



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	20191211	
型号规格	250g/盒		检验日期	2019年12月11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	g	≥ (250-9)	257.7	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.3	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	12.8	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	0.06	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

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	20191211	
型号规格	250g/盒		检验日期	2019年12月11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）		253.7	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0		1.49	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0		1.20	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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	益U宝贝（均衡乐壮型）		产品批号	20191211	
型号规格	125g/盒		检验日期	2019年12月11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	g	≥[125-(125×4.5%)]		134.9	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.9	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.6	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 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	纯牛奶		产品批号	20191211	
型号规格	250g/包		检验日期	2019年12月11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）	250.0	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.3	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.4	合 格	
酸 度	°T	12~18	12.0	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

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	20191211		
型号规格	200ml/瓶		检验日期	2019年12月11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	≥(200-9)	207.8		合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.76		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:

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

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	20191211				
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶		检验日期	2019年12月11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）		243.8				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.0				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.7				
7	酸 度		°T	≥70.0		72.8				
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		0.04				
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 :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/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: 林林

检验员: 李圣芳、和丽春