



# 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: QB-YF-153

产品名称	风味酸奶			产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2025年2月27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	x	$\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$	126.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.76	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.37	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	77.0	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
镉	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	< 0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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	/	$m=5, c=0, n=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	/	$m=5, c=0, n=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	$\leq 100$	< 10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		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: 杨波芸

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月4日



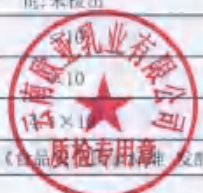
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QP-YT-153

产品名称	大理牧场无蔗糖风味发酵乳			产品批号	20250227
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.41	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.95	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.3	合格	
蔗糖	g/100g	$\leq 0.5$	未检出 (检出限: 0.2g/100g)	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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	/	$n=5, c=0, m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	/	$n=5, c=0, m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	$\leq 100$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^9$		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: 杨付芸

检验员: 赵丽梅, 石丹琼

报告日期: 2025年3月4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	原味酸奶(百利包)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年2月27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%)]	160.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	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	
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 <sub>1</sub>	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 <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	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	4.8×10 <sup>8</sup>	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: 杨付芳

检验员: 高朋虎、饶远菊

报告日期: 2025年2月27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	大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.7	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:0.010mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	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 <sup>6</sup>	4.6×10 <sup>6</sup>	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:周朝虎,魏远黎

报告日期:2025年3月4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: QH-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+草莓)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	240g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.4	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=1, M=5	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	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	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	
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	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	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	5.0×10 <sup>6</sup>	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: 唐朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月4日





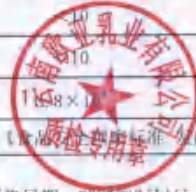
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: YP-YF-153

产品名称	大理牧场原味酸奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年2月27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)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.39	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.9	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 <sub>1</sub>	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 <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>		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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	益川益生菌发酵乳原味(自立袋)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年2月27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	≥(200-9)	200.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.04	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.76	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.4	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 <sub>1</sub>	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=5r=2, m=1, M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	4.114 <sup>8</sup>	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:

*李辉义*

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.3	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: 0.010mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>8</sup>	6.4×10 <sup>8</sup>	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: 杨时芳

检验员: 周朝虎, 饶远葵

报告日期: 2025年3月4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: QB-YF-153

产品名称	风味酸奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2025年2月27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	≥[126-(126×4.5%)]	126.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.60	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.21	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.2	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: 0.04mg/kg)	合格	
总汞(以总汞计)	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 <sub>1</sub>	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 <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	≥1×10 <sup>8</sup>	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: 周朝虎、陈远菊

报告日期: 2025年3月4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-VF-153

产品名称	酸奶仕园(葡萄味)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.4	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.44	合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	74.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	合格	
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<20	合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<20	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^7$	$2.8 \times 10^7$	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: 杨冲芳

检验员: 周朝虎, 谯远菊

报告日期: 2025年3月4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	白族老酸奶(风味酸奶(原味))			产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.4		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.09		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.06		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	< 0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	$n_4 < 1$ $n_5 < 1$	$n_6 < 1$	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	$n_6$ : 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	$n_6$ : 未检出	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$			合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^9$			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: 杨汉芸

检验员: 赵刚梅, 张丹丹

报告日期: 2025年3月4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	草莓酸牛奶			产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	2.88	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.51	合格		
酸度	°T	≥70.0	75.6	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 <sub>1</sub>	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 <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		
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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		
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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		
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.1×10 <sup>6</sup>	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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	红枣酸牛奶			产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [150 - (150 \times 3, 5\%)]$	150, 2	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2, 5$	2, 92	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2, 3$	2, 52	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70, 0$	76, 0	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0, 04$	未检出 (定量限: 0, 01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0, 1$	未检出 (定量限: 0, 040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0, 01$	未检出 (定量限: 0, 01mg/kg)	合格		
镉	mg/kg	$\leq 0, 3$	未检出 (定量限: 0, 03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0, 5$	<0, 05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2, 5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	合格		
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; r=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	/	$n=5; r=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	$\leq 100$	<10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	$5, 0 \times 10^8$	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: 周朝虎、魏远菊

报告日期: 2025年3月4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	黄桃酸牛奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51	合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	77.0	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	
酵母	CFU/g	$\leq 100$	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$3.8 \times 10^6$	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:

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年2月4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	蓝莓酸牛奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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%)]	150.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.51	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>6</sup>	4.1×10 <sup>6</sup>	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: 周朝虎, 饶运菊

报告日期: 2025年3月4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	芦荟酸牛奶			产品批号	20250227
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	77.6	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	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	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	合格	
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4日





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	风味酸奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年2月27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	2.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.010mg/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 <sub>1</sub>	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 <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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	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 <sup>8</sup>	2.1	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: 杨洪芬

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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/草莓燕麦酸奶			产品批号	20250227
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年2月27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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.4	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.14	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.68	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	77.4	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 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	$\leq 100$	$< 10$	合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	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: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月4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: QB-YF-159

产品名称	大理牧场酸牛奶(玫瑰味)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.93	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.0	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :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 <sup>9</sup>	3.0×10 <sup>9</sup>	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: 杨洪芸

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	大理牧场熟酸奶			产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥ (243-9)	243.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.02		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.76		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3		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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	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
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	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
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>9</sup>	4.8×10 <sup>9</sup>		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: 高朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	大理牧场无蔗糖益生菌风味发酵乳(原味)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.25	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.93	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.3	合格	
蔗糖	g/100g	≤0.5	未检出(检出限:0.2g/100g)	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:0.005mg/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B <sub>1</sub>	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 <sub>1</sub> <1 n <sub>2</sub> <1 n <sub>3</sub> <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, m=0, n=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, m=0, n=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.1×10 <sup>6</sup>	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: 胡勳虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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: QH-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.1	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>8</sup>	4.2×10 <sup>8</sup>	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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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-YP-153

产品名称	大理牧场风味酸奶(原味)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年2月27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	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.61	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.1	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	5.1×10 <sup>8</sup>	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: 杨诗芸

检验员: 蒲朝虎, 饶远紫

报告日期: 2025年3月4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

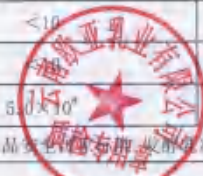
产品名称	大理牧场红茶无花果酸奶		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年2月27日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.34	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.99	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.4	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03ug/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>7</sup>	5.1×10 <sup>7</sup>	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:

*李静*

检验员: 艾静、姚远菊

报告日期: 2025年3月4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	益仁百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年2月27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	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.04	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.75	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.4	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	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	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> <1 n <sub>2</sub> <1 n <sub>3</sub> <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	≥1×10 <sup>6</sup>	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: 杨付芸

检验员: 李圣芳, 钱远菊

报告日期: 2025.02.27





# 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	益广俄罗斯风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年2月27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	≥(200-9)	200.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.02	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.76	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.6	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: 0.010mg/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: 0.02mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	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 <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>8</sup>	5.0×10 <sup>8</sup>	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: 杨时芳

检验员: 唐朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月4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	益广芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250227	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年2月27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	≥(200-9)	200.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.59	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96	合格	
酸度	°T	≥70.0	79.0	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 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 <sup>8</sup>	3.8×10 <sup>8</sup>	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: 杨淑芸

检验员: 李圣芳, 饶远菊

报告日期: 2025年2月4日