



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	20180622	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月22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）		250.4	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.55	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9		2.97	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.62	合 格
酸 度	°T	12~18		12.5	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.1	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.01	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.057	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: 陈海瑞





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	20180622	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月22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）	250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.48	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.24	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	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: 陈海瑞





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	福瑞诗核桃花生复合蛋白饮料		生产日期/批号	20180622	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月22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		具有核桃花生的滋味和气味, 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)		250.7	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7		0.8	合格
总固形物	g/100g	≥6.0		7.4	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3		<0.3	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: 陈海瑞





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

编号: QN-TP-153

产品名称		大理牧场酸牛奶(原味)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥ (243-9)	243.7	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸度		°T	≥70.0	74.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	7.3×10 ⁶	
结论				合格		

大理乳业集团有限公司
质检专用章

审核:

检验员: 魏雪娇、周朝虎





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		大理牧场酸牛奶（玫瑰味）		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥（243-9）	243.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥70.0	76.8	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.04	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/g	≤100		
18	霉菌		CFU/g	≤30		
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		
结论				合 格		

审核:

检验员: 魏雪娇、周朝虎





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		大理牧场酸牛奶（蓝莓味）		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥（243-9）	243.6	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥70.0	71.8	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.08	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	9.1×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 魏雪娇、周朝虎





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		大理牧场酸牛奶（燕麦+草莓）			产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		
1	感官指标	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		
2		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		
3		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		
4	净含量		g	≥（243-9）	243.7		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7		
7	酸 度		°T	≥70.0	76.9		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10		
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	8.3×10 ⁶		
结论				合 格			

审核:

检验员: 魏雪娇、周朝虎





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

编号: QN-11-153

产品名称		大理牧场酸牛奶(燕麦+黄桃)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥ (243-9)	243.8	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸度		°T	≥70.0	72.3	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	8.7×10 ⁶	
结论				合格		

审核:

检验员: 魏雪娇、周朝虎





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	20180622	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月22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		8.5	合格
酸 度	°T	12~18		12.5	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	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: 李刚





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	红枣奶		产品批号	20180622	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年6月22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)		250.3	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.0	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合 格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.05	合 格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.1	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.09	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: 杨利华





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	20180622	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年6月22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)		250.6	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.0	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合 格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.05	合 格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.1	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.08	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: 杨利华





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	20180622	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月22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)		250.5	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		<0.05	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.07	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: 杨利华





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	生产日期/批号	20180622		
型号规格	250g/包	检验日期	2018年6月22日		
抽样数量	12包	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)	250.2	合格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.21	合格	
总固形物	g/100g	≥6.0	11.4	合格	
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3	<0.3	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	新罗				

审核:

赵峰

检验员: 罗旭翔





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	核桃花生牛奶复合蛋白饮料		生产日期/批号	20180622	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月22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)		250.9	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7		1.62	合格
总固形物	g/100g	≥6.0		11.3	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3		<0.3	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	东 亚 乳 业				

审核:

检验员: 罗旭翔





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

编号: QK-IT-153

产品名称		原味酸酪奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.5	
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.7	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0	n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	3.9×10^7	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QK-TP-153

产品名称		草莓酸酪奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.5	
7	酸度		°T	≥ 70.0	73.0	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.26×10^7	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QR-YF-153

产品名称		白族老酸奶 风味酸奶 (原味)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.2	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.1	
7	酸度		°T	≥ 70.0	75.3	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	3.1×10^7	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QR-YF-153

产品名称		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.5	
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.04	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100		
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$		
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QR-11-153

产品名称		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.7	
7	酸度		°T	≥ 70.0	75.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	2.2 × 10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QK-11-153

产品名称		红枣风味酸牛奶(百利包)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [160-(160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.5	
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.07	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	3.9×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QK-YF-153

产品名称		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.7	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	75.0	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100		
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$		
结论				合 格		



审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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		卡C诺 风味酸牛奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥ (200-9)	200.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.3	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.04	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.0×10 ⁶	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QR-TP-153

产品名称		一口酸牛奶 原味酸奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥ (200-9)	200.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.7	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.0×10 ⁸	
结论				合 格		

乳制品
质量检验专用章

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QK-YT-153

产品名称		益U ⁺ 原味酸奶(百利包)			产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月22日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		
1	感官指标	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		
2		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		
3		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		
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.5		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8		
7	酸 度		°T	≥70.0	76.0		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.03		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	4.7×10 ⁶		
结论				合 格			

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QR-YF-153

产品名称		益U ⁺ 俄罗斯烧酸奶(百利包)		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.7	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.04	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.98×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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

编号: QK-YF-153

产品名称		益U ⁺ 益生菌发酵乳原味(自立袋)			产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月22日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		
1	感官指标	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		
2		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		
3		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		
4	净含量		g	≥(200-9)	200.5		
5	脂肪		g/100g	≥2.5	3.1		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8		
7	酸度		°T	≥70.0	75.3		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.03		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.8×10 ⁸		
结论				合格			

审核:

检验员: 白汝艳、李蝶梅





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

编号: QR-YF-153

产品名称		大理牧场熟酸奶		产品批号	20180622	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥ (243-9)	243.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	72.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.0×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳粉检验报告

编号: QR-YF-156

产品名称		全脂甜奶粉		产品批号	20180622	
执行标准		GB19644-2010	规格	400g/袋	检验日期	2018年6月22日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	均匀一致的乳黄色, 调制乳粉具有相应的色泽	呈均匀一致的乳黄色	
2		滋味和气味	/	具有纯正的乳香味, 调制乳粉具有应有的滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味	
3		组织状态	/	干燥均匀的粉末	干燥均匀的粉末	
4	净含量		g	≥[400-(400×3%)]	400.7	
5	蛋白质	乳粉	g/100g	≥非脂乳固体的34%	/	
6		调制乳粉		≥16.5	18.2	
7	脂肪	乳粉	g/100g	≥26	/	
8		调制乳粉		-	21.1	
9	复原乳酸度	乳粉	°T	≤18	/	
10		调制乳粉		-	7.7	
11	杂质度	乳粉	mg/kg	≤16	/	
12		调制乳粉		-	<2	
13	水分		%	≤5	2.9	
14	总砷		mg/kg	≤0.5	<0.5	
15	铬 (Cr)		mg/kg	≤2.0	<2.0	
16	铅 (Pb)		mg/kg	≤0.5	<0.5	
17	亚硝酸盐		mg/kg	≤2.0	阴性	
18	黄曲霉毒素M ₁ (以鲜乳计)		μg/kg	≤0.5	0.04	
19	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
20	菌落总数		CFU/g	n=5; c=2; m=50000; M=200000	n ₁ :140 n ₄ :220	n ₂ :180 n ₅ :160 n ₃ :200
21	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=1; m=10; M=100	n ₁ :<10 n ₄ :<10	n ₂ :<10 n ₅ :<10 n ₃ :<10
22	金黄色葡萄球菌		CFU/g	n=5; c=2; m=10; M=100	n ₁ :未检出 n ₃ :未检出 n ₅ :未检出	n ₂ :未检出 n ₄ :未检出
23	沙门氏菌		CFU/g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₃ :未检出 n ₅ :未检出	n ₂ :未检出 n ₄ :未检出
结论				合格		

审核:

检验员: 杨泽铭、杨汝芸