



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		大理风情风味酸乳（原味）			产品批号	20220822		
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2022年8月22日		
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	≥[320-(320×3%)]		320.6		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		2.70		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.36		
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/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		
结论				合 格				

审核:

赵承义

检验员: 刘杨丽、吴经梅





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		大理风情风味酸乳（熟酸奶）			产品批号	20220822		
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2022年8月22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	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	具有本产品固有的组织状态			
4	净含量		g	≥[320-(320×3%)]	320.7			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.80			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.39			
7	酸 度		°T	≥70.0	75.7			
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			
结论				合格				

审核:

检验员: 熊祥照、石舟琼





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

编号: QR-YF-148

产品名称	纯牛奶	产品批号	20220822	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年8月22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)	250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.45	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.04	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.42	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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:

赵燕伟

检验员: 赵燕伟、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

编号: QR-YF-149

产品名称	苍山牧场纯牛奶		产品批号	20220822	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年8月22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)	250.2	合格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.71	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.33	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.07	合格	
酸 度	°T	12~18	12.4	合格	
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格	
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格	
总汞 (以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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: 纪苏静、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

编号: QR-1F-149

产品名称	牧场纯牛奶		产品批号	20220822	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年8月22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)		250.2	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.46	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.07	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.44	合格
酸 度	°T	12~18		12.4	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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: 赵燕伟、赵芳





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

编号: QR-TP-15

产品名称	香蕉牛奶		产品批号	20220822	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年8月22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		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, 无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)		250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.96	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.39	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

检验员: 李金丽、陈莹莹





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

编号: QR-YF-154

产品名称	甜牛奶饮品		产品批号	20220822	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年8月22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）		250.4	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0		1.57	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0		1.23	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	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: 赵燕伟、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

编号: QN-TP-145

产品名称	纯牛奶	产品批号	20220822	
型号规格	500g/包	检验日期	2022年8月22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)	500.4	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.40	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.05	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.44	合格
酸 度	°T	12~18	12.2	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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: 赵芳、白汝艳





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

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20220822	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年8月22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)	250.2	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.40	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.05	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.44	合格
酸 度	°T	12~18	12.2	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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: 赵芳、自汝艳





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

编号: QR-15

产品名称	红枣奶		产品批号	20220822	
型号规格	250g/包		检验日期	2022年8月22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, 无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)		250.2	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.70	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.38	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

检验员: 赵燕伟、张练梅





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

编号: QR-YF-149

产品名称	有机纯牛奶	产品批号	20220822	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年8月22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)	250.4	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.06	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.35	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.93	合格
酸 度	°T	12~18	12.5	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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: 赵燕伟、纪苏静





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

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20220822	
型号规格	200g/盒	检验日期	2022年8月22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	≥ (200-9)	200.2	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.62	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.11	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.30	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	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				

质检专用章

审核:

检验员: 赵燕伟、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

编号: QR-YF-155

产品名称	益Q宝贝乳酸菌饮品（原味）		产品批号	20220822	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2022年8月22日	
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008 《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	$\geq[100-(100\times4.5\%)]$		100.8	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7		0.75	合格
苯甲酸	g/kg	≤0.03		<0.005	合格
铅（Pb）	mg/L	≤0.05		<0.02	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 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审核:

检验员: 张练梅、赵燕伟





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

编号: QR-YF-155

产品名称	益Q宝贝乳酸菌饮品（原味）		产品批号	20220822	
型号规格	200ml/瓶		检验日期	2022年8月22日	
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《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)	200.4	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.75	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤0.03	<0.005	合 格	
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	<0.02	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 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审核:

检验员: 张练梅 魏雪娇

