



云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	益U+8种益生菌风味发酵乳	产品批号	20260116
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯

检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.8	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.78	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.14	合格
酸度	°T	≥ 60.0	83.1	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)	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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.9×10^8	合格

检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN 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	20260116	
执行标准	GB19302-2025		规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日		抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	合格	
酸度	°T	≥ 60.0	76.1	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)	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	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	合格	
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN 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	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.7	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.78	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.53	合格
酸度	°T	≥ 60.0	76.4	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(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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 赵子

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN 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	20260116	
执行标准	GB19302-2025		规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日		抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	合格	
酸度	°T	≥ 60.0	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: 0.040mg/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 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	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	合格	
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 赵子

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场混合果蔬燕麦酸奶	产品批号	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.5	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.78	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.14	合格
酸度	°T	≥ 60.0	81.7	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: 0.040mg/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 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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.0×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 赵子

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	搅拌酸奶	产品批号	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	≥ 2.5	2.71	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.36	合格
酸度	°T	≥ 60.0	77.0	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
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 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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.0×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN 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	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.8	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.95	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	合格
酸度	°T	≥ 60.0	78.8	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(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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.7×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN 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	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	≥ 2.5	2.95	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	合格
酸度	°T	≥ 60.0	77.2	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 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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.2×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	150g风味酸奶	产品批号	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/杯	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12杯	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	≥ 2.5	2.94	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.65	合格
酸度	°T	≥ 60.0	74.0	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
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 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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	1.1×10^7	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20260116
执行标准	GB19302-2025		规格	150g/杯
检验日期	2026年01月16日		抽样数量	12杯
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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; 风味发酵乳可具有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	≥ 2.5	2.86	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.51	合格
酸度	°T	≥ 60.0	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)	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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	小幸运0蔗糖风味发酵乳	产品批号	20260116	
执行标准	GB19302-2025	规格	150g/袋	
检验日期	2026年01月16日	抽样数量	12袋	
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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; 风味发酵乳可具有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	≥ 2.5	3.24	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.93	合格
酸度	°T	≥ 60.0	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 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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.0×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日





云南欧亚乳业有限公司

YUNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	小幸运炭烧风味酸奶		产品批号	20260116
执行标准	GB19302-2025		规格	150g/袋
检验日期	2026年01月16日		抽样数量	12袋
检验依据: GB19302-2025《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	—	具有发酵乳或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	—	具有发酵乳或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, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳可具有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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.5	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.08	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.82	合格
酸度	°T	≥ 60.0	76.1	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)	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
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.0×10^8	合格
检验结论: 该批次产品检验结果符合GB19302-2025《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: 2026年01月24日

