



# 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	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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)	254.9	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.39	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.24	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、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

产品名称	苍山牧场纯牛奶	产品批号	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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)	252.3	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.9	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.4	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.2	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	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、周会章





# 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	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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)	256.9	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.3	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	<0.02	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	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





# 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	20220115	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月15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)	250.6	合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	4.9	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.8	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.3	合格	
酸度	°T	12~18	12.8	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 <sub>1</sub>	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: 董正清、赵进军



# 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	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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)	250.6	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.71	合格
总固形物	g/100g	≥6.0	11.1	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: 那聪、石舟琼





# 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	枣枣红红枣牛奶	产品批号	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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	≥ (250-9)	250.6	合格
脂肪	g/100g	≥2.5	2.7	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 <sub>1</sub>	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 那聪、董正清





# 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	20220115	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月15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	3.3	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.3	合格
酸度	°T	12~18	12.6	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.00	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: 董正清、赵进军



# 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	大理风情咖啡牛奶饮品	产品批号	20220115	
型号规格	320g/瓶	检验日期	2022年1月15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（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	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，无异味	具有本产品固有的滋味及气味，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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.7	合格
脂肪	g/100g	$\geq 1.0$	2.2	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 1.0$	2.0	合格
铅 (Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	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: 刘杨丽、李元元





# 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	20220115	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2022年1月15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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.8		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.7		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.4		
7	酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	79.2		
8	铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$		
9	总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$		
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$		
11	铬	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$		
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.03		
13	三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		
14	大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>3</sub> : 未检出
16	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>3</sub> : 未检出
17	酵母	CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$		
18	霉菌	CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$		
结论			合格			

审核:

检验员: 熊祥照、李元元





# 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	20220115	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2022年1月15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	$\geq[100-(100 \times 4.5\%)]$	106.7	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	0.76	合格	
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.005$	合格	
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.02$	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: 张练梅、赵燕伟





# 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	益Q宝贝AD钙酸乳饮料	产品批号	20220115	
型号规格	200g/瓶	检验日期	2022年1月15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（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	$\geq (200-9)$	207.9	合格
脂肪	g/100g	$\geq 1.0$	1.29	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 1.0$	1.09	合格
铅 (Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	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: 陈莹莹、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	20220115	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年1月15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	$\geq (250-9)$	250.3	合格
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.7	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.4	合格
铅 (Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	合格
总砷 (As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	合格
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	0.00	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: 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

产品名称	纯牛奶	产品批号	20220115	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年1月15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)	250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.3	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	<0.02	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.00	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: 陈莹莹、杨汝芸





# 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	20220115	
型号规格	500g/包	检验日期	2022年1月15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)	507.5	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.3	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	12.3	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 <sub>1</sub>	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: 赵燕伟、魏雪娇