



## 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20200918	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年9月18日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本品固有的香味，无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥(250-9)	250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	合格
蛋白 质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.3	合格
酸 度	°T	12~18	12.5	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.01	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 杨子刚



## 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 复合蛋白饮料检验报告

编号: QR-YF-157

产品名称	花生牛奶复合蛋白饮料		产品批号	20200918			
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12盒		执行标准	QB/T 4222-2011			
检验依据	QB/T4222-2011 复合蛋白饮料						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	具有相应风味产品应有的色泽		呈乳黄色	合格		
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味		具有本产品固有的滋味和气味, 无异味	合格		
组织状态	—	产品状态稳定, 均匀一致允许有少量沉淀和脂肪上浮、无正常视力可见的外来杂质		状态稳定, 均匀一致, 无正常视力可见的外来杂质	合格		
净含量	g	≥(250-9)		250.5	合格		
蛋白质	g/100g	≥0.7		1.3	合格		
总固体物	g/100g	≥6.0		10.8	合格		
铅(以Pb计)	mg/L	≤0.3		<0.02	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合QB/T4222-2011 《复合蛋白饮料》要求。						
备注							

审核:

检验员: 杨子刚





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	枣枣红红枣牛奶		产品批号	20200918			
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25191-2010			
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		乳黄色	合格		
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有本产品固有的气味和滋味, 无异味	合格		
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体, 无凝块, 无正常视力可见外来异物	合格		
净含量	g	≥ (250-9)		250.6	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		2.7	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合格		
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格		
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格		
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.02	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。						
备注							

审核:

检验员: 赵进军



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	牧场纯牛奶		产品批号	20200918			
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25190-2010			
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	呈乳白色或微黄色		乳白色或乳黄色	合格		
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味		具有本产品固有的香味，无异味	合格		
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物		均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格		
净含量	g	≥(250-9)		250.8	合格		
脂肪	g/100g	≥3.1		3.6	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.0	合格		
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.3	合格		
酸 度	°T	12~18		12.2	合格		
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格		
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格		
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。						
备注							

审核:

检验员: 赵麟涛、杨丽



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	红枣奶		产品批号	20200918			
型号规格	250g/包		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12包		执行标准	GB 25191-2010			
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		乳黄色	合格		
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有本产品固有的气味和滋味, 无异味	合格		
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体, 无凝块, 无正常视力可见外来异物	合格		
净含量	g	≥(250-9)		253.6	合格		
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.7	合格		
蛋白 质	g/100g	≥2.3		2.4	合格		
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格		
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格		
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.02	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。						
备注							

审核:

检验员: 和冰月、杨利伟



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20200918	
型号规格	250g/包	检验日期	2020年9月18日	
抽样数量	12包	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥(250-9)	250.6	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.4	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 和冰月、魏雪娇



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20200918	
型号规格	500g/包	检验日期	2020年9月18日	
抽样数量	12包	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥(500-15)	500.0	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	合格
蛋白 质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合格
酸 度	°T	12~18	12.4	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.05	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 和冰月、纪苏静



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	甜牛奶		产品批号	20200918			
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25191-2010			
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		具有本品固有的色泽	合格		
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有固有的气味和滋味，无异味	合格		
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物	合格		
净含量	g	≥(250-9)		250.0	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		3.2	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合格		
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格		
总砷(As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格		
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.06	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。						
备注							

审核:

检验员: 和冰月、魏雪娇



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	学生饮用奶(甜牛奶)		产品批号	20200918			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2020年9月18日			
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25191-2010			
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		具有本品固有的色泽	合格		
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有固有的气味和滋味, 无异味	合格		
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体, 无凝块, 无正常视力可见外来异物	合格		
净含量	ml	≥(200-9)		212.2	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		3.2	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合格		
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格		
总砷(As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格		
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.01	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。						
备注							

审核:

检验员: 和冰月、魏雪娇