



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 | 大理牧场原味酸奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 250g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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 | ≥ 3.5 | 3.48 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 3.00 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥ 70.0 | 77.1 | 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 | |
| 铜 | 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 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: 杨付芳

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月15日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

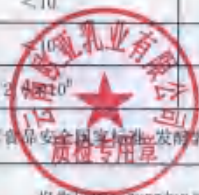
编号: QR-YF-153

| | | | | | |
|---------------------|---|---|--|----------|------------|
| 产品名称 | 风味酸奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 126g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | $\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$ | 126.2 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 2.77 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.38 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥ 70.0 | 74.6 | 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 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 | $\geq 1 \times 10^8$ | 2.4×10^8 | 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: 2025年3月15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(原味) | | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 138g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | 2.90 | 合格 | | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.41 | 合格 | | |
| 酸度 | °T | ≥ 70.0 | 74.9 | 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 | | |
| 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 | $\geq 1 \times 10^6$ | 2.8×10^8 | 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: 杨冲芸

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年3月16日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

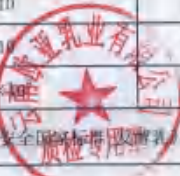
编号: QH-YF-163

| | | | | | |
|---------------------|---|---|--|----------|------------|
| 产品名称 | 红枣酸牛奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | $\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$ | 150.8 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 2.96 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.61 | 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 | |
| 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 | 合格 | |
| 金黄色葡萄球菌 | / | n=5; c=1; 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 | $\geq 1 \times 10^8$ | 2.8 × 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:

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月16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 | 黄桃酸牛奶 | | 产品批号 | 30250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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%)] | 150.2 | 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 | 76.3 | 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: 0.04mg/kg) | 合格 | |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | 未检出 (定量限: 0.01mg/kg) | 合格 | |
| 铜 | 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 | 4.5×10 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: 杨淑芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月15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: QP-YF-153

| | | | | | |
|---------------------|---|---|--|----------|------------|
| 产品名称 | 蓝莓酸牛奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | 2.96 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.52 | 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 | |
| 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 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 | $\geq 1 \times 10^6$ | $\geq 10^6$ | 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: 杨许芳

检验员: 李圣芳, 苏新怡

报告日期: 2025年3月15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 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | 2.96 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.52 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥ 70.0 | 76.8 | 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 | |
| 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 | $\geq 1 \times 10^6$ | 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: 杨冲芳

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月16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: QP-YF-153

| | | | | | |
|---------------------|--|---------------------------------------|---|----------|------------|
| 产品名称 | 大雅牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+草莓) | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 243.9 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.84 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.60 | 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 | |
| 总砷(Ar) | 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 | | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/g | ≤30 | | 合格 | |
| 乳酸菌数 | CFU/g | ≥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: 杨过芳

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2025年3月15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 | 大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦) | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 243.8 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.84 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.60 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥70.0 | 77.6 | 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=6 | 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 ⁸ | 3.11×10 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: 杨竹芳

检验员: 杨泽铭, 苏新艳

报告日期: 2025年3月16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(蓝莓果粒) | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 243.8 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.84 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.60 | 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 | |
| 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 | <0.06 | 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 | 4.0×10 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: 杨洪芳

检验员: 杨泽皓, 苏新艳

报告日期: 2025年3月15日





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 | 大理牧场熟酸奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 243.8 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 3.07 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.80 | 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: 0.01mg/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; v=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; v=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 | | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/g | ≤30 | | 合格 | |
| 乳酸菌数 | CFU/g | ≥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: 杨汗芳

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年3月15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 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 243.5 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.84 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.5 | 2.60 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥70.0 | 77.1 | 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 | |
| 镉 | 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 | 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 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: 杨泽新

检验员: 杨泽新、苏新梅

报告日期: 2025年3月15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 | 猕猴桃酸奶 | | 产品批号 | 20250810 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 250g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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-g) | 250.6 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 3.31 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.98 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥70.0 | 76.3 | 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=0; m=1; M=5 | n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 | 合格 | |
| 金黄色葡萄球菌 | / | n=5; q=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 | 1.4 × 10 ⁶ | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/g | ≤30 | 1.4 × 10 ⁶ | 合格 | |
| 乳酸菌数 | CFU/g | ≥1 × 10 ⁶ | 1.4 × 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: 杨竹芸

检验员: 艾静、姚远菊

报告日期: 2025年3月15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-YV-153

| | | | | | |
|---------------------|---|--|--|----------|------------|
| 产品名称 | 大理牧场红茶无花果酸奶 | | 产品批号 | 30250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 250g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 250.3 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 3.27 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.98 | 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 | | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/g | ≤ 30 | | 合格 | |
| 乳酸菌数 | CFU/g | ≥ 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: 杨付芳

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月15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 | 大理牧场西梅山楂酸奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 250g/瓶 | 检验日期 | 2025年3月10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) | 250.1 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 3.31 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.98 | 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 | |
| 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 | 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 | | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/g | ≤30 | | 合格 | |
| 乳酸菌数 | CFU/g | ≥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: 杨冲芳

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月15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 | 益U3种益生菌风味发酵乳 | | | 产品批号 | 20250810 |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | $\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$ | 150.1 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 3.27 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 3.08 | 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 | |
| 铬 | 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 | $\geq 1 \times 10^6$ | 5.6×10^8 | 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: 2025年3月15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-YI-153

| | | | | | |
|---------------------|---|--|--|----------|------------|
| 产品名称 | 草莓酸牛奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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%)] | 150.2 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.96 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.52 | 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: 0.030mg/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 ⁶ | 5.4×10 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: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月15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 | 阳光玫瑰风味酸奶 | | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | $\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$ | 150.4 | | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 3.41 | | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.96 | | 合格 | |
| 酸度 | $^{\circ}\text{T}$ | $\geq 7(0.0)$ | 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 | $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 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 ₅ : <1 | n ₁₀ : <1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | / | n=5, c=0, m=0/25g | n ₁ : 未检出 n ₅ : 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 ₅ : 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 | $\geq 1 \times 10^8$ | 4.2 × 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: 吴经梅, 杨建鑫

报告日期: 2025年3月15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 | 混合果蔬燕麦酸奶 | | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 150g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | 3.37 | 合格 | | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 3.08 | 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 | | |
| 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 | $\geq 1 \times 10^6$ | 5.6×10^6 | 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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月15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 | 大理老酸奶 | | 产品批号 | 20250310 | |
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 160g/杯 | 检验日期 | 2025年3月10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 | $\geq [160 - (160 \times 4.8\%)]$ | 160.6 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 3.57 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 3.32 | 合格 | |
| 酸度 | °T | ≥ 70.0 | 77.6 | 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 | $\geq 1 \times 10^8$ | 6.0×10^8 | 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15日

