



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	20200228			
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2020年2月28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	$\geq [100 - (100 \times 4.5\%)]$		103.7	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$		0.74	合格		
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$		<0.03	合格		
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$		<0.05	合格		
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<1	合格		
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<1	合格		
霉 菌	CFU/mL	$\leq 20$		<1	合格		
酵 母	CFU/mL	$\leq 20$		<1	合格		
沙门氏菌	/25mL	n=5; c=0; m=0;		n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	合格		
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<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、杨利伟



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

产品名称	果奶QQ草莓味乳酸菌饮料		生产日期/批号	20200228			
型号规格	150g/袋		检验日期	2020年2月28日			
抽样数量	12袋		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		具有本产品应有的色泽	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		具有本产品特有的滋味、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	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$		150.8	合 格		
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$		0.73	合 格		
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$		<0.03	合 格		
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$		<0.05	合 格		
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<1	合 格		
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<1	合 格		
霉 菌	CFU/mL	$\leq 20$		<1	合 格		
酵 母	CFU/mL	$\leq 20$		<1	合 格		
沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0;		n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	合 格		
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000		n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<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: 杨子刚



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	20200228	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年2月28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)	252.7	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.5	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	<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 <sub>1</sub>	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

## 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	20200228	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年2月28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)	250.0	合格
脂肪	g/100g	≥1.0	1.5	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.2	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	学生饮用奶(草莓味)		产品批号	20200228			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2020年2月28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	ml	$\geq (200-9)$		210.3	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$		2.8	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$		2.4	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$		<0.05	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$		<0.1	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$		<0.01	合格		
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$		<0.3	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$		0.04	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$		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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	学生饮用奶(甜牛奶)		产品批号	20200228			
型号规格	200ml/盒		检验日期	2020年2月28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	ml	≥ (200-9)		211.7	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		3.0	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5		0.03	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	20200228	
型号规格	250g/包	检验日期	2020年2月28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)	253.6	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.4	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	12.2	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 <sub>1</sub>	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

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	红枣奶		产品批号	20200228			
型号规格	250g/包		检验日期	2020年2月28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, 无正常视力可见外来异物	合格		
净含量	g	≥(250-9)		254.6	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5		3.0	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	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 <sub>1</sub>	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

