



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	20230214	
型号规格	250g/盒	检验日期	2023年2月14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)	250.8	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.44	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.03	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.34	合 格
酸 度	°T	12~18	12.4	合 格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	未检出 (定量限：0.04mg/kg)	合 格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限：0.040mg/kg)	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限：0.01mg/kg)	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限：0.03mg/kg)	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: 杨建雄、自汝艳

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	500g/包	检验日期	2023年2月14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）	500.2	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.36	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.05	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.32	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	未检出（定量限：0.04mg/kg）	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）	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: 杨建雄、自汝艳

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	250g/包		检验日期	2023年2月14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）		254.6	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.36	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.05	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.32	合 格
酸 度	°T	12~18		12.3	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		未检出（定量限：0.04mg/kg）	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		未检出（定量限：0.040mg/kg）	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		未检出（定量限：0.01mg/kg）	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		未检出（定量限：0.03mg/kg）	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: 杨建雄、自汝艳

报告日期: 2023年2月19日





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	香蕉牛奶		产品批号	20230214	
型号规格	250g/盒		检验日期	2023年2月14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）		251.2	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.73	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.38	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		未检出（定量限：0.04mg/kg）	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格
铬（Cr）	mg/kg	≤0.3		未检出（定量限：0.03mg/kg）	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、陈莹莹

报告日期: 2023年2月19日





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	娟姗有机纯牛奶		产品批号	20230214	
型号规格	250g/盒		检验日期	2023年2月14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)	251.8	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.94	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.86	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.22	合 格	
酸 度	°T	12~18	14.3	合 格	
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	未检出 (定量限：0.04mg/kg)	合 格	
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限：0.040mg/kg)	合 格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限：0.01mg/kg)	合 格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限：0.03mg/kg)	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、魏雪娇

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	250g/盒		检验日期	2023年2月14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）		250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0		1.41	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0		1.25	合格
铅（Pb）	mg/L	≤0.05		未检出（定量限：0.04mg/L）	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:

赵燕伟

检验员: 赵燕伟、陈莹莹

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2023年2月14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	≥[100-(100×4.5%)]	101.2	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.78	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤0.03	未检出 （定量限：0.01g/kg）	合 格	
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	未检出 （定量限：0.04mg/L）	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

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
规格型号			320g/瓶		检验日期	2023年2月14日	
抽样数量			12瓶		执行标准	GB19302-2010	
检验依据			GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》				
序号	检测/检验项目		单位	标准要求	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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.9		
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.8		
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.4		
7	酸 度		°T	≥ 70.0	75.9		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	未检出（定量限：0.04mg/kg）		
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤ 0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）		
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）		
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:

刘杨丽

检验员: 刘杨丽、吴经梅

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	180g/袋	检验日期	2023年2月14日	
抽样数量	12袋	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	≥[180-(180×4.5%)]	180.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.6	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	12.3	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	未检出（定量限：0.04mg/kg）	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）	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:

赵圆

检验员: 田灿先、赵圆

报告日期: 2023年2月19日





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	20230214		
型号规格	250g/盒	检验日期	2023年2月14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	≥ (250-9)	250.9	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.21	合 格	
总固形物	g/100g	≥6.0	10.9	合 格	
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.3	未检出（定量限：0.04mg/L）	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: 董正清、吴经梅

报告日期: 2023年2月19日





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

编号: QR-YF-194

产品名称	U酸乳乳味饮料（原味）		产品批号	20230214	
型号规格	110g/袋		检验日期	2023年2月14日	
抽样数量	12袋		执行标准	Q/YOY 0001 S-2020	
检验依据	Q/YOY 0001 S-2020《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	$\geq[110-(110\times4.5\%)]$	110.8		合格
蛋白质	g/100g	≥0.2	0.65		合格
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0	7.0		合格
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.24	未检出（定量限：0.04mg/L）		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Q/YOY 0001 S-2020《风味饮料》要求。				
备注					

审核:

检验员: 曹蕊、吴经梅

报告日期: 2023年2月19日





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

编号: QR-YF-194

产品名称	U酸乳乳味饮料（草莓味）		产品批号	20230214	
型号规格	110g/袋		检验日期	2023年2月14日	
抽样数量	12袋		执行标准	Q/YOY 0001 S-2020	
检验依据	Q/YOY 0001 S-2020《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	≥[110-(110×4.5%)]	110.3	合格	
蛋白质	g/100g	≥0.2	0.63	合格	
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0	7.0	合格	
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.24	未检出（定量限：0.04mg/L）	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Q/YOY 0001 S-2020《风味饮料》要求。				
备注					

审核：

检验员：曹蕊、吴经梅

报告日期：2023年2月19日





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	20230214	
型号规格	250g/盒	检验日期	2023年2月14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)	250.3	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.6	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	12.2	合 格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	未检出 (定量限：0.04mg/kg)	合 格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限：0.040mg/kg)	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限：0.01mg/kg)	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限：0.03mg/kg)	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: 曹蕊、吴经梅

报告日期: 2023年2月19日





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（玫瑰味）		产品批号	20230214	
规格型号		320g/瓶		检验日期	2023年2月14日	
抽样数量		12瓶		执行标准	GB19302-2010	
检验依据		GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》				
序号	检测/检验项目		单位	标准要求	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	$\geq [320-(320\times 3\%)]$	320.8	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.8	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.4	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	78.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	未检出（定量限：0.04mg/kg）	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	未检出（定量限：0.040mg/kg）	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤ 0.01	未检出（定量限：0.01mg/kg）	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	未检出（定量限：0.03mg/kg）	
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: 刘杨丽、吴经梅

报告日期: 2023年2月19日

