



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	黄桃酸牛奶			产品批号	20241001	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月1日	
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定
色泽		/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		合格
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		合格
组织状态		/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		合格
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.95		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.53		合格
酸 度		° T	≥70.0	73.4		合格
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格
总砷(As)		mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格
总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格
铬		mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	<0.05		合格
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		合格
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1 合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出 合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出 合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸		合格
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

赵峰

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称 红枣酸牛奶			产品批号 20241001			
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月1日	
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.8	合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.89	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.53	合格	
酸 度		° T	≥70.0	72.5	合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
总砷(As)		mg/kg	≤0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格	
总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
铬		mg/kg	≤0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）	合格	
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出 n ₃ :未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出 n ₃ :未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.2×10 ⁸	合格	
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		蓝莓酸牛奶		产品批号	20241001		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月1日		
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.8		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.95		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.53		合格	
酸 度		° T	≥70.0	72.5		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)		mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬		mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.3×10 ⁸		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	芦荟酸牛奶			产品批号	20241001		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月1日		
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.8		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.95		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.53		合格	
酸 度		° T	≥70.0	74.5		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)		mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬		mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.4×10 ⁸		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	风味酸奶			产品批号	20241001		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年10月1日	
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]		150.6	合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.95	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.66	合格	
酸 度		°T	≥70.0		75.1	合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04		未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
总砷(As)		mg/kg	≤0.1		未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格	
总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
铬		mg/kg	≤0.3		未检出（定量限：0.03mg/kg）	合格	
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		<0.05	合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出	合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5；c=2；m=1；M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5；c=0；m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5；c=0；m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100		<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30		<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		1.2×10 ⁷		合格
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 朱建芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	风味酸奶			产品批号	20241001		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月1日		
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		合格	
净含量		g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6		合格	
脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.95		合格	
蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.66		合格	
酸度		°T	≥ 70.0	75.1		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬		mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M ₁		µg/kg	≤ 0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出		合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
酵母		CFU/g	≤ 100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤ 30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	1.2×10^7		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称 大理牧场风味酸奶（原味）			产品批号 20241001			
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年10月1日	
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽		/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态		/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量		g	≥（243-9）	243.6	合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.96	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.62	合格	
酸 度		°T	≥70.0	73.20	合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
总砷(As)		mg/kg	≤0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格	
总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格	
铬		mg/kg	≤0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）	合格	
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出 n ₃ :未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出 n ₃ :未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.3×10 ⁸		合格
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 朱建芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	草莓酸牛奶			产品批号	20241001			
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年10月1日		
抽样数量		12杯	检验依据		GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值		检测/检验值	单项判定		
色泽		/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽		具有本产品固有的色泽	合格		
滋味和气味		/	具有与添加成分相符的滋味和气味		具有本产品固有的滋味和气味	合格		
组织状态		/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态		具有本产品固有的组织状态	合格		
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]		150.4	合格		
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.95	合格		
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.53	合格		
酸 度		° T	≥70.0		74.5	合格		
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04		未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)		mg/kg	≤0.1		未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤0.01		未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬		mg/kg	≤0.3		未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		<0.05	合格		
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出	合格		
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5		n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1	合格
金黄色葡萄球菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;		n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;		n ₁ : 未检出 n ₄ : 未检出	n ₂ : 未检出 n ₅ : 未检出	n ₃ : 未检出	合格
酵母		CFU/g	≤100		<10			合格
霉菌		CFU/g	≤30		<10			合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		4.6×10 ⁸			合格
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。						

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年10月6日