



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 | 高品牛奶 | | 产品批号 | 20190409 | |
|---------------------|---|----------------------------|---------------------------|---------------|--|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2019年4月9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) | 250.4 | 合格 | |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 4.2 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.5 | 合格 | |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 10.3 | 合格 | |
| 酸度 | °T | 12~18 | 14.5 | 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 | 0.08 | 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: 李建林





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 | 20190409 | |
|---------------------|--|----------------------------|---------------------------|------|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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) | 250.3 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.3 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 9.4 | 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 | 0.06 | 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 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。 | | | |
| 备注 | | | | |

审核:

检验员: 赵怡丹





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 | 20190409 | |
|---------|--|---------------------------------------|--------------------------|----------------|--|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2019年4月9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 | — | 具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味 | 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) | 250.6 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥0.7 | 1.6 | 合格 | |
| 总固形物 | g/100g | ≥6.0 | 10.8 | 合格 | |
| 铅(以Pb计) | mg/L | ≤0.3 | <0.3 | 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: 李建林





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

| 产品名称 | 原味酸奶饮料 | 产品批号 | 20190409 | |
|-------|--|------------------------------------|----------------------------|------|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2019年4月9日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | 执行标准 | GB/T 21732-2008 | |
| 检验依据 | GB/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》 | | | |
| 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 | 乳白色 | 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，无异味 | 具有特有的滋味及气味，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，无正常视力可见外来杂质 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥(250-9) | 250.6 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥1.0 | 1.2 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥1.0 | 1.1 | 合格 |
| 铅(Pb) | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 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/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》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

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

| 产品名称 | 甜牛奶饮品 | 产品批号 | 20190409 | |
|--------|---|------------------------------------|----------------------------|------|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2019年4月9日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | 执行标准 | GB/T 21732-2008 | |
| 检验依据 | GB/T 21732-2008 《含乳饮料（配制型）》 | | | |
| 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 | 乳白色 | 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，无异味 | 具有特有的滋味及气味，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，无正常视力可见外来杂质 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥ (250-9) | 250.6 | 合格 |
| 脂 肪 | g/100g | ≥1.0 | 1.6 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥1.0 | 1.2 | 合格 |
| 铅 (Pb) | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 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/T 21732-2008 《含乳饮料（配制型）》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) | | 产品批号 | 20190409 | |
| 型号规格 | 100ml/瓶 | | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq[100-(100 \times 4.5\%)]$ | 100.5 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 0.7 | 0.73 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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、童呈录





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 | 20190409 | |
| 型号规格 | 200ml/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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) | 200.7 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 3.5 | 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 | 12.3 | 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 | 0.05 | 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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

| | | | | |
|---------------------|--|--|---------------------------|------|
| 产品名称 | 学生饮用奶(甜牛奶) | 产品批号 | 20190409 | |
| 型号规格 | 200ml/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (200-9)$ | 200.8 | 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 | 0.05 | 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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-161

| | | | | |
|---------------------|--|--|---------------------------|------|
| 产品名称 | 学生饮用奶(核桃花生味) | 产品批号 | 20190409 | |
| 型号规格 | 200ml/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (200-9)$ | 200.7 | 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g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 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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

| | | | | |
|---------------------|--|--|---------------------------|------|
| 产品名称 | 甜牛奶 | 产品批号 | 20190409 | |
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (250-9)$ | 250.5 | 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 |
| 镉 (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 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、纪苏静





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳味饮料检验报告

编号: QR-YF-194

| | | | | | | |
|---------------------|---|--------------------------------|---|--|------------|----|
| 产品名称 | 原味酸酸乳 | 产品批号 | 20190409 | | | |
| 型号规格 | 110g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9日 | | | |
| 抽样数量 | 12袋 | 执行标准 | Q/YOY 0001 S-2017 | | | |
| 检验依据 | Q/YOY 0001 S-2017 《风味饮料》 | | | | | |
| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | 检验结果 | | 单项判定 | |
| 色泽 | — | 应具有相应风味产品应有的色泽 | 具有本产品应有的色泽 | | 合格 | |
| 滋味和气味 | — | 具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味 | 具有本产品特有的滋味和气味, 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 | 产品状态稳定, 均匀一致 | | 合格 | |
| 杂质 | — | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | 合格 | |
| 净含量 | g | $\geq[110-(110 \times 4.5\%)]$ | 110.5 | | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 0.2 | 0.57 | | 合格 | |
| 可溶性固形物 (20℃折光计法) | % | ≥ 1.0 | 7.0 | | 合格 | |
| 铅(以Pb计) | mg/kg | ≤ 0.24 | < 0.24 | | 合格 | |
| 三聚氰胺 | mg/kg | ≤ 2.5 | 未检出 | | 合格 | |
| 菌落总数 | CFU/mL | $n=5; c=2; m=100; M=10000$ | $n_1: < 1$ $n_4: < 1$ | $n_2: < 1$ $n_5: < 1$ | $n_3: < 1$ | 合格 |
| 大肠菌群 | CFU/mL | $n=5; c=2; m=1; M=10$ | $n_1: < 1$ $n_4: < 1$ | $n_2: < 1$ $n_5: < 1$ | $n_3: < 1$ | 合格 |
| 霉菌 | CFU/mL | ≤ 20 | < 1 | | 合格 | |
| 酵母 | CFU/mL | ≤ 20 | < 1 | | 合格 | |
| 沙门氏菌 | /25g | $n=5; c=0; m=0;$ | $n_1: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$ | $n_2: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ | | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | CFU/mL | $n=5; c=1; m=100; M=1000$ | $n_1: < 1$ $n_4: < 1$ | $n_2: < 1$ $n_5: < 1$ | $n_3: < 1$ | 合格 |
| 检验结论 | 该样品经检验, 所检项目符合Q/YOY 0001 S-2017 《风味饮料》要求。 | | | | | |
| 备注 | | | | | | |

审核:

检验员: 赵怡丹





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 | 果奶QQ菠萝味乳酸菌饮料 | | 生产日期/批号 | 20190409 | |
| 型号规格 | 150g/袋 | | 检验日期 | 2019年4月9日 | |
| 抽样数量 | 12袋 | | 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 | 具有本产品应有的色泽 | 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 | 具有本产品特有的滋味、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 | g | $\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$ | 150.9 | 合格 | |
| 蛋白质 | g/100g | ≥ 0.7 | 0.73 | 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 | 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 | 合格 | |
| 霉菌 | CFU/mL | ≤ 20 | <1 | 合格 | |
| 酵母 | CFU/mL | ≤ 20 | <1 | 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/mL | n=5; c=1; m=100; M=1000 | 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: 李蝶梅





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 | | 白族老酸奶 风味酸奶 (原味) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|-----------------|--------------------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 139g/杯 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$ | 139.6 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 2.5 | 3.2 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.3 | 2.6 | |
| 7 | 酸度 | | $^{\circ}\text{T}$ | ≥ 70.0 | 72.5 | |
| 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 | | $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 0.5 | 0.06 | |
| 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤ 100 | < 10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤ 30 | < 10 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 1.8×10^7 | |
| 结论 | | | | 合格 | | |



审核:

检验员: 杨丽、杨泽铭



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 | 20190409 | |
|------|---------------------|--------------|--------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 168g/杯 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$ | 168.6 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 2.5 | 2.9 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.3 | 2.5 | |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥ 70.0 | 73.0 | |
| 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 | 0.06 | |
| 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤ 100 | < 10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤ 30 | | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 2.4×10^8 | |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 杨丽、杨泽铭





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益生菌发酵乳原味(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|-------|---------------------|-------------------------|----------------------|--|---|-----------|
| 执行标准: | | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | | |
| 2 | | 滋味和气味 | / | 具有与添加成分相符的滋味和气味 | | |
| 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 | | |
| 4 | 净含量 | g | $\geq (200-9)$ | 200.7 | | |
| 5 | 脂肪 | g/100g | ≥ 2.5 | 3.2 | | |
| 6 | 蛋白质 | g/100g | ≥ 2.3 | 2.9 | | |
| 7 | 酸度 | $^{\circ}\text{T}$ | ≥ 70.0 | 76.6 | | |
| 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 | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 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 | | |
| 19 | 乳酸菌数 | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 2.2×10^8 | | |
| 结论 | | | 合格 | | | |

审核:

检验员: 李元元, 李蝶梅





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 ⁺ 芝士口味益生菌发酵乳(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|---------------------------------|--------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | ≥(200-9) | 200.8 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.5 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 3.1 | |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥70.0 | 79.7 | |
| 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 | 0.05 | |
| 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥1×10 ⁶ | 2.4×10 ⁸ | |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 李蝶梅





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+百香果风味发酵乳(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|------------------|-------------------------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (200-9)$ | 200.6 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 2.5 | 3.1 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.3 | 2.8 | |
| 7 | 酸度 | | $^{\circ}\text{T}$ | ≥ 70.0 | 76.7 | |
| 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 | | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 0.5 | 0.04 | |
| 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤ 100 | < 10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤ 30 | < 10 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 1.7×10^8 | |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 李蝶梅 李建林





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+海盐青柠风味发酵乳(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|-------------------|--------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | ≥(200-9) | 200.7 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.2 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.9 | |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥70.0 | 77.2 | |
| 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 | 0.07 | |
| 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | ≤10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | ≤10 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥1×10 ⁶ | 2.7×10 ⁸ | |
| 结论 | | | | 合格 | | |



审核:

检验员: 李蝶梅、李建林



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 | | 红枣风味酸牛奶(百利包) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|--------------|--------|---|--|---|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 160g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | 具有本品固有的组织状态 | |
| 4 | 净含量 | | g | $\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$ | 160.6 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 2.5 | 3.0 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.3 | 2.6 | |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥ 70.0 | 76.6 | |
| 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 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 3.1×10^8 | |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 付青梅、李元元





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 | | 鲜牛奶(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|--------------|--------|-----------------------------|--|--|
| 执行标准 | | GB19645-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | / | 呈乳白色或微黄色 | 乳白色 | |
| 2 | | 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 | |
| 3 | | 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 | |
| 4 | 净含量 | | g | $\geq (200-9)$ | 200.5 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 3.1 | 3.6 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.9 | 3.0 | |
| 7 | 非脂乳固体 | | g/100g | ≥ 8.1 | 8.3 | |
| 8 | 酸度 | | °T | 12~18 | 12.4 | |
| 9 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤ 0.05 | < 0.05 | |
| 10 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤ 0.1 | < 0.1 | |
| 11 | 总汞(以Hg计) | | mg/kg | ≤ 0.01 | < 0.01 | |
| 12 | 铬 | | mg/kg | ≤ 0.3 | < 0.3 | |
| 13 | 黄曲霉毒素M ₁ | | µg/kg | ≤ 0.5 | 0.07 | |
| 14 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤ 2.5 | 未检出 | |
| 15 | 菌落总数 | | CFU/mL | n=5; c=2; m=50000; M=100000 | n ₁ : <1 n ₄ : <1 | n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1 |
| 16 | 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 |
| 17 | 金黄色葡萄球菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 18 | 沙门氏菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 董正清、付青梅

质检专用章



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 | | 大理牧场鲜牛奶 | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|--------------|--------|-----------------------------|--|--|
| 执行标准 | | GB19645-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2019年4月9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 | / | 呈乳白色或微黄色 | 乳白色 | |
| 2 | | 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 | |
| 3 | | 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 | |
| 4 | 净含量 | | g | $\geq (243-9)$ | 243.8 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 3.1 | 3.5 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.9 | 3.1 | |
| 7 | 非脂乳固体 | | g/100g | ≥ 8.1 | 8.3 | |
| 8 | 酸度 | | °T | 12~18 | 12.3 | |
| 9 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤ 0.05 | < 0.05 | |
| 10 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤ 0.1 | < 0.1 | |
| 11 | 总汞(以Hg计) | | mg/kg | ≤ 0.01 | < 0.01 | |
| 12 | 铬 | | mg/kg | ≤ 0.3 | < 0.3 | |
| 13 | 黄曲霉毒素M ₁ | | µg/kg | ≤ 0.5 | 0.06 | |
| 14 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤ 2.5 | 未检出 | |
| 15 | 菌落总数 | | CFU/mL | n=5; c=2; m=50000; M=100000 | n ₁ : <1 n ₄ : <1 | n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1 |
| 16 | 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 |
| 17 | 金黄色葡萄球菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 18 | 沙门氏菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 结论 | | | | 合格 | | |

审核:

检验员: 董正清、李元元

质检专用章



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 | | 欧亚牧场鲜牛奶 | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|--------------|--------|-----------------------------|--|--|
| 执行标准 | | GB19645-2010 | 规格 | 950g/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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 | / | 呈乳白色或微黄色 | 乳白色 | |
| 2 | | 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 | |
| 3 | | 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 | |
| 4 | 净含量 | | g | $\geq (950-15)$ | 950.3 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 3.1 | 3.5 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.9 | 3.1 | |
| 7 | 非脂乳固体 | | g/100g | ≥ 8.1 | 8.3 | |
| 8 | 酸度 | | °T | 12~18 | 12.3 | |
| 9 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤ 0.05 | < 0.05 | |
| 10 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤ 0.1 | < 0.1 | |
| 11 | 总汞(以Hg计) | | mg/kg | ≤ 0.01 | < 0.01 | |
| 12 | 铬 | | mg/kg | ≤ 0.3 | < 0.3 | |
| 13 | 黄曲霉毒素M ₁ | | µg/kg | ≤ 0.5 | 0.06 | |
| 14 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤ 2.5 | 未检出 | |
| 15 | 菌落总数 | | CFU/mL | n=5; c=2; m=50000; M=100000 | n ₁ : <1 n ₄ : <1 | n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1 |
| 16 | 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 |
| 17 | 金黄色葡萄球菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 18 | 沙门氏菌 | | /25mL | n=5; c=0; m=0/25ml; | 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 |
| 结论 | | | | 合格 | | |



审核:

检验员: 董正清、杨泽铭



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 | 20190409 | |
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (250-9)$ | 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 | < 0.05 | 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

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

| 产品名称 | | 益U+俄罗斯烧酸奶(自立袋) | | 产品批号 | 20190409 | |
|------|---------------------|----------------|-------------------------|---|--|-----------|
| 执行标准 | | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2019年4月9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 | $\geq (200-9)$ | 200.4 | |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥ 2.5 | 3.2 | |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥ 2.3 | 2.8 | |
| 7 | 酸度 | | $^{\circ}\text{T}$ | ≥ 70.0 | 76.4 | |
| 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 | | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 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 ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出 | |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 | |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤ 100 | < 10 | |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤ 30 | < 10 | |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1 \times 10^6$ | 3.1×10^8 | |
| 结论 | | | | 合格 | | |



审核:

检验员: 付青梅、杨丽



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 | 20190409 | |
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2019年4月9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 | <0.05 | 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

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

| 产品名称 | 苍山牧场纯牛奶 | 产品批号 | 20190409 | |
|---------------------|--|----------------------------|---------------------------|------|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2019年4月9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) | 250.6 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 4.0 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.3 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 9.4 | 合格 |
| 酸度 | °T | 12~18 | 13.5 | 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 | 0.07 | 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: 李建林