



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		大理风情风味酸乳（原味）			产品批号	20200201			
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2020年2月1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	≥[320-(320×3%)]		320.5			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.0			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.4			
7	酸 度		°T	≥70.0		78.8			
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		0.02			
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				
结论				合 格					

审核:

检验员: 熊祥照

质检专用章





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	20200201	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年2月1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）		250.1	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		0.02	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:

赵麟涛

检验员: 赵麟涛

质检专用章



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	高纯牛奶		产品批号	20200201	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年2月1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）	250.7	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.4	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.9	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	0.03	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:

赵军

检验员: 杨子刚



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	20200201	
型号规格	250g/包	检验日期	2020年2月1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）	250.0	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	8.3	合格
酸 度	°T	12~18	12.0	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	0.02	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: 林 芳

检验员: 和冰月、纪苏静



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		大理风情风味酸乳（熟酸奶）			产品批号	20200201	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2020年2月1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	≥[320-(320×3%)]	320.5		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4		
7	酸 度		°T	≥70.0	80.4		
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 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		
结论				合 格			

审核:

检验员: 熊祥照

