



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（玫瑰味）			产品批号	20210722		
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2021年7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	≥[320-(320×3%)]	320.9			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.8			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4			
7	酸 度		°T	≥70.0	80.9			
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	0.03			
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	n1:<1 n4:<1	n2:<1 n5:<1	n3:<1	
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、李元元



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	20210722		
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2021年7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	≥[320-(320×3%)]		320.9		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.8		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.4		
7	酸 度		°T	≥70.0		77.7		
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		0.03		
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 :＜1 n ₄ :＜1	n ₂ :＜1 n ₅ :＜1	n ₃ :＜1	
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、李元元



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	高钙牛奶		产品批号	20210722	
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年7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）		250.9	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.5	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		3.0	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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
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: 田灿先、赵圆



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	低脂牛奶		产品批号	20210722	
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年7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）		250.8	合 格
脂 肪	g/100g	≤1.5		1.2	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		3.3	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

检验员: 田灿先、赵圆



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	益U宝贝（均衡乐壮型）		产品批号	20210722	
型号规格	125g/盒		检验日期	2021年7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		具有本品固有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有固有的气味和滋味，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	≥[125-(125×4.5%)]		207.1	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.2	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.6	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.00	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: 和冰月、魏雪娇



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	20210722	
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年7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）		252.9	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		8.6	合 格
酸 度	°T	12~18		12.4	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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: 

检验员: 和冰月、魏雪娇



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	有机纯牛奶		产品批号	20210722	
型号规格	250g/包		检验日期	2021年7月22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）	251.6	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.2	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.0	合 格	
酸 度	°T	12~18	12.4	合 格	
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格	
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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:

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

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	20210722	
型号规格	250g/包		检验日期	2021年7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		2.8	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.01	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: 和冰月、魏雪娇



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	20210722	
型号规格	250g/包		检验日期	2021年7月22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）		252.6	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		8.6	合 格
酸 度	°T	12~18		12.2	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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: 

检验员: 和冰月、魏雪娇



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	益U宝贝营养果浆乳酸菌饮品 (芒果·百香果·桃)		产品批号	20210722	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2021年7月22日	
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》				
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	具有本品应有的色泽	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	具有本产品固有的滋味、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，无肉眼可见外来杂质	合 格	
净含量	ml	≥[100-(100×4.5%)]	106.7	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.81	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤0.03	<0.005	合 格	
铅 (Pb)	mg/L	≤0.05	<0.02	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/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审 核:

检验员: 张练梅、杨利伟



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		产品批号	20210722	
型号规格	250g/盒		检验日期	2021年7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	—	201		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）		250.8	合 格
蛋白质	g/100g	≥0.7		1.72	合 格
总固形物	g/100g	≥6.0		11.2	合 格
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.3		<0.02	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: 田灿先、赵圆