



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	学生饮用奶(核桃味)		产品批号	20190207			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2019年2月7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	ml	≥(200-9)		200.8	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		0.04	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: 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Q宝贝乳酸菌饮品(原味)		生产日期/批号	20190207			
型号规格	200ml/瓶		检验日期	2019年2月7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	≥(200-9)		200.5	合格		
蛋白质	g/100g	≥0.7		0.75	合格		
苯甲酸	g/kg	≤0.03		<0.03	合格		
铅(Pb)	mg/L	≤0.05		<0.05	合格		
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000 n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1		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=10 n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1		n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1	合格		
霉 菌	CFU/mL	≤20		<1	合格		
酵 母	CFU/mL	≤20		<1	合格		
沙门氏菌	/25mL	n=5; c=0; m=0; 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 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		
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000 n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1		n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1	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、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	学生饮用奶(纯牛奶)		产品批号	20190207			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2019年2月7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	ml	≥(200-9)		200.8	合格		
脂肪	g/100g	≥3.1		3.3	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		12.4	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		0.03	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 灭菌专用章	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