



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	20211109
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年11月9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	2.8	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 ₁	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: 李元元、石舟琼



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳味饮料检验报告

编号: QR-YF-194

产品名称	原味酸酸乳		产品批号	20211109			
型号规格	110g/袋		检验日期	2021年11月9日			
抽样数量	12袋		执行标准	Q/YOY 0001 S-2020			
检验依据	Q/YOY 0001 S-2020《风味饮料》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	应具有相应风味产品应有的色泽		具有本产品应有的色泽	合格		
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味		具有本产品特有的滋味和气味, 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		产品状态稳定, 均匀一致	合格		
杂 质	—	无肉眼可见外来杂质		无肉眼可见外来杂质	合格		
净含量	g	≥[110-(110×4.5%)]		110.6	合格		
蛋白质	g/100g	≥0.2		0.56	合格		
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0		7.0	合格		
铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.24		<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Q/YOY 0001 S-2020《风味饮料》要求。						
备注							

审核:

检验员: 李元元、石舟琼



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	20211109			
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年11月9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	$\geq (250-9)$		250.6	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 0.7		1.21	合格		
总固形物	g/100g	≥ 6.0		10.9	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: 董正清、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	天露月纯牛奶		产品批号	20211109			
型号规格	200g/盒		检验日期	2021年11月9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	≥(200-9)		200.5	合格		
脂肪	g/100g	≥3.1		3.9	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.3	合格		
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.3	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 ₁	μg/kg	≤0.5		0.03	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: 那聪、赵圆



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	祥云牧场纯牛奶		产品批号	20211109			
型号规格	200g/盒		检验日期	2021年11月9日			
抽样数量	20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	≥(200-9)		200.6	合格		
脂肪	g/100g	≥3.1		3.3	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		12.6	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 ₁	μg/kg	≤0.5		0.03	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: 那聪、赵圆



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	甜牛奶饮品	产品批号	20211109	
型号规格	250g/盒	检验日期	2021年11月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《含乳饮料(配制型)》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	乳白色	合格
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味，无异味	具有特有的滋味及气味，无异味	合格
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，无正常视力可见外来杂质	合格
净含量	g	≥(250-9)	256.9	合格
脂肪	g/100g	≥1.0	1.63	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.24	合格
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05	<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GB/T 21732-2008《含乳饮料(配制型)》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	20211109
型号规格	500g/包		检验日期	2021年11月9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)	506.7	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	8.4	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 ₁	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 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	20211109	
型号规格	250g/包	检验日期	2021年11月9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)	250.1	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	8.4	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 ₁	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 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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	浓缩牛奶		产品批号	20211109			
型号规格	250g/包		检验日期	2021年11月9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		3.3	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.9	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 ₁	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

乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	畅好乳酸菌饮品(原味)		产品批号	20211109			
型号规格	330ml/瓶		检验日期	2021年11月9日			
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T21732-2008			
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》						
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定		
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	具有本品应有的色泽		合 格		
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味、气味, 无异味		合 格		
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 无肉眼可见外来杂质		合 格		
净含量	ml	≥[330-(330×3%)]	344.8		合 格		
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.75		合 格		
苯甲酸	g/kg	≤0.03	<0.005		合 格		
铅 (Pb)	mg/L	≤0.05	<0.02		合 格		
微生物	—	商业无菌	检验专用章 ★		合 格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。						
备注							

审核:

检验员: 张练梅、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	大理苍山牧场有机纯牛奶		产品批号	20211109			
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年11月9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)		250.6	合格		
脂肪	g/100g	≥3.1		4.1	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.3	合格		
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.3	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 ₁	μg/kg	≤0.5		0.03	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: 李元元、石舟琼



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	益Q宝贝乳酸菌饮品(原味)		产品批号	20211109			
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2021年11月9日			
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T21732-2008			
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定		
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽		具有本品应有的色泽	合格		
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味		具有本产品固有的滋味、气味, 无异味	合格		
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质		均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 无肉眼可见外来杂质	合格		
净含量	ml	≥[100-(100×4.5%)]		106.7	合格		
蛋白质	g/100g	≥0.7		0.75	合格		
苯甲酸	g/kg	≤0.03		<0.005	合格		
铅 (Pb)	mg/L	≤0.05		<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GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。						
备注							

审核:

检验员: 张练梅、和冰月



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	香蕉牛奶		产品批号	20211109			
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年11月9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		2.9	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 ₁	μg/kg	≤0.5		0.03	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: 那聪、赵圆



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	学生饮用奶(纯牛奶)		产品批号	20211109			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2021年11月9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	ml	≥(200-9)	208.5		合格		
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.7		合格		
蛋白 质	g/100g	≥2.9	3.2		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 ₁	μg/kg	≤0.5	0.03		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

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	20211109			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2021年11月9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)		205.7	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		3.2	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.6	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 ₁	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



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(草莓味)		产品批号	20211109			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2021年11月9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	$\geq (200-9)$		205.5	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5		3.0	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3		2.5	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 ₁	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



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	高品牛奶		产品批号	20211109
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年11月9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)	254.9	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	4.1	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.8	合格
酸 度	°T	12~18	13.1	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 ₁	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: 赵芳、周会章