



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶		产品批号	20190518	
型号规格	500g/包		检验日期	2019年5月18日	
抽样数量	12包		执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色		合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，无异味		合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物		合格
净含量	g	≥（500-15）	500.6		合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4		合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0		合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5		合格
酸 度	°T	12~18	12.7		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: 和冰月、魏雪娇





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶		产品批号	20190518	
型号规格	250g/包		检验日期	2019年5月18日	
抽样数量	12包		执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色		合 格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，无异味		合 格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物		合 格
净含量	g	≥（250-9）	250.3		合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4		合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0		合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5		合 格
酸 度	°T	12~18	12.7		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: 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	红枣奶	产品批号	20190518	
型号规格	250g/包	检验日期	2019年5月18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	$\geq (250-9)$	250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥ 2.5	3.1	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	0.02	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 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	20190518	
型号规格	250g/包	检验日期	2019年5月18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
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

质检专用章





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（草莓味）		产品批号	20190518	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2019年5月18日	
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	具有本品应有的色泽		合格
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味		合格
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，无肉眼可见外来杂质		合格
净含量	ml	≥[100-(100×4.5%)]	100.4		合格
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.75		合格
苯甲酸	g/kg	≤0.03	<0.03		合格
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	<0.05		合格
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000	n ₁ :<1 n 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	/25mL	n=5; c=0; m=0;	n ₁ :未检出 n ₃ :未检出 n ₅ :未检出	n ₂ :未检出 n ₄ :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GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审核:

张练梅

检验员: 张练梅、魏雪娇





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	学生饮用奶（纯牛奶）		产品批号	20190518	
型号规格	200ml/盒		检验日期	2019年5月18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）	200.5	合格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合格	
酸 度	°T	12~18	12.9	合格	
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格	
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.03	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
微生物	—	商业无菌	商业无菌	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	（此处有红色公章）				

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	牧场纯牛奶		产品批号	20190518	
型号规格	250g/盒		检验日期	2019年5月18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	3.5		合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.1		合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.6		合格
酸 度	°T	12~18	12.5		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	0.09		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: 杨秉义

检验员: 曹巨娟





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	20190518		
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年5月18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	3.8		合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3		合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.2		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	0.07		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	苍山牧场有限公司 检验科				

审核:

检验员: 熊祥照





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	大理苍山牧场有机纯牛奶		产品批号	20190518	
型号规格	250g/盒		检验日期	2019年5月18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	3.4		合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0		合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5		合 格
酸 度	°T	12~18	12.8		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: 曹巨娟



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	花生牛奶复合蛋白饮料	产品批号	20190518	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年5月18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	$\geq (250-9)$	250.3	合格
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	1.20	合格
总固形物	g/100g	≥ 6.0	10.4	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

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	20190518	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年5月18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	$\geq (250-9)$	250.5	合格
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	1.72	合格
总固形物	g/100g	≥ 6.0	11.0	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

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	20190518	
型号规格	110g/袋	检验日期	2019年5月18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	6.8	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	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	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Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 曹巨娟

质检专用章



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	草莓酸酸乳	产品批号	20190518	
型号规格	110g/袋	检验日期	2019年5月18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	7.1	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	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	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Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 赵张羊



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原味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20190518		
型号规格	150g/袋	检验日期	2019年5月18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%)]	150.6		合 格
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.74		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 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 :未检出 n ₃ :未检出 n ₅ :未检出	n ₂ :未检出 n ₄ :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GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》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

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	20190518	
型号规格	150g/袋	检验日期	2019年5月18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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	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: 李建林



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	20190518	
型号规格	150g/袋	检验日期	2019年5月18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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合 格
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.75	合 格
苯甲酸	g/kg	≤ 0.03	< 0.03	合 格
铅 (Pb)	mg/L	≤ 0.05	< 0.05	合 格
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$ $n_2: < 1$ $n_5: < 1$ $n_3: < 1$	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 : 未检出 n_3 : 未检出 n_5 : 未检出 n_2 : 未检出 n_4 : 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GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。			
备注				

审 核:

检验员: 李建林

