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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2024年5月20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	≥[126-(126×4.5%)]	126.5		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.73		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.53		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；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	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8		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。				

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.99		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格
酸 度		°T	≥70.0	76.3		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
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	$\geq 1\times10^6$	1.6×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	草莓酸牛奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.50		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.1		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
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	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^7		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	蓝莓酸牛奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.50		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.1		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
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	≥1×10^6	3.9×10^8		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。				

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：梁家伟　　检验员：艾静、饶远菊　　报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.50		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.5		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	≥1×10^6	5.2×10^8		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：

检验员：艾静、

报告日期：2024年5月25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	芦荟酸牛奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.1		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.50		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
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	$\geq 1\times10^6$	8.0×10^8		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：梁家伟

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.3		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.50		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	$\geq 1\times10^6$	5.0×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.7		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.6		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
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	$\geq 1\times10^6$	6.6×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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+8种益生菌风味发酵乳			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.7		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	76.4		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	≥1×10^6	6.1×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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+零原味发酵乳			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.7		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.66		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.88		合格
酸 度		°T	≥70.0	75.0		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	≥1×10^8	3.6×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：田灿先、王心心

报告日期：2024年5月25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+益生菌发酵乳原味（自立袋）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年5月20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）	200.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.99		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.97		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
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	≥1×10^6	6.2×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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+芝士口味益生菌发酵乳（自立袋）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年5月20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）	200.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.49		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.97		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
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 n4:未检出 n5: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 n4:未检出 n5: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	5.9×10^8		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：

检验员：杨泽铭、艾静

报告日期：2024年5月25日

质检专用章

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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年5月20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）	200.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.01		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.9		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 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	$\geq 1\times10^6$	5.9×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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+百香果风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年5月20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）	200.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.10		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.83		合格
酸 度		°T	≥70.0	76.1		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
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	$\geq 1\times10^6$	3.5×10^8		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：

检验员：田灿先、王心怡

报告日期：2024年5月25日

质检专用章

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	原味酸奶（百利包）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2024年5月20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	≥[160-(160×4.5%)]	160.5		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.87		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.62		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.0		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	≥1×10^6	6.2×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	搅拌酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	186g/杯	检验日期	2024年5月20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	≥[186-(186×4.5%)]	186.7		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.36		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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
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：艾静、饶远英

报告日期：2024年5月25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	搅拌酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年5月20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%)]	150.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.36		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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
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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年5月20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	≥[138-(138×4.5%)]	138.7		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	73.8		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	≥1×10^6	1.5×10^7		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：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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（葡萄味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年5月20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	≥[138-(138×4.5%)]	138.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.81		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.43		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	≥1×10^6	1.7×10^7		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：艾静、饶还菊

报告日期：2024年5月25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（蜜桃乌龙风味酸奶）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年5月20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	≥[138-(138×4.5%)]	138.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.41		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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	≥1×10^6	1.6×10^7		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。					

质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场风味酸奶（原味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.83		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8		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。					

质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场风味酸奶（原味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年5月20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		kg	≥[1-(1×1.5%)]	1.07		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.83		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	≥1×10^6	6.2×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场原味酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年5月20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	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）	250.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.19		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.93		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.9		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 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	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8		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。					

质检专用章

审核：

检验员：李圣芳、杨丽

报告日期：2024年5月25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	大理牧场红茶无花果酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年5月20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	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）	250.7		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.19		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.93		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.9		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 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	$\geq 1\times10^6$	5.9×10^8		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：

检验员：李圣芳、杨丽

报告日期：2024年5月25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	大理牧场西梅山楂酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年5月20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	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）	250.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.19		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.93		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.9		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 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	≥1×10^7	6.0×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：李圣芳、杨丽

报告日期：2024年5月25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	大理牧场酸牛奶（玫瑰味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.85		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.2		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；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	≥1×10^6	8.0×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场酸牛奶（蓝莓味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.89		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	≥1×10^6	5.9×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：周朝虎、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场熟酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.01		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.9		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 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	≥1×10^6	5.9×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场熟酸奶			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年5月20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	≥[1-(1×1.5%)]	1.08		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.01		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.9		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 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	≥1×10^6	6.0×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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+黄桃）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.8		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.86		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格
酸 度		°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		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	≥1×10^6	5.8×10^8		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：

检验员：周朝虎、饶远菊

报告日期：2024年5月25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（白桃双麦）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.7		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.86		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格
酸 度		°T	≥70.0	72.6		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
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	≥1×10^6	6.2×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.3		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.86		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.4		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	$\geq 1\times10^6$	5.8×10^8		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。					

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：周朝虎、饶远菊

报告日期：2024年5月25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（蓝莓果粒）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.3		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.86		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格
酸 度		°T	≥70.0	76.4		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	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^8		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：梁家伟

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25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	大理牧场无蔗糖益生菌风味发酵乳（原味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年5月20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）	243.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.21		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.94		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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
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	≥1×10^6	5.9×10^8		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。					

质检专用章

审核：

检验员：周朝虎、饶远菊

报告日期：2024年5月25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0蔗糖益生菌风味发酵乳（原味）			产品批号	20240520	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年5月20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		kg	≥[1-(1×1.5%)]	1.05		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.21		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.94		合格
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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
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	$\geq 1\times10^6$	5.2×10^8		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：

检验员：艾静、饶远菊

报告日期：2024年5月25日

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草莓味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20240516
型号规格	150g/袋	检验日期	2024年5月16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	≥[150-(150×4.5%)]	150.5	合 格
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.73	合 格
苯甲酸	g/kg	≤0.03	未检出　（定量限：0.01g/kg）	合 格
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	未检出　（定量限：0.01mg/L）	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				

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审 核：梁爱伟　　检验员：曹蕊、王心心　　报告日期：2024年5月23日