



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	20201104	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2020年11月4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	≥[100-(100×4.5%)]		102.7	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: 赵志杰、和冰月





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	畅好乳酸菌饮品（百香果味）		产品批号	20201104	
型号规格	330ml/瓶		检验日期	2020年11月4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	≥[330-(330×3%)]	343.6	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.77	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: 张练梅、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	甜牛奶		产品批号	20201104	
型号规格	250g/包		检验日期	2020年11月4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		<0.02	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		0.05	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 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	红枣奶		产品批号	20201104	
型号规格	250g/包		检验日期	2020年11月4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）		253.6	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.8	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		0.05	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 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	20201104	
型号规格	250g/包		检验日期	2020年11月4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）	250.9	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	8.4	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 ₁	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

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶		产品批号	20201104	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年11月4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）		250.0	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		12.5	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 ₁	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	20201104	
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年11月4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	≥（250-9）	250.8	合 格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.56	合 格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.27	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:

赵毅



检验员: 董正清、段相程



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	20201104		
型号规格	150g/袋	检验日期	2020年11月4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	$\geq [150-(150\times 4.5\%)]$	150.6	合 格	
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.77	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: 董正清、袁国芸





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	花生牛奶复合蛋白饮料	产品批号	20201104		
型号规格	250g/盒	检验日期	2020年11月4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	1.21	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: 董正清、杨丽



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	20201104	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年11月4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）		250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.8	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		0.01	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: 赵怡丹、赵圆





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	福瑞诗核桃花生复合蛋白饮料		产品批号	20201104	
型号规格	250g/盒		检验日期	2020年11月4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		具有核桃花生的滋味和气味，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		0.78	合 格
总固形物	g/100g	≥6.0		7.7	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: 赵圆、赵进军





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-159

产品名称	学生饮用奶（雪桃味）	产品批号	20201104	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2020年11月4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）	208.2	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5	2.8	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	0.04	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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-161

产品名称	学生饮用奶（核桃花生味）	产品批号	20201104	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2020年11月4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）	208.2	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5	2.9	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	0.02	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 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

