



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			产品批号	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	126g/杯		检验日期	2022年8月19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	≥[126-(126×4.5%)]		126.2		
5	脂 肪			g/100g	≥2.5		2.76		
6	蛋白质			g/100g	≥2.3		2.37		
7	酸 度			°T	≥70.0		72.1		
8	铅(Pb)			mg/kg	≤0.05		＜0.02		
9	总砷(As)			mg/kg	≤0.1		＜0.01		
10	总汞(以Hg计)			mg/kg	≤0.01		＜0.003		
11	铬			mg/kg	≤0.3		＜0.01		
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5		n ₁ :＜1 n ₄ :＜1		n ₂ :＜1 n ₅ :＜1 n ₃ :＜1
15	金黄色葡萄球菌			/	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			/	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/g	≤100		＜10		
18	霉菌			CFU/g	≤30		＜10		
19	乳酸菌数			CFU/g	≥1×10 ⁶		6.1×10 ⁸		
结论					合 格				

审核:

检验员: 李圣芳、张榕



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	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	138g/杯		检验日期	2022年8月19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	≥[138-(138×4.5%)]		138.6			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.81			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.42			
7	酸 度		°T	≥70.0		72.1			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		＜0.02			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		＜0.01			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		＜0.003			
11	铬		mg/kg	≤0.3		＜0.01			
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ ：＜1 n ₄ ：＜1		n ₂ ：＜1 n ₅ ：＜1 n ₃ ：＜1	
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100		＜10			
18	霉菌		CFU/g	≤30		≤10			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		1.1×10 ⁷			
结论				合格					

审核:

李圣芳

检验员: 李圣芳、张榕





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	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	138g/杯		检验日期	2022年8月19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	≥[138-(138×4.5%)]		138.2			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.78			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.43			
7	酸 度		°T	≥70.0		71.2			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.02			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.01			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.003			
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.01			
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ :<1 n ₄ :<1		n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1	
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100		<10			
18	霉菌		CFU/g	≤30		<10			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		1.1×10 ⁷			
结 论				合 格					

审核:

检验员: 李圣芳、张榕





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	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2022年8月19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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.4		
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.87		
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.42		
7	酸 度		°T	≥ 70.0	72.3		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤ 0.01	< 0.003		
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.01		
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	< 10		
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	< 10		
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1 \times 10^6$		
结论				合 格			

审核:

检验员: 李圣芳、张榕





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（原味）		产品批号	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）	243.2	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.92	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.62	
7	酸 度		°T	≥70.0	72.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）	243.2	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.94	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63	
7	酸 度		°T	≥70.0	72.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸	
结 论				合 格		

审核:

检验员: 周朝虎、苏平





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	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	243g/瓶		检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）		243.2			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.98			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.64			
7	酸 度		°T	≥70.0		72.6			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.02			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.01			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.003			
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.01			
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ :<1 n ₄ :<1		n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1	
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100		<10			
18	霉菌		CFU/g	≤30		<10			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		6.0×10 ⁸			
结 论				合 格					

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）	243.6		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.94		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.73		
7	酸 度		°T	≥70.0	72.1		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10		
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.0×10 ⁸		
结 论				合 格			

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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		大理牧场益生菌酸奶（燕麦+黄桃）			产品批号	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	243g/瓶		检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）		243.2		
5	脂 肪			g/100g	≥2.5		2.88		
6	蛋白质			g/100g	≥2.3		2.65		
7	酸 度			°T	≥70.0		75.1		
8	铅(Pb)			mg/kg	≤0.05		<0.02		
9	总砷(As)			mg/kg	≤0.1		<0.01		
10	总汞（以Hg计）			mg/kg	≤0.01		<0.003		
11	铬			mg/kg	≤0.3		<0.01		
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ :<1 n ₄ :<1		n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌			/	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			/	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/g	≤100		≤10		
18	霉菌			CFU/g	≤30		≤10		
19	乳酸菌数			CFU/g	≥1×10 ⁶		6.2×10 ⁸		
结论					合 格				

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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		大理牧场益生菌酸奶（蓝莓果粒）			产品批号	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	243g/瓶		检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）		243.4			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.88			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.65			
7	酸 度		°T	≥70.0		75.3			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		＜0.02			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		＜0.01			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		＜0.003			
11	铬		mg/kg	≤0.3		＜0.01			
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ ：＜1 n ₄ ：＜1		n ₂ ：＜1 n ₅ ：＜1 n ₃ ：＜1	
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100		＜10			
18	霉菌		CFU/g	≤30		＜10			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		5.8×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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		大理牧场益生菌酸奶（白桃燕麦藜麦）			产品批号	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥（243-9）	243.2		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.88		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65		
7	酸 度		°T	≥70.0	75.1		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	≤10		
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10		
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸		
结论				合格			

审核:

检验员: 周朝虎、苏平



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		小幸运 百香果味风味酸奶			产品批号	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥[180-(180×4.5%)]	180.2		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.08		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.86		
7	酸 度		°T	≥70.0	77.6		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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 :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶	3.6×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员: 赵进军、赵圆





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		小幸运 芒果炭烧味风味酸奶			产品批号	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2022年8月19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	≥[180-(180×4.5%)]	180.4		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.08		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.84		
7	酸 度		°T	≥70.0	77.6		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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 :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶	3.8×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员: 赵进军、赵圆



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	20220819			
执行标准		GB19302-2010		规格	200g/袋		检验日期	2022年8月19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）		200.4			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.08			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.85			
7	酸 度		°T	≥70.0		76.2			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.02			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.01			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.003			
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.01			
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 :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1	
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶		3.6×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

赵进军

检验员: 赵进军、赵圆



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	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2022年8月19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）	200.6		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.08		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.85		
7	酸 度		°T	≥70.0	77.6		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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 :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶	4.0×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

赵进军

检验员: 赵进军、赵圆





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	20220819				
执行标准		GB19302-2010		规格	200g/袋		检验日期	2022年8月19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）		200.5				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.74				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		3.02				
7	酸 度		°T	≥70.0		78.1				
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.02				
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.01				
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.003				
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.01				
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 :<1 n ₄ :<1		n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1		
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶		4.2×10 ⁸				
结论				合 格					质检专用章	

审核:

检验员: 赵进军、赵圆





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	20220819	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2022年8月19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）	200.5		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.08		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.88		
7	酸 度		°T	≥70.0	76.5		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.003		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01		
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 :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1	n ₃ :<1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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	≥1×10 ⁶	3.8×10 ⁸		
结论				合格			

审核:

赵进

检验员: 赵进军、赵圆

