



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

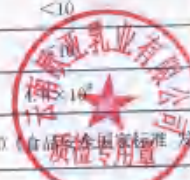
编号: QB-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月6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	$\geq (243-9)$	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.63	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	
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	$n=5; r=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$ $n_4 < 1$ $n_5 < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; r=0; m=0/25g$	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	/	$n=5; r=0; m=0/25g$	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	$\geq 1 \times 10^6$		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: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2025年3月11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN DUYA 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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.04	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.5	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	$\geq 1 \times 10^6$	3.4×10^6	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11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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	120g/杯	检验日期	2025年3月6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	$\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$	126.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.74	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.38	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 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	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$\geq 1 \times 10^6$	> 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: 杨诗芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年3月11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	益生菌风味发酵乳			产品批号	20250306
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	3.27	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.08	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(以汞计)	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	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	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	3.8	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11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYI DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YT-153

产品名称	大理牧场无蔗糖风味发酵乳			产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.52		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.98		合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.6		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	≤ 0.3	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	$\geq 1 \times 10^6$	合格		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: 杨改芸

检验员: 吴经梅, 杨建鑫

报告日期: 2025年3月11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+草莓)		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月6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)	243.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; n=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	3.8×10 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:

杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2025年3月11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYI DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-153

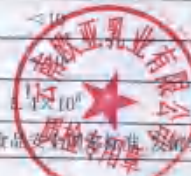
产品名称	猕猴桃酸奶		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月6日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥ (250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.32	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.97	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(以总汞计)	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	≥1×10 ⁶	1.4×10 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:

李康义

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月11日





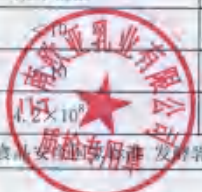
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场西梅山楂酸奶		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月6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)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.32	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.97	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.9	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:0.05mg/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 ⁶	1.2×10 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:

(Signature)

检验员:艾静,饶逸楠

报告日期:2025年3月11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U俄罗斯风味烧酸奶(自立袋)			产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月6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	3.08	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77	合格		
酸度	°T	≥70.0	74.3	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:0.010mg/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	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	3.8×10 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:

李斌

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年3月11日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QF-YF-150

产品名称	鲜牛奶(自立袋)		产品批号	20250306	
执行标准	GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月6日
抽样数量	12袋	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	≥(200-9)	200.6	合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.72	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	12.7	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	
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	
菌落总数	CFU/mL	n=5, c=2, m=50000, M=100000	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1	合格	
大肠菌群	CFU/mL	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=0/25mL	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=0/25mL	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :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: 朱建芬

检验员: 董正清、石丹琼

报告日期: 2025年3月9日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

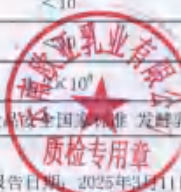
编号: QR-YF-153

产品名称	益广芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月6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	n	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.56	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.01	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	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	a=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 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: 杨桂娟、屈朝虎

报告日期: 2025年3月11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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年3月6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	2.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.43	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	
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	$\geq 1 \times 10^8$	$\geq 10^8$	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: 梁颖

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年3月11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN QUYA 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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	2.99	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.52	合格		
酸度	°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	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 ⁶	5.4	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11日





云南欧亚乳业有限公司
YUNNAN OUYA 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	20250306
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2025年3月6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)	950.6	合格	
脂肪	g/100g	≥ 3.1	3.65	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	12.8	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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1; n_2 < 1; n_3 < 1; n_4 < 1; n_5 < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25mL$	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	/	$n=5; c=0; m=0/25mL$	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	
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: 朱建宏

检验员: 杨建鑫、赵丽梅

报告日期: 2025年3月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO.,LTD.

干酪制品检验报告

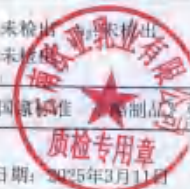
编号: QR-YF-131

产品名称	快乐星奶酪棒(高钙草莓味)		生产日期	20250306	
型号规格	100g/袋		检验日期	2025年3月6日	
抽样数量	12袋		执行标准	GB 25192-2022	
检验依据	GB 25192-2022《食品安全国家标准 干酪制品》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定
色泽	—	具有该类产品正常的色泽	具有该类产品正常的色泽		合格
滋味、气味	—	具有该类产品特有的滋味和气味	具有该类产品特有的滋味和气味		合格
组织状态	—	具有该类产品应有的组织状态,可有与产品口味相关原料的可见颗粒;粉末产品为干燥均匀的粉末;无正常视力可见的外来杂质	具有该类产品应有的组织状态,无正常视力可见的外来杂质		合格
净含量	g	$\geq[100-(100 \times 4.5\%)]$	100.4		合格
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.2	未检出(定量限: 0.01mg/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/g	n=5; c=2; m=1000; M=10000	n ₁ : <10 n ₂ : <10 n ₃ : <10	n ₄ : <10 n ₅ : <10	合格
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	n ₁ : <10 n ₂ : <10 n ₃ : <10	n ₄ : <10 n ₅ : <10	合格
霉菌	CFU/g	≤ 50	<10		合格
沙门氏菌	/25g	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	合格
金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	n ₁ : <10 n ₂ : <10 n ₃ : <10	n ₄ : <10 n ₅ : <10	合格
单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	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	合格
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB 25192-2022《食品安全国家标准 干酪制品》要求。				

审核: 杨功芸

检验员: 饶远菊、苏平

报告日期: 2025年3月11日





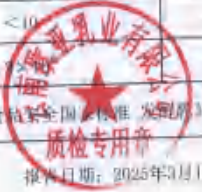
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	低糖酸牛奶		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
份制/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	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	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	
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	/	$n=5; p=0; m=0/25g$	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	$\geq 1 \times 10^6$	3.7×10^6	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: 李子芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月11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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	2.99	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.52	合格		
酸度	°T	≥70.0	75.1	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	≤0.3	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 ⁸	4.1×10 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:

李圣芳

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月11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-YC-153

产品名称	芦荟酸牛奶		产品批号	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	76.5	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	
镉(以Cd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	/	$n=5; a=0; m=0/25g$	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	/	$n=5; a=0; m=0/25g$	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	$\geq 1 \times 10^6$		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11日



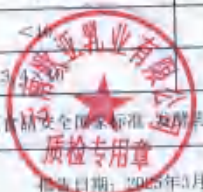
云南欧亚乳业有限公司

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	20250306	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	检验/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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.94	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.53	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	78.9	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	≤ 0.1	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	$m=5; n=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$ $n_4 < 1$ $n_5 < 1$	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:

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月11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	紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20250308	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.0	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.53	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	78.9	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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$	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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 10^6$	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: 赵景文

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年3月11日