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+草莓）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	感官指标	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	感官指标	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	3.06
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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	大理牧场益生菌酸奶（蓝莓果粒）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	3.06
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.1×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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	大理牧场益生菌酸奶（白桃燕麦藜麦）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	3.06
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65
7	酸 度		°T	≥70.0	74.8
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	5.9×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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	大理牧场无蔗糖益生菌酸奶（原味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	感官指标	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	感官指标	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	3.08
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.93
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^8
结论				合 格	

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、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	酸牛奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.98
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.62
7	酸 度		°T	≥70.0	71.9
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	1.2×10^7
结论				合 格	

审核：

检验员：李圣芳、张榕

云南欧亚乳业有限公司 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			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2022年7月23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	2.71
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.37
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	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 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	草莓酸牛奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51
7	酸 度		°T	≥70.0	74.2
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：李圣芳、张榕

云南欧亚乳业有限公司 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	蓝莓酸牛奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51
7	酸 度		°T	≥70.0	74.3
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.0×10^8
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	黄桃酸牛奶				产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010		规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51	
7	酸 度		°T	≥70.0	73.3	
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	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	红枣酸牛奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51
7	酸 度		°T	≥70.0	75.2
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^8
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	芦荟酸牛奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年7月23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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51
7	酸 度		°T	≥70.0	74.2
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.1×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：李圣芳、张榕

欧亚乳业有限公司 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	酸奶庄园（原味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2022年7月23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	2.84
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.42
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	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 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	酸奶庄园（葡萄味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2022年7月23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	2.81
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.43
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	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 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	大理牧场酸牛奶（原味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	2.64
7	酸 度		°T	≥70.0	73.6
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.1×10^8
结论				合 格	

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：艾静、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	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2022年7月23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		kg	1	1.02
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.88
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64
7	酸 度		°T	≥70.0	73.6
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.1×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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（玫瑰味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	2.89
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.62
7	酸 度		°T	≥70.0	73.9
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	5.9×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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（蓝莓味）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	2.84
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64
7	酸 度		°T	≥70.0	75.8
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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	大理牧场熟酸奶			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	3.01
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75
7	酸 度		°T	≥70.0	74.8
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	5.8×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、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	大理牧场益生菌酸奶（燕麦+黄桃）			产品批号	20220723
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年7月23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	3.06
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65
7	酸 度		°T	≥70.0	74.9
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_2:<1 n_3:<1 n_4:<1 n_5:<1
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1\times10^6$	6.2×10^8
结论				合 格	

审核：

检验员：艾静、张榕