



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原味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20200608	
型号规格	150g/袋	检验日期	2020年6月8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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.5	合格
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.74	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/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

乳味饮料检验报告

编号: QR-YF-194

产品名称	草莓酸酸乳	产品批号	20200608		
型号规格	110g/袋	检验日期	2020年6月8日		
抽样数量	12袋	执行标准	Q/YOY 0001 S-2017		
检验依据	Q/YOY 0001 S-2017 《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	$\geq[110-(110 \times 4.5\%)]$	110.6	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 0.2	0.61	合格	
可溶性固形物 (20°C折光计法)	%	≥ 1.0	6.0	合格	
铅(以Pb计)	mg/kg	≤ 0.24	<0.02	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-2017 《风味饮料》要求。				
备注					

审核:

检验员: 李蝶梅





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	核桃花生牛奶复合蛋白饮料	产品批号	20200608	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年6月8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	1.70	合格
总固形物	g/100g	≥6.0	10.9	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3	<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QB/T4222-2011 《复合蛋白饮料》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	大理苍山牧场有机纯牛奶		产品批号	20200608	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年6月8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)	250.8	合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	4.2	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.4	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.6	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	0.01	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	高纯牛奶	产品批号	20200608	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年6月8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)	250.9	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	4.0	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.4	合格
酸度	°T	12~18	13.0	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	0.01	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: 杨子刚





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	20200608	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年6月8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, 无正常视力可见外来异物	合格
净含量	g	$\geq (250-9)$	250.9	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.1	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.4	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	0.03	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: 杨子刚

