



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	20250824		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2025年8月24日	
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]		150.2	合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.96	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.52	合格	
酸 度		°T	≥70.0		75.2	合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04		未检出（定量限：0.01mg/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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100		<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30		<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		6.1×10 ⁶		合格
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

张瑞艳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年8月29日

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	红枣酸牛奶			产品批号	20250824		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年8月24日		
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.7		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.95		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.55		合格	
酸 度		°T	≥70.0	74.2		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁸		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

朱晓燕

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年8月20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	大理牧场红茶无花果酸奶			产品批号	20250824
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年8月24日
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》	
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	单项判定
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	合格
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	合格
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	合格
净含量		g	≥ (250-9)	250.6	合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.42	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.96	合格
酸 度		°T	≥70.0	75.1	合格
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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) (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
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10	合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10	合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.3×10 ⁸	合格
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。			

审核:

朱晓燕

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年8月29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	大理牧场猕猴桃酸奶			产品批号	20250824	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年8月24日	
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定
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		合格
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		合格
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		合格
净含量		g	≥ (250-9)	250.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.42		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.96		合格
酸 度		°T	≥70.0	75.2		合格
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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		μ g/kg	≤0.5	<0.05		合格
三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		合格
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 合格
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 合格
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 合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁸		合格
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年8月29日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

手撕面包检验报告

编号: QR-YF-73

产品名称	手撕面包（奶香味）		产品批号	20250824		
型号规格	480克/袋		检验日期	2025年8月24日		
抽样数量	12袋		执行标准	GB 20981-2021		
检验依据	GB 20981-2021《面包质量通则》					
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定	
形态	—	饱满，多层，具有产品应有的形态	饱满，多层，具有本品应有的形态		合格	
色泽	—	具有产品应有的色泽	具有本品应有的色泽		合格	
组织	—	纹理较清晰，层次较分明	纹理较清晰，层次较分明		合格	
滋味与口感	—	表面酥松或酥软，内质松软无异味	表面酥松或酥软，内质松软无异味		合格	
杂质	—	正常视力范围内无可见的外来异物	正常视力无可见的外来异物		合格	
净含量	g	≥[480-(480×3%)]	485.6		合格	
水分	%	≤40	24.5		合格	
酸 度	°T	≤6	2.2		合格	
菌落总数	CFU/g	n=5; c=2; m=10000; M=100000	n ₁ : 35 n ₄ : 20	n ₂ :25 n ₅ : 25	n ₃ : 15	合格
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=10; M=100	n ₁ :<10 n ₄ :<10	n ₂ :<10 n ₅ :<10	n ₃ :<10	合格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB/T 20981-2021《面包质量通则》要求。					

审核:

检验员: 艾静、周朝虎

报告日期: 2025年8月26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	益U+俄罗斯风味烧酸奶（百利包）			产品批号	20250824		
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年8月24日		
抽样数量		12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.5		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.00		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.82		合格	
酸 度		°T	≥70.0	72.5		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	未检出（定量限：0.01mg/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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁸		合格	
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求					

审核: 朱晓燕

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年8月29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	原味酸牛奶			产品批号	20250824		
执行标准	GB19302-2010	规格	100g/杯	检验日期	2025年8月24日		
抽样数量		12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量		g	≥[100-(100×4.5%)]	100.2		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.96		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		合格	
酸 度		°T	≥70.0	74.2		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.0×10 ⁸		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

朱晓燕

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年8月29日

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	百香果味风味酸奶			产品批号	20250824	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年8月24日	
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定
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		合格
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		合格
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		合格
净含量		g	≥[180-(180×4.5%)]	180.9		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.30		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.91		合格
酸 度		°T	≥70.0	76.8		合格
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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		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
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 合格
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 合格
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 合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	1.9×10 ⁸		合格
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

赵丽梅

检验员: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2025年8月29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	芒果炭烧味风味酸奶			产品批号	20250824		
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年8月24日		
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量		g	≥[180-(180×4.5%)]	180.6		合格	
脂肪		g/100g	≥2.5	3.08		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.85		合格	
酸度		°T	≥70.0	75.2		合格	
铅(Pb)		mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母		CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	2.4×10 ⁶		合格	
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

赵丽梅

检验员: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2025年8月24日

