



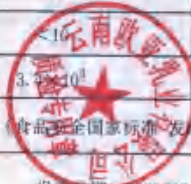
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	菌(+)俄罗斯风味酸牛奶(百利包)		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年3月8日
抽样数量	12袋	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	\bar{x}	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.04	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.77	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	77.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.05	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	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出 n_3 : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 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	$\geq 1 \times 10^7$	3.2×10^7	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: 杨淑芳

检验员: 杨洋路、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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: QB-YF-153

产品名称	大理牧场红茶无花果酸奶		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月8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	≥(250-9)	250.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.36	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.8	2.98	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.3	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	
镉	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	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 ⁹	5.8×10 ⁹	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: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月13日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYI DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称	高原牧场鲜牛奶			产品批号	20250308
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2025年3月8日
抽样数量	12盒	检验依据	GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定
色泽	/	呈乳白色或微黄色	乳白色		合格
滋味和气味	/	具有乳固有的香味, 无异味	具有乳固有的香味, 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	≥(950-15)	950.4		合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.73		合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.20		合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.50		合格
酸度	°T	12~18	13.7		合格
铅(Pb)	mg/kg	≤0.02	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
镉	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
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=6	n ₁ : <1 n ₂ : <1	n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25mL	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出	n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25mL	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出	n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19645-2010《食品安全国家标准(巴氏杀菌乳)》要求;				

审核:

杨建鑫

检验员: 杨建鑫、赵丽梅



2025年3月12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: QH-YF-153

产品名称	蓝U芝士口味益生菌风味发酵乳(巨立袋)		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月8日
抽样数量	12/袋	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	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.61	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.99	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以总汞计)	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B 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 ₂ : <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 ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	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: 杨淑芬

检验员: 杨伟娟, 周朝虎

报告日期: 2025年3月13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: Q8-YF-153

产品名称	益U [®] 8种益生菌风味发酵乳			产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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×L.5%)]	150.5	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5	3.24	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.07	合格		
酸度	°T	≥70.0	77.4	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		
镉	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤30		合格		
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	≥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:

李圣芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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	酸奶庄园(葡萄味)		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年3月8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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.83	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.42	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	73.5	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	
镉	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 ₂ : <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 ₂ : 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 ₂ : 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	$\geq 1 \times 10^6$	4.1×10^6	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: 杨付芳

检验员: 杨伟娟、文静

报告日期: 2025年3月13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	20250308
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	2.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	74.8	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	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	ug/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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$ $n_4 < 1$ $n_5 < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25g$	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	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25g$	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	3.1	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: 李圣芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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: QN-VI-158

产品名称	混合果蔬燕麦酸奶			产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	n	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.24	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.07	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	77.4	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	1.5×10^8	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, 苏鑫艳

报告日期: 2025年3月13日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN 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	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	2.98	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62	合格		
酸度	°T	≥70.0	76.2	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B 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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	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	3.1×10 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: 杨政芸

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月13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	蓝莓酸奶			产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	2.98	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.52	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	75.5	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^7$	3.8×10^7	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: 杨淑芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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: QH-YT-153

产品名称	芦荟酸牛奶		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	2.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.52	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.8	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
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 ₂ <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 ₂ :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 ₂ :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 ⁷	>1×10 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:

(Handwritten signature)

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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: QB-YF-153

产品名称	大理牧场无蔗糖风味发酵乳			产品批号	20250308
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	3.52	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.95	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	74.2	合格	
蔗糖	g/100g	≤ 0.5	未检出 (检出限: 0.2g/100g)	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	
镉	mg/kg	≤ 0.2	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出 n_3 : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 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	$\geq 1 \times 10^7$	4.1	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: 杨淑芸

检验员: 吴经梅、杨建鑫

报告日期: 2025年3月13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: QB-YE-153

产品名称	阳光玫瑰风味酸奶			产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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		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%)]	150.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.38		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96		合格	
酸度	°T	≥70.0	77.4		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	≤0.1	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 ₂ : <1 n ₃ : <1	n ₄ : <1 n ₅ : <1	n ₆ : <1	合格
金黄色葡萄球菌	/	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	n ₆ : 未检出	合格
沙门氏菌	/	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	n ₆ : 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	≥1×10 ⁶		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: 吴珍梅、杨建鑫



报告日期: 2025年3月13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	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/杯	检验日期	2025年3月8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	≥135-(150×4.0%)	150.2	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5	3.00	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.65	合格		
酸度	°T	≥70.0	73.5	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		
镉	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	7	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	合格		
沙门氏菌	7	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	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 ⁸	3.5×10 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: 2025年3月13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-YE-153

产品名称	大理老酸奶		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/杯	检验日期	2025年3月8日
加样数量	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	$\geq [180 - (180 \times 4.5\%)]$	160.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.57	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.36	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.3	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	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$n=5, c=2, m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5, c=0, m=0/25g$	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	合格	
沙门氏菌	/	$n=5, c=0, m=0/25g$	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	4.1	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: 2025年3月13日





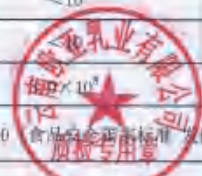
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦)		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月8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	x	≥ (243-9)	243.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.9	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	
镉	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	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 ⁷	≥1×10 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: 杨淑芳

检验员: 杨泽铭、苏新梅

报告日期: 2025年3月13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	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)			产品批号	20250308
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月8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)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.5	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	
镉	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 ₂ :<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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	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	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	≥1×10 ⁶	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: 杨冲

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2025年3月13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

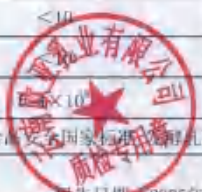
产品名称	百香果风味酸奶			产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年3月8日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格		
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格		
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格		
净含量	g	$\geq [180 - (180 \times 4.5\%)]$	180.4	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.30	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.88	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.3	合格		
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.03mg/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		
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1 \times 10^6$	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:

赵军

检验员: 吴经梅, 杨建鑫

报告日期: 2025年3月13日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

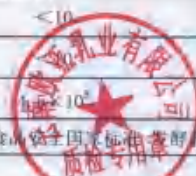
编号: QR-YF-153

产品名称	芒果炭烧风味酸奶		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年3月8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	≥[180-1180×4.5%]	180.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.08	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.2	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:0.010mg/kg)	合格	
镉	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 ₂ :<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 ₂ :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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CPU/g	≥1×10 ⁸	≥1×10 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:吴玲梅、杨建鑫

报告日期:2025年3月13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	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月8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	2.94	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.62	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	75.2	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 ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	4.2×10^6	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: 杨汝芸

检验员: 李圣芳-苏新艳

报告日期: 2025年3月13日