

附件 2

# 食品安全监督抽检实施细则

## ( 2023 年版 )

## 目 录

一、粮食加工品.....	1
1 小麦粉.....	1
2 大米.....	3
3 挂面.....	5
4 其他粮食加工品.....	7
二、食用油、油脂及其制品.....	15
1 食用植物油.....	15
2 食用动物油脂.....	18
3 食用油脂制品.....	20
三、调味品.....	23
1 酱油.....	23
2 食醋.....	25
3 酿造酱.....	28
4 调味料酒.....	30
5 香辛料类.....	32
6 固体复合调味料.....	36
7 半固体复合调味料.....	39
8 液体复合调味料.....	43
9 味精.....	46
10 食用盐.....	48
11 食品生产加工用盐.....	51
四、肉制品.....	54
1 预制肉制品.....	54
2 熟肉制品.....	56
五、乳制品.....	64
1 液体乳.....	64
2 乳粉.....	68
3 乳清粉和乳清蛋白粉.....	70
4 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）.....	72
六、饮料.....	78
1 包装饮用水.....	78
2 果蔬汁类及其饮料.....	81
3 蛋白饮料.....	83
4 碳酸饮料（汽水）.....	86
5 茶饮料.....	88
6 固体饮料.....	90
7 其他饮料.....	92
七、方便食品.....	96
八、饼干.....	101
九、罐头.....	104
十、冷冻饮品.....	109

十一、速冻食品.....	112
1 速冻面米食品.....	112
2 速冻调理肉制品.....	115
3 速冻调制水产制品.....	117
4 速冻谷物食品.....	119
5 速冻蔬菜制品.....	121
6 速冻水果制品.....	123
十二、薯类和膨化食品.....	126
1 膨化食品.....	126
2 薯类食品.....	128
十三、糖果制品.....	133
1 糖果.....	133
2 巧克力及巧克力制品.....	135
3 果冻.....	137
十四、茶叶及相关制品.....	140
1 茶叶.....	140
2 含茶制品和代用茶.....	143
十五、酒类.....	147
1 白酒.....	147
2 黄酒.....	149
3 啤酒.....	151
4 葡萄酒.....	153
5 果酒（发酵型）.....	155
6 配制酒.....	157
7 其他蒸馏酒.....	159
8 其他发酵酒.....	161
十六、蔬菜制品.....	163
十七、水果制品.....	168
十八、炒货食品及坚果制品.....	173
十九、蛋制品.....	176
二十、可可及焙烤咖啡产品.....	180
1 焙炒咖啡.....	180
2 可可制品.....	181
二十一、食糖.....	184
二十二、水产制品.....	192
二十三、淀粉及淀粉制品.....	199
二十四、糕点.....	202
1 糕点.....	202
2 月饼.....	205
3 粽子.....	208
二十五、豆制品.....	211
二十六、蜂产品.....	217
1 蜂蜜.....	217
2 蜂王浆.....	219

3 蜂花粉.....	221
4 蜂产品制品.....	223
二十七、保健食品.....	226
二十八、特殊膳食食品.....	231
1 婴幼儿谷类辅助食品.....	231
2 婴幼儿罐装辅助食品.....	235
3 营养补充品.....	238
二十九、特殊医学用途配方食品.....	246
三十、婴幼儿配方食品.....	255
三十一、餐饮食品.....	267
三十二、食品添加剂.....	272
1 食品添加剂明胶.....	272
2 复配食品添加剂.....	274
3 食品用香精.....	276
4 食品添加剂苯甲酸钠.....	278
5 食品添加剂山梨酸钾.....	280
6 食品添加剂糖精钠.....	282
7 食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）.....	284
三十三、食用农产品.....	287
1 畜禽肉及副产品.....	287
2 蔬菜.....	299
3 水产品.....	331
4 水果类.....	339
5 鲜蛋.....	357
6 豆类.....	360
7 生干坚果与籽类食品.....	362
附注	
1. 有关实施细则的说明.....	366
2. 微生物检验的特别要求.....	367

# 一、粮食加工品

## 1 小麦粉

### 1.1 适用范围

本细则适用于小麦粉食品安全监督抽检。

### 1.2 产品种类

小麦粉分为通用小麦粉和专用小麦粉。

通用小麦粉包括标准粉、普通粉、精制粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、特制一等小麦粉、特制二等小麦粉等。

专用小麦粉包括面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、营养强化小麦粉等。

### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赈曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 5009.283 食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定

GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法

卫生部公告（2011）第 4 号 卫生部等 7 部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 1.4 抽样

#### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

#### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 3kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样。生产环节从同一批次 2 个或 2 个以上完整大包装中扦取样品，流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中扦取样品，扦取的样品混合均匀，抽取样品量不少于 3kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于 3kg。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品不少于 1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 1.5 检验要求

小麦粉检验项目见表 1-1。

表 1-1 小麦粉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	苯并[a]芘	GB 2762	GB 5009.27
3	玉米赤霉烯酮	GB 2761	GB 5009.209
4	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 2761	GB 5009.111
5	赭曲霉毒素 A	GB 2761	GB 5009.96
6	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
7	偶氮甲酰胺	GB 2760	GB 5009.283
8	过氧化苯甲酰	卫生部公告（2011）第 4 号	GB/T 22325

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 2 大米

## 2.1 适用范围

本细则适用于大米食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

大米产品包括大米(粳米、籼米、糯米)、糙米、留胚米、蒸谷米、发芽糙米等,不包括黑米、紫米、红线米等色稻米。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 2.4 抽样

### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 3kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样。生产环节从同一批次 2 个或 2 个以上完整大包装中扦取样品，流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中扦取样品，扦取的样品混合均匀，抽取样品量不少于 3kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于 3kg。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品不少于 1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 2.5 检验要求

大米检验项目见表 1-2。

表 1-2 大米检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	无机砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	苯并[a]芘	GB 2762	GB 5009.27
5	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 3 挂面

## 3.1 适用范围

本细则适用于挂面食品安全监督抽检。

## 3.2 产品种类

挂面是以小麦粉、荞麦粉、高粱粉等为主要原料,添加食盐、碳酸钠或面质改良剂或其他辅料,经机械加工或手工加工、悬挂烘干或晾晒制成的干面条,包括普通挂面、花色挂面和手工面等。

普通挂面是以小麦粉为原料,以水、食用盐(或不添加)、碳酸钠(或不添加)为辅料,经过和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面是在小麦粉的基础上,添加了禽蛋、蔬菜、水果或其他粮食等原料,经过和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

手工面是以小麦粉等为主要原料,添加品质改良剂和植物油,经手工加工、晾晒或烘干制成的干面条。

## 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

#### 3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。配料中含玉米（粉）的挂面抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 2kg；其他挂面抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 500g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，配料中含玉米（粉）的挂面抽取样品量不少于 2kg；其他挂面抽取样品量不少于 500g。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（其中配料中含玉米（粉）的挂面备份样品不少于 1kg）（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 3.5 检验要求

挂面检验项目见表 1-3。

表 1-3 挂面检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.22
3	脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
注：a. 限配料中含玉米（粉）的挂面检测。			

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 其他粮食加工品

### 4.1 适用范围

本细则适用于其他粮食加工品食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

其他粮食加工品包括谷物加工品、谷物碾磨加工品和谷物粉类制成品。

#### 4.2.1 谷物加工品

谷物加工品是指以谷物为原料经清理、脱壳、碾米（或不碾米）等工艺加工的粮食制品，如高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类等。

#### 4.2.2 谷物碾磨加工品

谷物碾磨加工品是指以脱壳的原粮经碾、磨、压等工艺加工的粒、粉、片状粮食制品，包括玉米粉（片、渣）、米粉和其他谷物碾磨加工品。

玉米粉（片、渣）包括玉米糝、玉米粉、玉米渣等。

米粉包括汤圆粉（糯米粉）、大米粉等。

其他谷物碾磨加工品包括燕麦片、豆粉类（绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、

芸豆粉、蚕豆粉等）、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、杂面粉、混合杂粮粉等。

#### 4.2.3 谷物粉类制成品

谷物粉类制成品是指以谷物碾磨粉为主要原料，添加（或不添加）辅料，按不同生产工艺加工制作的食品，包括生湿面制品、发酵面制品、米粉制品和其他谷物粉类制成品。

生湿面制品是以小麦粉和/或其他谷物粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，经机制或手工按照不同生产工艺加工制成的各种形状的非即食面制品，如生切面、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、鲜面条等。

发酵面制品是以小麦粉为主要原料，添加或不添加辅料，经发酵工艺制成的面制品，如馒头、包子、发酵面团、花卷等。

米粉制品是以大米为主要原料，加水浸泡、制浆、压条或挤压等加工工序制成的条状、丝状、块状、片状等不同形状的制品，如年糕、糍粑、米线、（广西）米粉等。

其他谷物粉类制成品是指除生湿面制品、发酵面制品和米粉制品以外的谷物粉类制成品，如生干面制品（面叶、面片、蝴蝶面等）、面糊、裹粉、煎炸粉、意大利面等。

#### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

#### **4.4 抽样**

##### **4.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

##### **4.4.2 抽样方法及数量**

###### **4.4.2.1 谷物加工品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 3kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样。生产环节从同一批次 2 个或 2 个以上完整大包装中扦取样品，流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中扦取样品，扦取的样品混合均匀，抽取样品量不少于 3kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于 3kg。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品不少于 1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

###### **4.4.2.2 谷物碾磨加工品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2 个独立包装，玉米粉（片、渣）总量不少于 3kg，米粉、其他谷物碾磨加工品总量不少于 1kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样。生产环节从同一批次 2 个或 2 个以上完整大包装中扦取样品，流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中扦取样品，扦取的样品混合均匀，玉米粉（片、渣）抽取样品量不少于 3kg，米粉、其他谷物碾磨加工品抽取样品量不少于 1kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，玉米粉（片、渣）抽取样品量不少于 3kg，米粉、其他谷物碾磨加工品抽取样品量不少于 1kg。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（其中玉米粉（片、渣）备份样品不少于 1kg）（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

#### **4.4.2.3 谷物粉类制成品**

##### **(1) 生湿面制品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量不少于 1.2kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样。生产环节从同一批次 2 个或 2 个以上完整大包装中分装取样，流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中分装取样，抽取样品量不少于 1.2kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于 1.2kg。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品不少于 600g，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

##### **(2) 米粉制品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 2.4kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样，生产环节分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，抽取的样品量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 300g。流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中分装取样，抽取样品量不少于 1.2kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，抽取样品量不少于 1.2kg。

所抽取样品分成 2 份，抽取样品量为 8 个包装的，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品；其他情况约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品不少于 600g，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

##### **(3) 其他类型产品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。发酵面制品、其他谷物粉类制成品（玉米制品除外）抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 1.6kg；其他谷物粉类制成品（玉米制品）抽取样品量不少于 8 个独立包装，总

量不少于 4kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，生产环节分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，发酵面制品、其他谷物粉类制成品（玉米制品除外）抽取的样品量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 200g，其他谷物粉类制成品（玉米制品）抽取样品量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 500g。流通环节和餐饮环节从 1 个或同一批次 1 个以上完整大包装中分装取样，发酵面制品、其他谷物粉类制成品（玉米制品除外）抽取样品量不少于 500g，其他谷物粉类制成品（玉米制品）抽取样品量不少于 2kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，发酵面制品、其他谷物粉类制成品（玉米制品除外）抽取样品量不少于 500g，其他谷物粉类制成品（玉米制品）抽取样品量不少于 2kg。

所抽取样品分成 2 份，抽取样品量为 8 个包装的，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品；其他情况约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（其中其他谷物粉类制成品（玉米制品）备份样品不少于 1kg）（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**4.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**4.5 检验要求**

**4.5.1 检验项目**

4.5.1.1 谷物加工品检验项目见表 1-4。

表 1-4 谷物加工品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22

4.5.1.2 谷物碾磨加工品检验项目见表 1-5~1-7。

表 1-5 玉米粉（片、渣）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯并[a]芘	GB 2762	GB 5009.27
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
3	赭曲霉毒素 A	GB 2761	GB 5009.96
4	玉米赤霉烯酮	GB 2761	GB 5009.209

表 1-6 米粉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.15
3	总汞（以 Hg 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.17
4	无机砷（以 As 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.11
5	苯并[a]芘 <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.27
注：a. 限 2023 年 6 月 30 日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测。			

表 1-7 其他谷物碾磨加工品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
3	赭曲霉毒素 A <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.96
注：a. 限燕麦片、豆粉类检测。			

4.5.1.3 谷物粉类制成品检验项目见表 1-8~1-11。

表 1-8 生湿面制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34

表 1-9 发酵面制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
4	糖精钠 (以糖精计)	GB 2760	GB 5009.28
5	菌落总数 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
6	大肠菌群 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板计数法 GB/T 4789.3-2003
7	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 31607	GB 4789.4
8	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 31607	GB 4789.10 第二法
注：a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。 b. 限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测。			

表 1-10 米粉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
5	菌落总数 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
6	大肠菌群 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板计数法 GB/T 4789.3-2003
7	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 31607	GB 4789.4
8	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 31607	GB 4789.10 第二法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。 b. 限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测。			

表 1-11 其他谷物粉类制成品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.22
2	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
5	菌落总数 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
6	大肠菌群 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板计数法 GB/T 4789.3-2003
7	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 31607	GB 4789.4
8	金黄色葡萄球菌 <sup>c</sup>	GB 31607	GB 4789.10 第二法
注：a. 限玉米制品检测。 b. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。 c. 限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测。			

#### 4.5.2 检验应注意事项

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 二、食用油、油脂及其制品

### 1 食用植物油

#### 1.1 适用范围

本细则适用于食用植物油食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、棕榈仁油、玉米油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、花椒籽油、椰子油、杏仁油、食用植物调和油、橄榄油、油橄榄果渣油等各种食用植物油。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

BJS 201708 食用植物油中乙基麦芽酚的测定

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB/T 1537 棉籽油

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8235 亚麻籽油

GB/T 10464 葵花籽油

GB/T 11765 油茶籽油

GB/T 15680 棕榈油

GB/T 18009 棕榈仁油

GB/T 19111 玉米油  
GB/T 19112 米糠油  
GB/T 22327 核桃油  
GB/T 22465 红花籽油  
GB/T 22478 葡萄籽油  
GB/T 22479 花椒籽油  
GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油  
GB/T 35026 茶叶籽油  
GB/T 37748 元宝枫籽油  
GB/T 40622 牡丹籽油  
GB/T 40851 食用调和油  
SB/T 10292 食用调和油  
NY/T 230 椰子油  
LS/T 3242 牡丹籽油  
LS/T 3251 小麦胚油  
LS/T 3254 紫苏籽油  
LS/T 3261 盐肤木果油  
LS/T 3262 食用橡胶籽油  
LS/T 3263 盐地碱蓬籽油  
LS/T 3264 美藤果油  
LS/T 3265 文冠果油  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

## **1.4 抽样**

### **1.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或散装食品。

### **1.4.2 抽样方法、抽样数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，花生油、玉米油小包装产品（净含量 $<25\text{L}(\text{kg})$ ），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量约  $3\text{L}(\text{kg})$ ，且不少于 6 个独立包装；大包装产品（净含量 $\geq 25\text{L}(\text{kg})$ ），从同一批次样品堆抽取 3 个完整包装样品，每个包装中扦取不少于  $1\text{L}(\text{kg})$  样品盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。其他品种油小包装产品（净含量 $<25\text{L}(\text{kg})$ ），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量约  $3\text{L}(\text{kg})$ ，且不少于 2 个独立包装；大包装产品（净含量 $\geq 25\text{L}(\text{kg})$ ），从同一批次样品堆 2 个完整包装样品中扦取约  $3\text{L}(\text{kg})$  样品，盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装食品中扦取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

对散装食用植物油应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从储油罐或油罐车的顶部、中部、底部不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

扦样工具、样品容器应选用合适的材质，并在使用前预先清洗和干燥，避免样品污染。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.3 抽样单

1.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

1.4.3.2 除食用植物调和油外，“备注栏”里填写产品的加工工艺类型。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

食用植物油检验项目见表 2-1。

表 2-1 食用植物油检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸值/酸价	GB 2716 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值	GB 2716 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.22
5	苯并[a]芘 <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.27
6	溶剂残留量 <sup>c</sup>	GB 2716 产品明示标准和质量要求	GB 5009.262
7	特丁基对苯二酚（TBHQ） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.32

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	乙基麦芽酚 <sup>e</sup>	GB 2760	BJS 201708
注：a. 限花生油、玉米油检测。 b. 除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测。 c. 除玉米油之外的产品检测。 d. 除芝麻油之外的产品检测。 e. 限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测。			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 2 食用动物油脂

## 2.1 适用范围

本细则适用于食用动物油脂食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、鱼油。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 8937 食用猪油

SC/T 3502 鱼油

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

2.4.2 抽样方法、抽样数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，小包装产品（净含量<5L（kg）），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量约 1.5L（kg），且不少于 3 个独立包装；大包装食品（净含量≥5L（kg）），从同一批次样品堆 2 个完整包装中抽取约 1.5L（kg）样品，盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装食品中扦取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

食用动物油脂检验项目见表 2-2。

表 2-2 食用动物油脂检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价 <sup>a</sup>	GB 10146 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	过氧化值 <sup>a</sup>	GB 10146 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
3	丙二醛 <sup>a</sup>	GB 10146 产品明示标准和质量要求	GB 5009.181
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
6	苯并[a]芘	GB 2762	GB 5009.27
注：a. 鱼油仅产品明示标准有要求的检测。			

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不满足相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 3 食用油脂制品

## 3.1 适用范围

本细则适用于食用油脂制品食品安全监督抽检。

## 3.2 产品种类

食用油脂制品包括食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂（类可可脂）、植脂奶油等（不包括粉末油脂）。

## 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定



GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
GB/T 38069 起酥油  
LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）  
LS/T 3218 起酥油  
NY 479 人造奶油  
SB/T 10419 植脂奶油  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门 and 规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

#### 3.4.2 抽样方法、抽样数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，小包装产品（净含量 $<5\text{L}$ （kg）），从同一批次样品堆的4个不同部位，取出不少于4个独立包装的样品，约 $1.5\text{L}$ （kg）；人造奶油（人造黄油），抽样数量不少于8个独立包装，约 $2\text{L}$ （kg）。

大包装食品（ $\geq 5\text{L/kg}$ ）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量约 $1.5\text{L}$ （kg），不少于4个包装。人造奶油（人造黄油），样品数量不少于8个包装，且每个包装约 $250\text{mL}$ （g）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装约 $250\text{mL}$ （g）。

所抽取样品分为2份，约 $3/4$ 为检验样品，约 $1/4$ 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程

中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 3.5 检验要求

#### 3.5.1 检验项目

食用油脂制品检验项目见表 2-3。

表 2-3 食用油脂制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）	GB 15196 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计）	GB 15196 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 15196 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
5	霉菌 <sup>a</sup>	GB 15196 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
注：a. 限人造奶油（人造黄油）检测。			

#### 3.5.2 检验应注意事项

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 三、调味品

### 1 酱油

#### 1.1 适用范围

本细则适用于酱油食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

酱油包括高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）和低盐固态发酵酱油，不包括酱汁等非发酵工艺生产的产品。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB/T 18186 酿造酱油

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，总量不少于 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于200mL。

所抽取样品分成2份，抽取样品量为8个包装的，约3/4作为检验样品，约1/4作为复检备份样品；抽取样品量为4个包装的，约1/2作为检验样品，约1/2作为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

### 1.5.1 检验项目

酱油检验项目见表3-1。

表 3-1 酱油检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氨基酸态氮	GB 2717 产品明示标准或质量要求	GB 5009.235
2	全氮（以氮计） <sup>a</sup>	GB/T 18186 产品明示标准或质量要求	GB/T 18186
3	铵盐 （以占氨基酸态氮的百分比计） <sup>a</sup>	GB/T 18186 产品明示标准或质量要求	GB 5009.234
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
7	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 （以对羟基苯甲酸计） <sup>c</sup>	GB 2760	GB 5009.31
8	防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和	GB 2760	/
9	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
10	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
11	菌落总数	GB 2717	GB 4789.2
12	大肠菌群	GB 2717	GB 4789.3 平板计数法
注：a. 仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。 b. 零添加产品需考虑发酵本底值。 c. 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐。			

### 1.5.2 检验应注意的问题

采用 GB 5009.234 检测“铵盐”时，需注意将检验结果转化为以氮计，再折算成占氨基酸态氮的百分比。

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 2 食醋

## 2.1 适用范围

本细则适用于食醋食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

食醋包括固态发酵食醋和液态发酵食醋，不包括非发酵工艺生产的产品。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB/T 18187 酿造食醋

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **2.4 抽样**

### **2.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

### **2.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 2L。大包装食品（ $\geq 5L$ ）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，总量不少于 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 4 个包装，且每个包装不少于 200mL。

所抽取样品分成 2 份，抽取样品量为 8 个包装的，约 3/4 作为检验样品，约 1/4 作为复检备份样品；抽取样品量为 4 个包装的，约 1/2 作为检验样品，约 1/2 作为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **2.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### **2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 2.5 检验要求

### 2.5.1 检验项目

食醋检验项目见表 3-2。

表 3-2 食醋检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	总酸（以乙酸计）	GB 2719 产品明示标准或质量要求	GB 12456
2	不挥发酸（以乳酸计） <sup>a</sup>	GB/T 18187 产品明示标准或质量要求	GB/T 18187
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 （以对羟基苯甲酸计） <sup>c</sup>	GB 2760	GB 5009.31
7	防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和	GB 2760	/
8	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
9	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
10	菌落总数	GB 2719	GB 4789.2
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。 b. 零添加产品需考虑发酵本底值。 c. 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐。			

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 3 酿造酱

### 3.1 适用范围

本细则适用于酿造酱食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

酿造酱是以谷物和（或）豆类等为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品。产品包括黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱。

豆瓣酱是以红辣椒、蚕豆为主要原料，食用盐、小麦粉等为辅料，经酿制而成的调味品。如：郫县豆瓣酱。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

#### 3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 9 个独立包装，总量不少于 3kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 9 个包装，总量不少于 3kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量



原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 6 个包装，且每个包装不少于 400g。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品分为 2 个包装，样品数量不少于 2kg。

所抽取样品分成 2 份，抽取样品量为 9 个包装的，约 2/3 作为检验样品，约 1/3 作为复检备份样品，其余抽取样品约 1/2 作为检验样品，约 1/2 作为复检备份样品（备份样品均不少于 1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**3.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**3.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**3.5 检验要求**

**3.5.1 检验项目**

酿造酱检验项目见表 3-3。

表 3-3 酿造酱检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氨基酸态氮 <sup>a</sup>	GB 2718 产品明示标准或质量要求	GB 5009.235
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
7	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
9	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 2718 产品明示标准或质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
注：a. GB 2718 仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求限量规定时检测。			

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 调味料酒

### 4.1 适用范围

本细则适用于调味料酒食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

调味料酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体，添加食用盐（可加入植物香辛料），配制加工而成的液体调味品，不包括未添加食用盐或香辛料的黄酒。

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

SB/T 10416 调味料酒  
产品明示标准或质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

4.4 抽样

4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量不少于 1L。抽取大包装食品（净含量≥5L）时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于 4 个包装，总量不少于 1L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 作为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

4.5 检验要求

4.5.1 检验项目

调味料酒检验项目见表 3-4。

表 3-4 调味料酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氨基酸态氮（以氮计） <sup>a</sup>	SB/T 10416 产品明示标准或质量要求	SB/T 10416

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
7	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。 b. 需考虑发酵本底值。			

#### 4.5.2 检验应注意的问题

氨基酸态氮（以氮计）检测方法需根据判定标准选择。

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 5 香辛料类

### 5.1 适用范围

本细则适用于香辛料调味品食品安全监督抽检。

### 5.2 产品种类

香辛料调味品包括香辛料调味油，辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉，其他香辛料调味品。

香辛料调味油是萃取或添加香辛料植物或籽粒中呈味成分于植物油的香辛料制品。包括辣椒油、花椒油、胡椒油、芥末油和其他香辛料调味油，不包括芝麻油。

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉是辣椒干制品和花椒，整颗、块状、粉末状等。

其他香辛料调味品是以香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的香辛料调味品（香辛料调味油和辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉除外），包括八角、桂皮、胡椒、孜然、茴香、干姜（粉）、白芷、山奈、月桂叶、咖喱粉、蒜粉、五香粉、十三香、香辛料酱（芥末酱、

青芥酱等)等。

### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

SN/T 2430 进出口食品中罗丹明 B 的检测方法

BJS 201905 食品中罗丹明 B 的测定

食品整治办〔2008〕3 号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》的通知

整顿办函〔2011〕1 号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》的通知

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 5.4 抽样

#### 5.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

#### 5.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时,在企业的成品库房,从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样

品。香辛料调味油样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 500mL。预包装和预先包装但需要计量称重的即食香辛料，抽取样品量不少于 9 个独立包装，总量不少于 1.8kg。其余香辛料样品量不少于 6 个独立包装，总量不少于 1.2kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。样品数量香辛料调味油不少于 2 个独立包装，总量不少于 500mL，预包装和预先包装但需要计量称重的即食香辛料不少于 9 个独立包装，总量不少于 1.8kg，其余香辛料不少于 6 个独立包装，总量不少于 1.2kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，香辛料调味油样品量不少于 2 个包装，总量不少于 500mL，其余样品抽取样品分为 6 个包装，样品数量不少于 1.2kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品分为 2 个包装，样品数量不少于 1.2kg。

所抽取样品分为 2 份，预包装和预先包装但需要计量称重的即食香辛料约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品；其余抽取样品约 1/2 作为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（香辛料调味油除外的备份样品不少于 600g，备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**5.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**5.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**5.5 检验要求**

**5.5.1 检验项目**

5.5.1.1 香辛料调味油检验项目见表 3-5。

表 3-5 香辛料调味油检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价/酸值 <sup>a</sup>	产品明示标准或质量要求	GB 5009.229

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	过氧化值 <sup>a</sup>	产品明示标准或质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。

5.5.1.2 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目见表 3-6。

表 3-6 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	罗丹明 B <sup>a</sup>	食品整治办〔2008〕3 号	SN/T 2430 BJS 201905
3	苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 19681
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
6	沙门氏菌	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4

注：a. 辣椒、辣椒粉按 SN/T 2430 检测，花椒、花椒粉按 BJS 201905 检测。

5.5.1.3 其他香辛料调味品检验项目见表 3-7。

表 3-7 其他香辛料调味品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
3	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
4	丙溴磷 <sup>a</sup>	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121
5	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 <sup>a</sup>	GB 2763	GB 23200.113
6	多菌灵 <sup>a</sup>	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 参照 GB/T 20770
7	沙门氏菌	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4

注：a. 限 2020 年 2 月 15 日（含）之后生产的且 GB 2763 有限量规定的香辛料品种检测。

### 5.5.2 检验应注意的问题

1. 丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵项目，注意应选用与其配套的检测方法。
2. 沙门氏菌项目，2021 年 11 月 22 日（含）之后生产的预包装即食香辛料用 GB 29921

判定,2022年3月7日(含)之后生产的预先包装但需要计量称重的即食香辛料用GB 31607判定。

## 5.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 6 固体复合调味料

## 6.1 适用范围

本细则适用于固体复合调味料食品安全监督抽检。

## 6.2 产品种类

固体复合调味料包括鸡粉、鸡精调味料和其他固体调味料,不包括调味盐。

鸡粉、鸡精调味料是以味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及食用盐等为原料,添加或不添加香辛料和(或)食品用香料,经混合加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。包括鸡精、鸡精调味料、鸡粉、鸡精粉、鸡味调味料等。

其他固体调味料为鸡粉、鸡精调味料以外的固态复合调味料,包括排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料等。

## 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定



GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

BJS 201802 食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 6.4 抽样

### 6.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 6.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于4个独立包装，总量不少于1.2kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于4个包装，总量不少于1.2kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为2份，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品（其他固体调味料备份样品不少于600g，备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 6.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 6.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需

要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 6.5 检验要求

### 6.5.1 检验项目

6.5.1.1 鸡粉、鸡精调味料检验项目见表 3-8。

表 3-8 鸡粉、鸡精调味料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	谷氨酸钠 <sup>a</sup>	SB/T 10371 SB/T 10415 产品明示标准或质量要求	SB/T 10371
2	呈味核苷酸二钠 <sup>a</sup>	SB/T 10371 SB/T 10415 产品明示标准或质量要求	SB/T 10371
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
5	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
6	菌落总数 <sup>a</sup>	SB/T 10371 SB/T 10415 产品明示标准或质量要求	GB 4789.2
7	大肠菌群 <sup>a</sup>	SB/T 10371 SB/T 10415 产品明示标准或质量要求	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。			

6.5.1.2 其他固体调味料检验项目见表 3-9。

表 3-9 其他固体调味料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 19681
3	罂粟碱	整顿办函〔2011〕1号	BJS 201802
4	吗啡	整顿办函〔2011〕1号	BJS 201802
5	可待因	整顿办函〔2011〕1号	BJS 201802
6	那可丁	整顿办函〔2011〕1号	BJS 201802
7	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
8	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
9	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
10	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
11	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
12	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
13	阿斯巴甜	GB 2760	GB 5009.263
14	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34

### 6.5.2 检验应注意的问题

谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠检测方法需根据判定标准选择。

## 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 7 半固体复合调味料

## 7.1 适用范围

本细则适用于半固体复合调味料食品安全监督抽检。

## 7.2 产品种类

半固体复合调味料包括蛋黄酱、沙拉酱，坚果与籽类的泥（酱），辣椒酱，火锅底料、麻辣烫底料，其他半固体调味料。

坚果与籽类的泥（酱）包括花生酱、芝麻酱等。

辣椒酱是以鲜辣椒或干辣椒为主要原料加工而制成的酱状食品。包括红辣酱、剁椒酱、辣椒酱、辣酱等。

其他半固体调味料包括油辣椒、番茄酱、虾酱等。

## 7.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注

明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定  
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定  
GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
BJS 201802 食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定  
BJS 201905 食品中罗丹明 B 的测定  
LS/T 3220 芝麻酱  
QB/T 1733.4 花生酱

食品整治办〔2008〕3 号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知

整顿办函〔2011〕1 号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **7.4 抽样**

### **7.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

### **7.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量花生酱等花生制品不少于 9 个独立包装，总量不少于 3kg，辣椒酱及其他即食产品不少于 6 个独立包装，总量不少于 1.2kg，非即食产品不少于 4 个独立包装，总量不少于 1kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量花生酱等花生制

品不少于 9 个包装，总量不少于 3kg，辣椒酱及其他即食产品不少于 6 个包装，总量不少于 1.2kg，非即食产品不少于 4 个包装，总量不少于 1kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品花生酱等花生制品分为 6 个包装，总量不少于 2kg；蛋黄酱、沙拉酱不少于 2 个包装，总量不少于 400g；其余样品同生产环节抽样。

所抽取样品分为 2 份，抽取样品量为 9 个包装的，约 2/3 作为检验样品，约 1/3 为复检备份样品；抽取样品量为 6 个包装的蛋黄酱、沙拉酱和坚果与籽类的泥（酱）（除花生酱等花生制品），约 5/6 作为检验样品，约 1/6 为复检备份样品；其余抽取样品 1/2 为检验样品，1/2 为复检备份样品（辣椒酱备份样品不少于 3 个包装，总量不少于 600g，花生酱等花生制品备份样品不少于 3 个包装，总量不少于 1kg，备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**7.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**7.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**7.5 检验要求**

**7.5.1 检验项目**

7.5.1.1 蛋黄酱、沙拉酱检验项目见表 3-10。

表 3-10 蛋黄酱、沙拉酱检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	二氧化钛	GB 2760	GB 5009.246
2	金黄色葡萄球菌	GB 29921	GB 4789.10 第二法
3	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4

7.5.1.2 坚果与籽类的泥（酱）检验项目见表 3-11。

表 3-11 坚果与籽类的泥（酱）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价/酸值 <sup>a</sup>	LS/T 3220 QB/T 1733.4 产品明示标准或质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值 <sup>a</sup>	LS/T 3220 QB/T 1733.4 产品明示标准或质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup>	GB 2761	GB 5009.22
5	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。 b. 限花生制品检测。			

7.5.1.3 辣椒酱检验项目见表 3-12。

表 3-12 辣椒酱检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
5	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
6	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34

7.5.1.4 火锅底料、麻辣烫底料检验项目见表 3-13。

表 3-13 火锅底料、麻辣烫底料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	罂粟碱	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
3	吗啡	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
4	可待因	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
5	那可丁	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
6	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
8	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/

7.5.1.5 其他半固体调味料检验项目见表 3-14。

表 3-14 其他半固体调味料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	罗丹明 B	食品整治办〔2008〕3 号	BJS 201905
3	罂粟碱	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
4	吗啡	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
5	可待因	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
6	那可丁	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
7	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
8	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
9	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
10	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
11	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97

## 7.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

7.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

7.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

7.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 8 液体复合调味料

## 8.1 适用范围

本细则适用于液体复合调味料食品安全监督抽检。

## 8.2 产品种类

液体复合调味料包括蚝油、虾油、鱼露及其他液体调味料。

其他液体调味料包括酱汁、糟卤、鸡汁调味料、酸性调味液产品等。

## 8.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 21999 蚝油

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 8.4 抽样

### 8.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 8.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 2L (kg)。大包装食品 ( $\geq 5L$  (kg)) 可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，总量不少于 2L (kg)。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 4 个包装，且每个包装不少于 200mL (g)。

所抽取样品分为 2 份，抽取样品量为 8 个包装的，约 3/4 作为检验样品，约 1/4 为复检备份样品；抽取样品量为 4 个包装的，1/2 为检验样品，1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样



品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

8.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

8.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

8.5 检验要求

8.5.1 检验项目

8.5.1.1 蚝油、虾油、鱼露检验项目见表 3-15。

表 3-15 蚝油、虾油、鱼露检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氨基酸态氮 <sup>a</sup>	GB/T 21999 产品明示标准或质量要求	GB/T 21999
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和	GB 2760	/
6	菌落总数	GB 10133 产品明示标准或质量要求	GB 4789.2
7	大肠菌群	GB 10133 产品明示标准或质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003

注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。

8.5.1.2 其他液体调味料检验项目见表 3-16。

表 3-16 其他液体调味料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和	GB 2760	/
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
7	菌落总数 <sup>a</sup>	产品明示标准或质量要求	GB 4789.2
8	大肠菌群 <sup>a</sup>	产品明示标准或质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。			

### 8.5.2 检验应注意的问题

氨基酸态氮检测方法需根据判定标准选择。

## 8.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

8.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

8.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

8.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 9 味精

## 9.1 适用范围

本细则适用于味精食品安全监督抽检。

## 9.2 产品种类

味精包括味精(谷氨酸钠)、加盐味精、增鲜味精。

## 9.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

9.4 抽样

9.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

9.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2 个独立包装，总量不少于 300g。抽取大包装食品（净含量≥5 kg）时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于 2 个包装，总量不少于 300g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 作为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

9.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

9.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

9.5 检验要求

9.5.1 检验项目

味精检验项目见表 3-17。

表 3-17 味精检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	谷氨酸钠	GB 2720 产品明示标准或质量要求	GB 5009.43 第一法、第二法
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

## 9.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

9.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

9.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

9.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 10 食用盐

### 10.1 适用范围

本细则适用于食用盐食品安全监督抽检。

### 10.2 产品种类

食用盐包括普通食用盐、低钠食用盐、风味食用盐、特殊工艺食用盐。

普通食用盐是指以氯化钠为主要成分,用于食用的盐,包括精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等。

低钠食用盐是指以食用盐、食品添加剂氯化钾为原料加工的低钠盐,或者以天然卤水为原料,通过蒸发结晶形成的主成分为氯化钠和氯化钾的天然结晶低钠盐。

风味食用盐是指以食用盐或低钠食用盐为主要原料,添加一定量调味品或能起到调味作用的食物,经加工而成的口味各异的固体食用盐,包括调味盐、螺旋藻盐等。

特殊工艺食用盐是指经特殊工艺制成的食用盐,包括雪花盐、鱼籽盐等。

### 10.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 10.4 抽样

### 10.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 10.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 3 个独立包装，总量不得少于 1kg。抽取大包装食品（净含量 $\geq 5$  kg）时，从大包装中的三个不同点分别抽取样品，将样品混合均匀后分装成不少于 3 个小包装，总量不得少于 1kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 作为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 10.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 10.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 10.5 检验要求

### 10.5.1 检验项目

10.5.1.1 普通食用盐检验项目见表 3-18。

表 3-18 普通食用盐检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氯化钠	GB 2721	GB 5009.42
2	钡（以 Ba 计）	GB 2721	GB 5009.42
3	碘（以 I 计）	GB 2721 GB 26878	GB 5009.42
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
6	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
7	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
8	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 （以亚铁氰根计）	GB 2760	GB 5009.42

10.5.1.2 低钠食用盐检验项目见表 3-19。

表 3-19 低钠食用盐检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氯化钾	GB 2721	GB 5009.42
2	钡（以 Ba 计）	GB 2721	GB 5009.42
3	碘（以 I 计）	GB 2721 GB 26878	GB 5009.42
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
6	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
7	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
8	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 （以亚铁氰根计）	GB 2760	GB 5009.42

10.5.1.3 风味食用盐检验项目见表 3-20。

表 3-20 风味食用盐检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	钡（以 Ba 计）	GB 2721	GB 5009.42
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
4	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
5	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
6	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 （以亚铁氰根计）	GB 2760	GB 5009.42

10.5.1.4 特殊工艺食用盐检验项目见表 3-21。

表 3-21 特殊工艺食用盐检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氯化钠	GB 2721	GB 5009.42
2	钡（以 Ba 计）	GB 2721	GB 5009.42
3	碘（以 I 计）	GB 2721 GB 26878	GB 5009.42
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
6	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
7	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
8	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 （以亚铁氰根计）	GB 2760	GB 5009.42

## 10.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

10.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

10.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

10.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 11 食品生产加工用盐

## 11.1 适用范围

本细则适用于食品生产加工用盐食品安全监督抽检。

## 11.2 产品种类

食品生产加工用盐是指食品加工过程中所用的食盐，包括腌制盐、泡菜盐、榨菜盐、肠衣盐等。

## 11.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

产品明示标准或质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **11.4 抽样**

### **11.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

### **11.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 3 个独立包装，总量不得少于 1kg。抽取大包装食品（净含量 $\geq 5$  kg）时，从大包装中的三个不同点分别抽取样品，将样品混合均匀后分装成不少于 3 个小包装，总量不得少于 1kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 作为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **11.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### **11.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需



要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

11.5 检验要求

11.5.1 检验项目

食品生产加工用盐检验项目见表 3-22。

表 3-22 食品生产加工用盐检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
3	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
4	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
5	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 （以亚铁氰根计）	GB 2760	GB 5009.42
6	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup>	产品明示标准或质量要求	GB 5009.33
注：a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。			

11.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

11.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

11.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

11.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 四、肉制品

### 1 预制肉制品

#### 1.1 适用范围

本细则适用于预制肉制品食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

调理肉制品（非速冻）是以畜、禽产品为主要原料，绞制或切制后添加调味料等辅料，经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成，食用前须经二次加工的非即食类肉制品。如预制的黑椒牛柳、奥尔良鸡翅、调理羔羊肉等。

腌腊肉制品包括传统火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠、腌腊禽制品等。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。调理肉制品（非速冻）抽样量可食部分不少于 450g；腌腊肉制品抽样量不少于 1kg，且不少于 4 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

1.5 检验要求

1.5.1 检验项目

1.5.1.1 调理肉制品（非速冻）检验项目见表 4-1。

表 4-1 调理肉制品（非速冻）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
注：a.限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的食品检测。			

1.5.1.2 腌腊肉制品检验项目见表 4-2。

表 4-2 腌腊肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计）	GB 2730	GB 5009.227
2	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
3	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
4	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
8	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
注：a.限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的食品检测。			

### 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 熟肉制品

### 2.1 适用范围

本细则适用于熟肉制品食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

熟肉制品是以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料加工制成的产品。

发酵肉制品包括发酵香肠如萨拉米香肠、发酵火腿等。

酱卤肉制品包括白煮羊头、盐水鸭、酱牛肉、酱鸭、酱肘子等，还包括糟肉、糟鸡、糟鹅等糟肉类。

熟肉干制品包括肉干、肉松、肉脯等。

熏烧烤肉制品包括烤鸭、烤鹅、烤乳猪、烤鸽子、叫花鸡、烤羊肉串、五花培根、通脊

培根等。

熏煮香肠火腿制品包括圣诞火腿、方火腿、圆火腿、里脊火腿、火腿肠、红肠、茶肠、泥肠等。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3 -2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定

GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

SB/T 10381 真空软包装卤肉制品

SN/T 3536 出口食品中酸性橙 II 号的检测方法

食品整治办〔2008〕3号全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。发酵肉制品抽样量不少于 1.2kg，酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽样量不少于 1.4kg，熟肉干制品抽样量不少于 1.5kg，且不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

2.5.1 检验项目

2.5.1.1 发酵肉制品检验项目见表 4-3。

表 4-3 发酵肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
2	纳他霉素	GB 2760	GB 5009.286

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	氯霉素	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338
4	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 2726	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
5	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
6	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
7	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
8	致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.6
注：a.限预包装食品检测。 b.限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。 c.限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。			

2.5.1.2 酱卤肉制品检验项目见表4-4。

表 4-4 酱卤肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
4	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
5	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
6	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
8	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
9	纳他霉素	GB 2760	GB 5009.286
10	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
11	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
12	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
13	氯霉素	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338
14	酸性橙 II	食品整治办〔2008〕3号	SN/T 3536
15	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 2726	GB 4789.2

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
16	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 2726	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
17	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
18	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
19	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
20	致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.6
21	商业无菌 <sup>d</sup>	GB/T 23586 SB/T 10381 产品明示标准和质量要求	GB 4789.26
注：a.限预包装食品检测。 b.限预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。 c.限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。 d.限罐头工艺食品检测			

2.5.1.3 熟肉干制品检验项目见表 4-5。

表 4-5 熟肉干制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
7	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
8	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
9	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
10	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 2726	GB 4789.2
11	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 2726	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
12	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
13	金黄色葡萄球菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
14	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
15	致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.6
注：a.限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的食品检测。 b.限预包装食品检测。 c.限预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。 d.限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。			

2.5.1.4 熏烧烤肉制品检验项目见表 4-6。

表 4-6 熏烧烤肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	苯并[a]芘	GB 2762	GB 5009.27
3	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	纳他霉素	GB 2760	GB 5009.286
7	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
8	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
9	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 2726	GB 4789.2
10	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 2726	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
11	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
12	金黄色葡萄球菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
13	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
14	致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.6

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a.限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的食品检测。 b.限预包装食品检测。 c.限预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。 d.限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。			

2.5.1.5 熏煮香肠火腿制品检验项目见表 4-7。

表 4-7 熏煮香肠火腿制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	纳他霉素	GB 2760	GB 5009.286
7	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
8	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
9	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
10	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 2726	GB 4789.2
11	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 2726	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
12	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
13	金黄色葡萄球菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
14	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
15	致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.6
注：a.限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的食品检测。 b.限预包装食品检测。 c.限预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。 d.限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。			

## 2.5.2 检验应注意的问题

2.5.2.1 流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 五、乳制品

### 1 液体乳

#### 1.1 适用范围

本细则适用于液体乳食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

液体乳分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳和发酵乳。

灭菌乳分为超高温灭菌乳和保持灭菌乳，超高温灭菌乳指以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。保持灭菌乳指以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

巴氏杀菌乳是仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品，不包括高温杀菌乳，巴氏杀菌调制乳。

调制乳是以不低于 80%的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

发酵乳分为发酵乳及风味发酵乳，发酵乳是以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品；风味发酵乳是指以 80%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，不包括现制现售酸奶。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.251 食品安全国家标准 食品中 1, 2-丙二醇的测定

GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **1.4 抽样**

### **1.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

### **1.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品：其中灭菌乳，不少于 6 个包装；巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳不少于 7 个包装，总量不少于 1kg（L）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中灭菌乳一份 5 个包装为检验样品，一份 1 个包装为复检备份样品；巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳一份 6 个包装为检验样品，一份 1 个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **1.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### **1.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽取样品时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

1.5.1 液体乳（灭菌乳）检验项目见表 5-1。

表 5-1 液体乳（灭菌乳）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 25190	GB 5009.5
2	非脂乳固体	GB 25190	GB 5413.39
3	酸度	GB 25190	GB 5009.239
4	脂肪 <sup>a</sup>	GB 25190	GB 5009.6
5	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
6	丙二醇	GB 2760	GB 5009.251
7	商业无菌	GB 25190	GB 4789.26
注：a. 限全脂产品检测。			

1.5.2 液体乳（巴氏杀菌乳）检验项目见表 5-2。

表 5-2 液体乳（巴氏杀菌乳）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 19645	GB 5009.5
2	酸度	GB 19645	GB 5009.239
3	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
4	丙二醇	GB 2760	GB 5009.251
5	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
6	金黄色葡萄球菌	GB 29921	GB 4789.10 定性检验
7	菌落总数	GB 19645	GB 4789.2
8	大肠菌群	GB 19645	GB 4789.3 平板计数法

1.5.3 液体乳（调制乳）检验项目见表 5-3。

表 5-3 液体乳（调制乳）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 25191	GB 5009.5

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
3	商业无菌 <sup>a</sup>	GB 25191	GB 4789.26
4	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 25191	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 25191	GB 4789.3 平板计数法
注：a. 限采用灭菌工艺生产的调制乳检测。 b. 限非灭菌工艺生产的调制乳检测。			

1.5.4 液体乳（发酵乳）检验项目见表 5-4。

表 5-4 液体乳（发酵乳）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	脂肪 <sup>a</sup>	GB 19302	GB 5009.6
2	蛋白质	GB 19302	GB 5009.5
3	酸度	GB 19302	GB 5009.239
4	乳酸菌数 <sup>b</sup>	GB 19302	GB 4789.35
5	山梨酸及其钾盐	GB 2760	GB 5009.28
6	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
7	金黄色葡萄球菌	GB 29921	GB 4789.10 定性检验
8	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
9	大肠菌群	GB 19302	GB 4789.3 平板计数法
10	酵母	GB 19302	GB 4789.15
11	霉菌	GB 19302	GB 4789.15
注：a. 限全脂产品检测。 b. 限发酵后未经热处理的产品检测。			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式做出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检

验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 乳粉

### 2.1 适用范围

本细则适用于乳粉食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

乳粉指以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。分为全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉和调制乳粉。

全脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，经浓缩、干燥制成的粉状产品。

脱脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，经分离脂肪、浓缩、干燥制成的粉状产品。

部分脱脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，去除部分脂肪，经浓缩、干燥制成的粉状产品。

调制乳粉指以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于 70%的粉状产品，包含孕妇乳粉，儿童乳粉。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 2.4 抽样

#### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为 6 个独立包装，总量不少于 2kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，



分装时应采取措施防止微生物污染,分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中,样品数量不少于 6 个包装,且每个包装不少于 200g。

流通环节抽样时,在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品,抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时,抽取同一批次使用的产品,应抽取完整包装产品,抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品,可从 1 个完整大包装中进行分装取样,抽取样品分为 3 个包装,且每个包装不少于 200g。

所抽取样品分成 2 份,抽取样品量为 6 个包装的,一份 5 个包装为检验样品,一份 1 个包装为复检备份样品;抽取样品量为 3 个包装的,2/3 为检验样品,1/3 为复检备份样品(备份样品封存在承检机构)。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注:在本细则的规定中,检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品,应为抽取的检验样品,不得采用复检备份样品。

**2.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单,并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章,当场封样,检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性,应有相应的防拆封措施,并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施,确保样品不被污染,不发生腐败变质,不影响后续检验。样品的运输、贮存,应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽取样品时,抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**2.5 检验要求**

**2.5.1 检验项目**

乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉)检验项目见表 5-5。

表 5-5 乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉)检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 19644	GB 5009.5
2	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
3	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 19644	GB 4789.2
4	大肠菌群	GB 19644	GB 4789.3 平板计数法
注: a. 不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。			

### 2.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式做出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 3 乳清粉和乳清蛋白粉

### 3.1 适用范围

本细则适用于乳清粉和乳清蛋白粉(含用于企业原料的产品)食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

乳清粉和乳清蛋白粉分为脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉和分离乳清蛋白粉等。

乳清粉指以乳清为原料,经干燥制成的粉末状产品,包括脱盐乳清粉和非脱盐乳清粉。

脱盐乳清粉指以乳清为原料,经脱盐、干燥制成的粉末状产品;非脱盐乳清粉指以乳清为原料,不经脱盐,经干燥制成的粉末状产品。

乳清蛋白粉指以乳清为原料,经分离、浓缩、干燥等工艺制成的蛋白含量不低于 25% 的粉末状产品。

浓缩乳清蛋白粉指以乳清为原料,采用超滤技术浓缩乳清中蛋白质,然后干燥制得蛋白质含量较高的粉末状产品。

分离乳清蛋白粉指在浓缩乳清蛋白粉的基础上经过进一步的工艺处理得到的高纯度乳清蛋白粉。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

3.4 抽样

3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房或原料库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为 3 个独立包装，总量不少于 300g。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于 100g，不少于 3 个包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中 2/3 为检验样品，1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽取样品时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

3.5 检验要求

乳清粉和乳清蛋白粉（脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉）检验项目见表 5-6。

表 5-6 乳清粉和乳清蛋白粉

（脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
----	------	-----------	------

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 11674	GB 5009.5
2	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式做出判定:

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 4 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)

### 4.1 适用范围

本细则适用于其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

其他乳制品包括炼乳、奶油、干酪、固态成型产品等。

#### 4.2.1 炼乳

炼乳指以生牛(羊)乳为原料经浓缩去除部分水分制成的产品,和(或)以乳制品为原料经加工制成的相同成分和特性的产品,包括淡炼乳、加糖炼乳(甜炼乳)、调制炼乳。

淡炼乳指以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的商业无菌状态的液体产品;加糖炼乳(甜炼乳)指以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加食糖,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的粘稠状产品;调制炼乳指以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂,添加其他原料,经加工制成的液体或粘稠状产品。包括调制淡炼乳和调制加糖炼乳(调制甜炼乳)。

#### 4.2.2 奶油

奶油包括稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)。

稀奶油指以乳为原料,分离出的含脂肪的部分,添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的脂肪含量 10.0%-80.0%的产品。奶油(黄油)指以乳和(或)稀奶油(经发酵或不发酵)为原料,添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂,经加

工制成的脂肪含量不小于 80.0%的产品。无水奶油（无水黄油）指以乳和（或）奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 99.8%的产品。

#### **4.2.3 干酪、再制干酪、干酪制品**

干酪指成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有包衣的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛（或其他奶畜）乳中的相应比例（乳清干酪除外）。包括成熟干酪、霉菌成熟干酪、未成熟干酪。

成熟干酪指生产后不能马上使（食）用，应在特定的温度下存放一定时间，以通过生化 and 物理变化产生该类干酪特性的干酪。霉菌成熟干酪指主要通过干酪内部和（或）表面的特征霉菌生长而促进其成熟的干酪。未成熟干酪（包括新鲜干酪）是指生产后不久即可使（食）用的干酪。

再制干酪指以干酪（比例大于 50%）为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。

干酪制品指以干酪（比例 15%-50%）为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品。

#### **4.2.4 奶片、奶条等**

奶片、奶条主要是以乳粉、白砂糖、乳清粉、麦芽糊精、淀粉等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥等工艺制成的固态成型制品。

### **4.3 检验依据**

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 13102-2010 食品安全国家标准 炼乳

GB 13102-2022 食品安全国家标准 浓缩乳制品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油

GB 25192-2010 食品安全国家标准 再制干酪

GB 25192-2022 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4.4 抽样

### 4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品、预先包装需计量称重的散装即食产品。

### 4.4.2 抽样方法及数量

#### 4.4.2.1 炼乳、奶油、干酪

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为 7 个独立包装，总量不少于 1.5kg。大包装食品（ $\geq 5\text{kg}$ ）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止微生物污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于 200g，不少于 7 个包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 5 个包装，且每个包装不少于 200g。

所抽取样品分成 2 份，抽取样品量为 7 个包装的，一份 6 个包装为检验样品，一份 1 个包装为复检备份样品；抽取样品量为 5 个包装的，一份 3 个包装为检验样品，一份 2 个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

#### 4.4.2.2 奶片、奶条等

##### 预包装食品

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为 7 个独立包装，总量不少于 500g。大包装食品（ $\geq 5\text{kg}$ ）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止微生物污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于 100g，不少于 7 个包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 7 个包装，且每个包装不少于 100g。

所抽取样品分成 2 份，一份 6 个包装为检验样品，一份 1 个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

**预先包装需计量称重的散装即食产品**

抽样要求参照预包装食品，样品总量不少于 500g，所抽取样品分为两份，五分之四为检样，五分之一为备样。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**4.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽取样品时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**4.5 检验要求**

**4.5.1 检验项目**

4.5.1.1 其他乳制品（炼乳）检验项目见表 5-7。

表 5-7 其他乳制品（炼乳）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	蛋白质	GB 13102	GB 5009.5
2	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
3	商业无菌 <sup>b</sup>	GB 13102	GB 4789.26
4	菌落总数 <sup>c</sup>	GB 13102	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 13102	GB 4789.3 平板计数法
注：a. 生产日期在 2022 年 12 月 30 日之前的产品依据 GB 13102-2010 判定，生产日期在 2022 年 12 月 30 日（含）之后生产的产品依据 GB 13102-2022 判定。 b. 限淡炼乳和调制淡炼乳检测。 c. 限加糖炼乳和调制加糖炼乳检测。			

4.5.1.2 其他乳制品（奶油）检验项目见表 5-8。

表 5-8 其他乳制品（奶油）

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	脂肪	GB 19646	GB 5009.6
2	酸度 <sup>a</sup>	GB 19646	GB 5009.239
3	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
4	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
5	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 19646	GB 4789.2
6	大肠菌群	GB 19646	GB 4789.3 平板计数法
7	霉菌	GB 19646	GB 4789.15
8	商业无菌 <sup>c</sup>	GB 19646	GB 4789.26
注：a. 不适用于无水奶油、以发酵稀奶油为原料的产品。 b. 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。 c. 限以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品检测。			

4.5.1.3 其他乳制品（干酪、再制干酪）检验项目见表 5-9。

表 5-9 其他乳制品（干酪、再制干酪、干酪制品）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
2	金黄色葡萄球菌	GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
3	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
4	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 29921	GB 4789.30
5	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 25192	GB 4789.2
6	大肠菌群	GB 5420 GB 25192	GB 4789.3 平板计数法
7	霉菌 <sup>b</sup>	GB 25192	GB 4789.15
注：a 生产日期在 2022 年 12 月 30 日之前的再制干酪、干酪制品依据 GB 25192-2010 判定，生产日期在 2022 年 12 月 30 日（含）之后生产的再制干酪、干酪制品依据 GB 25192-2022 判定。 b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。			

4.5.1.4 其他乳制品（奶片、奶条等）检验项目见表 5-10。

表 5-10 其他乳制品（奶片、奶条等）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
3	沙门氏菌	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4

#### 4.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的无包装样品不检测微生物。

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式做出判定:

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 六、饮料

### 1 包装饮用水

#### 1.1 适用范围

本细则适用于包装饮用水食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

包装饮用水分为饮用天然矿泉水、饮用纯净水、其他类饮用水。

其他类饮用水包括饮用天然泉水、饮用天然水和其他饮用水。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 5750.7 生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标

GB/T 5750.10 生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标

GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 17323 瓶装饮用纯净水

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。当所抽样品规格（净含量） $\geq 5\text{L}$ 时，抽取7个独立包装；样品规格（净含量）在1L-5L之间时，抽取8个独立包装；其他样品规格，抽取15个独立包装（总量不少于4L）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品；当样品规格（净含量）≥1L 时，1 个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**1.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**1.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**1.5 检验要求**

1.5.1 饮用天然矿泉水检验项目见表 6-1。

表 6-1 饮用天然矿泉水检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	界限指标 <sup>a</sup>	GB 8537 产品明示标准和质量要求	GB 8538
2	铅（以 Pb 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
3	总砷（以 As 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
4	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
5	总汞（以 Hg 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
6	镍	GB 8537	GB 8538
7	溴酸盐	GB 8537	GB 8538
8	硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）	GB 2762	GB 8538
9	亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）	GB 2762	GB 8538
10	大肠菌群	GB 8537	GB 8538
11	铜绿假单胞菌	GB 8537	GB 8538
注：a. 界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标。其中硒作界限指标时必须同时符合 GB 8537 限量指标的要求。 b. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			

1.5.2 饮用纯净水检验项目见表 6-2。

表 6-2 饮用纯净水检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	电导率 <sup>a</sup>	GB 17323	GB 17323 附录 A
2	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）	GB 19298	GB/T 5750.7
3	铅（以 Pb 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
4	总砷（以 As 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
5	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 8538
6	亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）	GB 2762	GB 8538
7	余氯（游离氯）	GB 19298	GB/T 5750.11
8	溴酸盐	GB 19298	GB/T 5750.10
9	三氯甲烷	GB 19298	GB/T 5750.10
10	大肠菌群	GB 19298	GB 4789.3 平板计数法
11	铜绿假单胞菌	GB 19298	GB 8538
注：a. 仅限执行标准为 GB 17323 的产品检测。			
b. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			

1.5.3 其他类饮用水检验项目见表 6-3。

表 6-3 其他类饮用水检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）	GB 19298	GB/T 5750.7
2	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 8538
3	总砷（以 As 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 8538
4	镉（以 Cd 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 8538
5	亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）	GB 2762	GB 8538
6	余氯（游离氯）	GB 19298	GB/T 5750.11
7	溴酸盐	GB 19298	GB/T 5750.10
8	三氯甲烷	GB 19298	GB/T 5750.10
9	大肠菌群	GB 19298	GB 4789.3 平板计数法
10	铜绿假单胞菌	GB 19298	GB 8538
注：a. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安

全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 果蔬汁类及其饮料

### 2.1 适用范围

本细则适用于果蔬汁类及其饮料食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

果蔬汁类及其饮料包括果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）类饮料。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2L（kg），不少于 10 个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不少于 2L（kg）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1.5L（kg）。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

2.5.1 检验项目

果蔬汁类及其饮料检验项目见表 6-4。

表 6-4 果蔬汁类及其饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	展青霉素 <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.185
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
7	安赛蜜	GB 2760	GB/T 5009.140
8	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
9	合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.35
10	菌落总数 <sup>cde</sup>	GB 7101	GB 4789.2
11	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 7101 GB 17325	GB 4789.3 平板计数法
12	霉菌 <sup>ce</sup>	GB 7101	GB 4789.15
13	酵母 <sup>ce</sup>	GB 7101	GB 4789.15
注：a. 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测。 b. 视产品具体色泽而定。 c. 限预包装食品检测。 d. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 e. 执行 GB 17325 的产品除外。			

### 2.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 3 蛋白饮料

### 3.1 适用范围

本细则适用于蛋白饮料食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

蛋白饮料分为含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料。

含乳饮料包括配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料等。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

#### 3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5L (kg)，不少于 10 个独立包装。抽取大包装食品（净含量 $\geq$ 5L (kg)）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不少于 1.5L (kg)。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1L (kg)。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。



### 3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 3.5 检验要求

### 3.5.1 检验项目

蛋白饮料检验项目见表 6-5。

表 6-5 蛋白饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	产品明示标准和质量要求	GB 5009.5
2	三聚氰胺 <sup>a</sup>	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
4	菌落总数 <sup>bc</sup>	GB 7101	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 7101	GB 4789.3 平板计数法
注：a. 限配料中含乳的产品检测。 b. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 c. 限预包装食品检测。			

### 3.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结

论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 碳酸饮料（汽水）

### 4.1 适用范围

本细则适用于碳酸饮料（汽水）食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

碳酸饮料（汽水）可分为果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等。

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4.4 抽样

#### 4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

#### 4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2L（kg），不少于 10 个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不少于 2L（kg）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1.5L（kg）。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 4.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽检产品及生产经营企业相关信息。

#### 4.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 4.5 检验要求

#### 4.5.1 检验项目

碳酸饮料（汽水）检验项目见表 6-6。

表 6-6 碳酸饮料（汽水）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	二氧化碳气容量 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB/T 10792
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
5	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
6	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.2
7	霉菌 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.15
8	酵母 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.15
注：a. 从大包装中分装的样品不检测。 b. 限预包装食品检测。			

#### 4.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 5 茶饮料

### 5.1 适用范围

本细则适用于茶饮料食品安全监督抽检。

### 5.2 产品种类

茶饮料包括原茶汁（茶汤）/纯茶饮料、茶浓缩液、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混）合茶饮料、其他茶饮料等。

### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 21733 茶饮料

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 5.4 抽样

#### 5.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

#### 5.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2L（kg），不少于 10 个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不

少于 2L (kg)。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1.5L(kg)。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

5.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽检产品及生产经营企业相关信息。

5.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5.5 检验要求

5.5.1 检验项目

茶饮料检验项目见表 6-7。

表 6-7 茶饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	茶多酚 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB/T 21733 附录 A
2	咖啡因	产品明示标准和质量要求	GB 5009.139
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
5	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.2
注：a. 奶茶饮料不检测。 b. 限预包装食品检测，不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。			

5.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检验微生物。

## 5.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 6 固体饮料

### 6.1 适用范围

本细则适用于固体饮料食品安全监督抽检。

### 6.2 产品种类

固体饮料包括风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料和其他固体饮料等。

### 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 6.4 抽样

**6.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品。

**6.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 10 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不少于 2kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1.5kg。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**6.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽检产品及生产经营企业相关信息。

**6.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**6.5 检验要求**

**6.5.1 检验项目**

固体饮料检验项目见表 6-8。

表 6-8 固体饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.5
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.35
8	相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
9	菌落总数 <sup>cd</sup>	GB 7101	GB 4789.2
10	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 7101	GB 4789.3 平板计数法
11	霉菌 <sup>d</sup>	GB 7101	GB 4789.15
注：a. 限蛋白固体饮料检测。 b. 视产品具体色泽而定。 c. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 d. 限预包装食品检测。			

### 6.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 7 其他饮料

### 7.1 适用范围

本细则适用于其他饮料食品安全监督抽检。

### 7.2 产品种类

其他饮料包括特殊用途饮料类、咖啡饮料类、植物饮料类、风味饮料类产品。

### 7.3 检验依据



下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **7.4 抽样**

### **7.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品。

### **7.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2L (kg)，不少于 10 个独立包装。抽取大包装食品（净含量 $\geq$ 5L (kg)）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 10 个包装，且抽取样品总量不少于 2L (kg)。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。

流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于 1.5L (kg)。

所抽取样品分为 2 份，约 4/5 为检验样品，约 1/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **7.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽检产品及生产经营企业相关信息。

### **7.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程

中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 7.5 检验要求

#### 7.5.1 检验项目

其他饮料检验项目见表 6-9。

表 6-9 其他饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
7	合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.35
8	菌落总数 <sup>bc</sup>	GB 7101	GB 4789.2
9	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.3 平板计数法
10	霉菌 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.15
11	酵母 <sup>b</sup>	GB 7101	GB 4789.15
注：a. 视产品具体色泽而定。 b. 限预包装食品检测。 c. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。			

#### 7.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 7.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

7.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

7.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检

验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

7.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 七、方便食品

### 1 适用范围

本细则适用于方便食品食品安全监督抽检。

### 2 产品种类

方便食品包括方便面、调味面制品和其他方便食品。其中方便面（GB 17400-2015）包括油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝；调味面制品包括产品标签标识和生产许可申证类别均为调味面制品的产品；其他方便食品（即方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等）包括冲调类方便食品、主食类方便食品和其他类别方便食品。

方便面：以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品，包括油炸方便面和非油炸方便面。

油炸方便面：采用油炸工艺干燥的方便面，包括泡面、干吃面和煮面。

非油炸方便面：采用除油炸以外的其他工艺（如微波、真空和热风等）干燥的方便面，包括泡面、干吃面和煮面。

方便米粉（米线）：以大米为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的米粉（米线）制品，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

方便粉丝：以薯类、豆类、谷类淀粉为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的粉丝饼，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

面饼：以小麦粉、大米和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，经加工制成的多种形式的面条。

方便调料：面饼、米线、粉丝以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品，可直接附加于面饼或单独包装。

调味面制品：以小麦粉和/或其他谷物粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的即食食品。

冲调类方便食品：经熟制和/或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调后经简单加热后食用的方便食品。如麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊、粥等。

主食类方便食品：以小麦、大米、玉米、杂粮或薯类等为主要原料，经加工处理制成的，配以或不配调味料包，只需稍作蒸调或直接用沸水冲泡即可食用的方便食品（原则上作为主食），如方便米饭、方便粥、方便湿面等。

其他类别方便食品为除方便面、调味面制品、主食类方便食品和冲调类方便食品以外的部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热就能食用的方便食品。

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 17400 食品安全国家标准 方便面  
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

## **4 抽样**

### **4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品。

### **4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。

方便食品抽样数量不少于 8 个独立包装。非油炸方便面约 1.5kg，其他方便面、调味面制品约 2.0kg，其他方便食品约 2.5kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品[冲调类方便食品（玉

米制品、花生制品）备份样品不少于 1.0kg，封存在承检机构]。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**5 检验要求**

5.1 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝检验项目见表 7-1。

表 7-1 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	水分 <sup>a</sup>	GB 17400 产品明示标准和质量要求	GB 5009.3
2	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>b</sup>	GB 17400 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
3	过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup>	GB 17400 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
4	菌落总数 <sup>c</sup>	GB 17400 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 17400 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板 计数法
6	霉菌 <sup>d</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
注：a. 限面饼检测。 b. 限油炸面面饼检测。 c. 仅适用于面饼和调料的混合检验。 d. 限产品明示标准和质量要求有规定的产品检测。			

5.2 调味面制品检验项目见表 7-2。

表 7-2 调味面制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.227

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
8	菌落总数 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
9	大肠菌群 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
10	霉菌 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
11	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
12	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第 二法
注：a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测。 b. 限预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。			

5.3 冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品检验项目见表 7-3。

表 7-3 冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品检验项目<sup>a</sup>

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762 产品明示标准和质量要求	GB 5009.12
4	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 2761 产品明示标准和质量要求	GB 5009.22
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	糖精钠（以糖精计） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.28
8	菌落总数	GB 19640 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
9	大肠菌群	GB 19640 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
10	霉菌	GB 19640 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
11	沙门氏菌 <sup>o</sup>	GB 29921 GB 31607 产品明示标准和质量要求	GB 4789.4
12	金黄色葡萄球菌 <sup>o</sup>	GB 29921 GB 31607 产品明示标准和质量要求	GB 4789.10 第二法
<p>注：a. 对于含有调料包（粉、酱、油、菜等调料包）的产品，依据产品明示标准规定检测，如产品明示标准对主体成分和调料包分别规定或未明确规定的，优先检测主体成分。</p> <p>b. 限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测。</p> <p>c. 限冲调类方便食品（玉米制品、花生制品）检测。</p> <p>d. 限配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测。</p> <p>e. 限预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。</p>			

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。



# 八、饼干

## 1 适用范围

本细则适用于饼干食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

饼干是以谷类粉（和/或豆类、薯粉类）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。

饼干按其加工工艺的不同，可分为：酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心（或注心）饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干及其他饼干。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7100 食品安全国家标准 饼干

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

#### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

#### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。添加油脂的产品抽取样品量不少于 3kg，不少于 9 个独立包装；不添加油脂的产品抽取样品量不少于 2.4kg，不少于 8 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，添加油脂的产品样品数量不少于 9 个包装，且每个包装不少于 300g，不添加油脂的产品样品数量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 300g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，添加油脂的产品约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品；不添加油脂的产品约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 5 检验要求

#### 5.1 检验项目

饼干检验项目见表 8-1。

表 8-1 饼干检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 7100	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	GB 7100	GB 5009.227
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
7	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
8	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
9	菌落总数	GB 7100	GB 4789.2
10	大肠菌群	GB 7100	GB 4789.3 平板计数法
11	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
12	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
13	霉菌	GB 7100	GB 4789.15

注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。

b. 预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的预包装食品按 GB 29921-2013 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品按 GB 29921-2021 判定；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品按 GB 31607-2021 判定。

## 5.2 检验应注意的问题

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 九、罐头

## 1 适用范围

本细则适用于罐头食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

罐头产品是指以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。包括畜禽肉类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头 6 个食品细类。

畜禽肉类罐头是指以畜、禽肉为主要原料，经处理、分选、修整、烹调（或不经烹调）、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。如红烧猪肉罐头、午餐肉罐头、肉酱罐头等。

水产动物类罐头是指鲜（冻）鱼或其他动物性水产品经处理、分选、修整、加工、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。如豆豉鲑鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头等。

水果类罐头是指以水果为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。

蔬菜类罐头是指以蔬菜为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如黄瓜罐头、清水笋罐头、番茄酱罐头、莲藕罐头、玉米笋罐头、酸甜藟头罐头、马蹄罐头等。

食用菌罐头是指以食用菌为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如金针菇罐头、蘑菇罐头、糖水银耳罐头、虫草花罐头、食用菌酱罐头等。

其他罐头包括坚果及籽类罐头、谷物和杂粮罐头、蛋类罐头、汤类罐头、酱类罐头、混合类罐头和其他类罐头。如开心果罐头、八宝粥罐头、玉米罐头、鹌鹑蛋罐头、柱侯酱罐头、龟苓膏罐头、芦荟罐头、燕窝罐头、番茄沙司罐头等。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定  
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定  
GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定  
GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定  
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品  
GB/T 21916 水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法  
SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。玉米制品、花生制品抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 3kg；蔬菜类罐头、食用菌罐头抽取样品量不少于 8 个独立包装，总量不少于 2kg；其他样品抽取样品量不少于 6 个独立包装，总量不少于 1.5kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

玉米制品、花生制品、蔬菜类罐头、食用菌罐头所抽取样品分为 2 份，约 5 个包装为检验样品，约 3 个包装为复检备份样品（玉米制品、花生制品备份样品不少于 1kg，蔬菜类罐头、食用菌罐头备份样品不少于 600g，不少于 3 个包装）；其他产品所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需

要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 5 检验要求

5.1 畜禽肉类罐头检验项目见表 9-1。

表 9-1 畜禽肉类罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26

5.2 水产动物类罐头检验项目见表 9-2。

表 9-2 水产动物类罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	组胺 <sup>a</sup>	GB 7098	GB 5009.208
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	无机砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
8	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26
注：a. 仅适用于鲐鱼、鲹鱼、沙丁鱼罐头。			

5.3 水果类罐头检验项目见表 9-3。

表 9-3 水果类罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝） a	GB 2760	GB/T 21916

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
8	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26
注：a. 视产品色泽而定。			

5.4 蔬菜类罐头检验项目见表 9-4。

表 9-4 蔬菜类罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.278
6	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
7	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26
注：a. 限腌渍的蔬菜罐头检测。			

5.5 食用菌罐头检验项目见表 9-5。

表 9-5 食用菌罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup>	GB 2760	SN/T 3855
5	二氧化硫残留量 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.34
6	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26
注：a. 限金针菇罐头检测。 b. 限蘑菇罐头（含香菇的除外）检测。			

5.6 其他罐头检验项目见表 9-6。

表 9-6 其他罐头检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.22
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.278
7	商业无菌	GB 7098	GB 4789.26
注：a. 限花生制品、玉米制品检测。 b. 限坚果及籽类罐头和八宝粥罐头检测。			

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。



# 十、冷冻饮品

## 1 适用范围

本细则适用于冷冻饮品食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

冷冻饮品可分为冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类。

冰淇淋是指以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

雪糕是指以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

雪泥是指以饮用水、食糖、果汁等为主要原料，配以相关辅料，含或不含食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状冷冻饮品。

冰棍也称棒冰，是指以饮用水、食糖和（或）甜味剂等为主要原料，配以豆类或果品等相关辅料（含或不含食品添加剂和食品营养强化剂），经混合、灭菌、冷却、注模、插或不插杆、冻结、脱模等工艺制成的带或不带棒的冷冻饮品。

食用冰是指以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模或不脱模等工艺制成的冷冻饮品。

甜味冰是指以饮用水、食糖等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品，如橙味甜味冰、菠萝味甜味冰等。

其他类冷冻饮品是指上述 6 类产品未包括的冷冻饮品，如冷冻饮品部分所占质量比率不低于 50%的组合型制品、低脂冷冻饮品、低糖冷冻饮品、无糖冷冻饮品等。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 31114 冷冻饮品 冰淇淋

GB/T 31119 冷冻饮品 雪糕

GB/T 31321 冷冻饮品 检验方法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。净含量不超过 500g 的产品，抽样量不少于 12 个独立包装，且不少于 1kg，组合型样品根据检验和复检需要适当增加抽样量；净含量在 500g 以上 5kg 以下的产品，抽样量不少于 8 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 4 个包装，且每个包装不少于 250g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样单

按有关规定填写抽样单，并记录被抽检产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足冷冻饮品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

## 5 检验要求

### 5.1 检验项目

冷冻饮品检验项目见表 10-1。

表 10-1 冷冻饮品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质 <sup>ab</sup>	GB/T 31114 GB/T 31119 产品明示标准和质量要求	GB 5009.5
2	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
4	菌落总数 <sup>c</sup>	GB 2759	GB 4789.2
5	大肠菌群	GB 2759	GB 4789.3 平板计数法
6	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
7	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921	GB 4789.30
注：a. 限冰淇淋、雪糕检测。 b. 按 GB 5009.5 规定的方法测定，其中试样的制备应按 GB/T 31321 中 3.3 的方法进行。 c. 不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。 d. 限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 十一、速冻食品

## 1 速冻面米食品

### 1.1 适用范围

本细则适用于速冻面米食品食品安全监督抽检。

### 1.2 产品种类

速冻面米食品是指以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。

根据加工方式可分为速冻面米生制品（冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品）和速冻面米熟制品（冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品），包括速冻水饺、速冻汤圆、速冻元宵、速冻馄饨、速冻手抓饼、速冻油条、速冻包子、速冻花卷、速冻馒头、速冻南瓜饼、速冻八宝饭等。

### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米食品

GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 1.4 抽样

#### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

#### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品，生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后速冻面米制品抽样数量不少于 2kg（玉米制品不少于 3kg），且非即食速冻面米制品不少于 4 个包装，即食速冻面米制品不少于 9 个包装；生产日期在 2022 年 3 月 7 日前速冻面米制品抽样数量不少于 2kg（玉米制品不少于 3kg），且速冻面米生制品食品不少于 4 个包装，速冻面米熟制品不少于 9 个包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（≥2.5kg）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后即食速冻面米制品约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品、非即食速冻面米制品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品；生产日期在 2022 年 3 月 7 日前速冻面米生制品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品、速冻面米熟制品约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品。（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 1.5 检验要求

速冻面米食品检验项目见表 11-1、11-2。

表 11-1 速冻面米生制品检验项目<sup>a</sup>

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup>	GB 19295	GB 5009.227
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 2761	GB 5009.22
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	糖精钠（以糖精计） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测。 b. 生产日期在 2022 年 3 月 7 日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测。 c. 限玉米制品检测。 d. 限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测。			

表 11-2 速冻面米熟制品检验项目<sup>a</sup>

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup>	GB 19295	GB 5009.227
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 2761	GB 5009.22
3	糖精钠（以糖精计） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.28
4	菌落总数 <sup>e</sup>	GB 19295	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>e</sup>	GB 19295	GB 4789.3 平板计数法
6	沙门氏菌 <sup>f</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
7	金黄色葡萄球菌 <sup>f</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测。 b. 生产日期在 2022 年 3 月 7 日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测。 c. 限玉米制品检测。 d. 限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测。 e. 生产日期在 2022 年 3 月 7 日前：限速冻面米熟制品检测；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后限即食速冻面米食品检测。 f. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后的即食速冻面米食品检测。预包装食品按 GB 29921 判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按 GB 31607 判定。			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 速冻调理肉制品

### 2.1 适用范围

本细则适用于速冻调理肉制品食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

速冻调理肉制品是指以畜禽肉及副产品为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的食物。经简单切割未经调味的畜禽肉及副产品不属于本产品种类；非以畜禽肉及副产品为主要原料制作的速冻制品不属于本产品种类。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定

GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

SB/T 10379 速冻调制食品

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 2.4 抽样

#### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品，非即食速冻调理肉制品抽样数量不少于 1.5kg，且不少于 4 个独立包装，即食速冻调理肉制品抽样数量不少于 2kg，且不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，非即食速冻调理肉制品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品；即食速冻调理肉制品约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 2.5 检验要求

速冻调理肉制品检验项目见表 11-3。

表 11-3 速冻调理肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计）	GB 19295 SB/T 10379 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
4	氯霉素	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338
5	胭脂红	GB 2760	GB/T 9695.6
6	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 19295	GB 4789.2
7	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 19295	GB 4789.3 平板计数法



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
9	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
10	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
注：a. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后的即食速冻调理肉制品检测。 b. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后的即食速冻调理肉制品检测。预包装食品按 GB 29921 判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按 GB 31607 判定。			

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 3 速冻调制水产制品

## 3.1 适用范围

本细则适用于速冻调制水产制品食品安全监督抽检。

## 3.2 产品种类

速冻调制水产制品是指以水产品为主要原料，添加辅料（含食品添加剂），经相应加工处理，采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的食品。仅经简单切割或去皮，不添加辅料或不经其他加工处理的水产品不属于本产品种类。

## 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验  
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品  
GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
SB/T 10379 速冻调制食品  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

### **3.4 抽样**

#### **3.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品。

#### **3.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品，非即食速冻调制水产制品抽样数量不少于 1.5kg，且不少于 4 个独立包装，即食速冻调制水产制品抽样数量不少于 2kg，且不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，非即食速冻调制水产制品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品；即食速冻调制水产制品约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### **3.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### **3.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### **3.5 检验要求**

速冻调制水产制品检验项目见表 11-4。

表 11-4 速冻调制水产制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮 <sup>a</sup>	GB 10136	GB 5009.228
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 10136	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 10136	GB 4789.3 平板计数法
6	副溶血性弧菌 <sup>bc</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.7
7	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>bc</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
8	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
<p>注：a. 限速冻腌制的生食动物性水产制品及速冻预制冷动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品）检测。</p> <p>b. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后的即食速冻生制调制水产制品检测。</p> <p>c. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）后的即食速冻调制水产制品检测。预包装食品按 GB 29921 判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按 GB 31607 判定。</p>			

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 速冻谷物食品

### 4.1 适用范围

本细则适用于速冻谷物食品食品安全监督抽检。

## 4.2 产品种类

速冻谷物食品是以玉米、粟米、小麦等谷物为主要原料，经加工（或熟制）、速冻而成的食品，包括速冻玉米、速冻玉米粒、速冻粟米、速冻青麦仁等。不包括速冻调制食品。

## 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4.4 抽样

### 4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

### 4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品；非玉米制品抽样数量不少于 600g，且不少于 2 个独立包装。玉米制品抽样数量不少于 2kg，且不少于 4 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品。玉米制品备份样品量不少于 1kg。（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

#### 4.5 检验要求

速冻谷物食品检验项目见表 11-5。

表 11-5 速冻谷物食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.22
注：a. 限玉米制品检测。			

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

### 5 速冻蔬菜制品

#### 5.1 适用范围

本细则适用于速冻蔬菜制品食品安全监督抽检。

#### 5.2 产品种类

速冻蔬菜制品是指以蔬菜为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。

产品包括速冻豇豆、速冻豌豆、速冻黄瓜、速冻甜椒等，不包括速冻玉米、速冻薯条（薯块、薯饼等）、速冻调制食品等。

#### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

5.4 抽样

5.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

5.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1kg，不少于 4 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（复检备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

5.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

5.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5.5 检验要求

速冻蔬菜制品检验项目见表 11-6。

表 11-6 速冻蔬菜制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

5.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质

量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不满足相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 6 速冻水果制品

### 6.1 适用范围

本细则适用于速冻水果制品食品安全监督抽检。

### 6.2 产品种类

速冻水果制品是指以水果为原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。注意，本细则所指的速冻水果制品是指水果经清洗除杂处理后对水果或可食部份进行造型、切片、制粒等处理，不添加任何辅料制成的速冻水果制品。

产品包括速冻樱桃、速冻蔓越莓、速冻草莓、速冻梨丁、速冻荔枝肉、速冻树莓、速冻黑莓、速冻黄桃条、速冻哈密瓜、速冻猕猴桃、速冻桑葚、速冻李子等。

### 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

6.4 抽样

6.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

6.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。产品执行标准有下列微生物项目要求的抽取不少于 8 个独立包装（抽取样品量至少为 1kg），产品执行标准没有下列微生物项目要求的抽取不少于 4 个独立包装（抽取样品量至少为 500g）。抽取大包装食品（净含量≥2kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。检微生物项目的样品抽取量不少于 8 包（每包样品量不少于 125g）；不检微生物项目的样品抽取量不少于 4 包（每包样品量不少于 125g）。

在流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

在餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，需检微生物项目的 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品；不需检微生物项目的约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

6.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及企业相关信息。

6.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽查企业在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条和样品在运输过程中不会破损。样品运输应采用冷冻车或冷冻箱等可以满足速冻食品储运条件的措施。样品的贮存应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

6.5 检验要求

6.5.1 检验项目

速冻水果制品检验项目见表 11-7。

表 11-7 速冻水果制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
----	------	-----------	------



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	菌落总数	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
4	大肠菌群	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
5	霉菌	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
7	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
8	金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 限即食速冻水果制品检测。预包装食品按 GB 29921 判定，生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品按 GB 31607 判定。			

### 6.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 十二、薯类和膨化食品

### 1 膨化食品

#### 1.1 适用范围

本细则适用于膨化食品食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

膨化食品分为含油型膨化食品和非含油型膨化食品等。

含油型膨化食品：用食用油脂煎炸或产品中添加和（或）喷洒食用油脂的膨化食品。

非含油型膨化食品：产品中不添加或不喷洒食用油脂的膨化食品。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量含油型不少于 2.5kg，且不少于 8 个独立包装，非含油型不少于 1.5kg，

且不少于 8 个独立包装。以玉米为原料的产品，抽取样品量不少于 3kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量含油型不少于 8 个独立包装，非含油型不少于 8 个独立包装，且每个包装不少于 300g，以玉米为原料的产品，每个包装不少于 375g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构），以玉米为原料的产品，备样量不少于 1kg。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

### 1.5.1 检验项目

膨化食品检验项目见表 12-1。

表 12-1 膨化食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	水分 <sup>a</sup>	GB 17401 产品明示标准和质量要求	GB 5009.3
2	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>ab</sup>	GB 17401 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
3	过氧化值（以脂肪计） <sup>ab</sup>	GB 17401 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
4	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 2761	GB 5009.22
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
7	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
8	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 17401 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 17401 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板计数法
10	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
11	金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 产品明示标准为 GB/T 22699 的非定量包装食品不检此项。 b. 含油型产品检测。 c. 以玉米为原料的产品检测。 d. 预包装食品按 GB 29921 判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的产品检测并按 GB 31607 判定。			

### 1.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 薯类食品

### 2.1 适用范围

本细则适用于薯类食品食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

薯类食品包括干制薯类、冷冻薯类、薯泥（酱）类、薯粉类、其他薯类食品等。

干制薯类：以薯类为原料，经去皮（或不去皮）、切分成型，添加或不添加辅料，经蒸煮或烘烤、成型、干制而成的薯类制品。干制薯类包括马铃薯片，其中切片型马铃薯片：马铃薯经清洗、去皮、切片、油炸或烘烤、添加调味料制成的马铃薯片；复合型马铃薯片：以脱水马铃薯为主要原料，添加食用淀粉、谷粉、食品添加剂等辅料，经混合、蒸煮、成型、油炸或烘烤、调味制成的马铃薯片。

冷冻薯类：以新鲜薯类为原料，经去皮（或不去皮）、切分成型后，经漂烫或用食用植物油炸熟，再经冷冻而制成的产品。

薯泥（酱）类：以马铃薯、甘薯等薯类为主要原料，经清洗去皮（或不去皮）、蒸煮、磨酱，添加调味料、食品添加剂等辅料制作而成的酱类产品。

薯粉类：以薯类为原料，经蒸煮（或不蒸煮）、干燥、粉碎而制成的粉状产品。

其他薯类食品：上面几类未包括的薯类食品。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

QB/T 2686 马铃薯片

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 2.4 抽样

### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品仓库，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。干制薯类抽取样品量含油型不少于2.5kg，且不少于12个独立包装，非含油型不少于1.5kg，且不少于8个独立包装。除干制薯类外抽取样品量不少于1kg，预包装熟制品应不少于8个独立包装，其余薯类制品不少于4个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。样品数量含油型干制薯类不少于12个独立包装，非含油型不少于8个独立包装，且每个包装不少于200g；除干制薯类外，预包装熟制品应不少于8个独立包装，

其余薯类制品不少于 4 个独立包装，且每个包装不少于 200g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**2.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**2.5 检验要求**

**2.5.1 检验项目**

**2.5.1.1 干制薯类**

检验项目见表 12-2。

表 12-2 干制薯类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	QB/T 2686 产品明示标准和质量要求	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	QB/T 2686 产品明示标准和质量要求	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	菌落总数	QB/T 2686 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
5	大肠菌群	QB/T 2686 产品明示标准和质量要求	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3
6	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
7	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 含油型产品检测。 b. 预包装食品按 GB 29921 判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的产品检测并按 GB 31607 判定。			

2.5.1.2 冷冻薯类检验项目见表 12-3。

表 12-3 冷冻薯类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

2.5.1.3 薯泥（酱）类检验项目见表 12-4。

表 12-4 薯泥（酱）类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	商业无菌 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.26
5	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
6	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 限罐头工艺产品检测。 b. 预包装食品按 GB 29921 判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的产品检测并按 GB 31607 判定。			

2.5.1.4 薯粉类检验项目见表 12-5。

表 12-5 薯粉类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

2.5.1.5 其他薯类食品检验项目见表 12-6。

表 12-6 其他薯类食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
3	金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 即食预包装食品按 GB 29921 判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的产品检测并按 GB 31607 判定。			

## 2.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。



# 十三、糖果制品

## 1 糖果

### 1.1 适用范围

本细则适用于糖果（含胶基糖果）食品安全监督抽检。

### 1.2 产品种类

糖果是以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经相关工艺制成的甜味食品。

胶基糖果是以胶基、食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果。

### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 1.4 抽样

#### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品。

#### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。预包装食品抽取样品量不少于1.6kg，不少于10个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且每个包装不少于160g。抽取非定量包装食品时，从样品堆的不同部位抽取样品数量不少于10个包装，且每个包装不少于160g，分别盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/5 为检验样品，约 2/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

### 1.5.1 检验项目

糖果检验项目见表 13-1。

表 13-1 糖果检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
3	合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.35 SN/T 1743
4	相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
6	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 17399	GB 4789.2
7	大肠菌群	GB 17399	GB 4789.3
注：a. 合成着色剂检测项目视具体色泽确定；硬糖（如硬质糖果、压片糖果、硬质型奶糖等）、淀粉软糖检验方法采用 GB 5009.35；其他类型糖果仅检测日落黄，检验方法采用 SN/T 1743。 b. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。			

### 1.5.2 检验应注意的问题

流通环节从大包装中分装的无包装样品不检测微生物。

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 2 巧克力及巧克力制品

### 2.1 适用范围

本细则适用于巧克力及巧克力制品食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

巧克力及巧克力制品包括:巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品。

巧克力指以可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)和(或)白砂糖为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

巧克力制品指巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

代可可脂巧克力指以白砂糖、代可可脂等为主要原料(按原始配料计算,代可可脂添加量超过5%),添加或不添加可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味和性状的食品。

代可可脂巧克力制品指代可可脂巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 600g，不少于 6 个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 6 个包装，且每个包装不少于 100g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 5/6 为检验样品，约 1/6 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

2.5.1 检验项目

巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目见表 13-2。

表 13-2 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 预包装食品按 GB 29921 判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的产品检测并按 GB 31607 判定。			

### 2.5.2 检验应注意的问题

流通环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 3 果冻

### 3.1 适用范围

本细则适用于果冻食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

果冻指以水、食糖和增稠剂等为原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。包括含乳型果冻、果肉型果冻、果汁型果冻、果味型果冻、其他型果冻等。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 19299 食品安全国家标准 果冻

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

3.4 抽样

3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。预包装食品抽取样品量不少于 1kg，不少于 8 个独立包装。抽取非定量包装食品时，从样品堆的 8 个不同部位，各抽取不少于 125g 样品，分别盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

3.5 检验要求

果冻检验项目见表 13-3。

表 13-3 果冻检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
6	菌落总数	GB 19299	GB 4789.2
7	大肠菌群	GB 19299	GB 4789.3 平板计数法
8	霉菌	GB 19299	GB 4789.15
9	酵母	GB 19299	GB 4789.15

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 十四、茶叶及相关制品

### 1 茶叶

#### 1.1 适用范围

本细则适用于茶叶食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

茶叶主要有绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶，及其再加工制成的花茶、紧压茶、袋泡茶等。

绿茶是以鲜叶为原料，经杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成的产品。

红茶是以鲜叶为原料，经萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等加工工艺制成的产品。

黄茶是以鲜叶为原料，经杀青、揉捻、闷黄、干燥等生产工艺制成的产品。

白茶是以特定茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、干燥等生产工艺制成的产品。

乌龙茶是以特定茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥等特定工艺制成的产品。

黑茶是以鲜叶为原料，经杀青、揉捻、渥堆、干燥等加工工艺制成的产品。

花茶是以茶叶为原料，经整型、加天然香花窠制、干燥等加工工艺制成的产品。

紧压茶是以茶叶为原料，经筛分、拼配、汽蒸、压制成型、干燥等加工工艺制成的产品。主要有普洱茶（生茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、其他紧压茶等。

袋泡茶是以茶叶为原料，经加工形成一定的规格后，用过滤材料加工制成的产品。

其它再加工茶（除花茶、紧压茶、袋泡茶外）是以茶叶为原料，采用特定工艺加工的、供人们饮用或食用的产品。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物



残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 1.4 抽样

### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品、非定量包装食品、无包装食品。

应抽取生产日期为 2020 年 2 月 15 日及之后的产品。

### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1kg，一般不少于 4 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需

要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

1.5.1 茶叶检验项目见表 14-1。

表 14-1 茶叶检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	草甘膦	GB 2763	SN/T 1923
3	吡虫啉	GB 2763	参照 GB/T 20769 GB 23200.121 参照 GB/T 23379 参照 NY/T 1379
4	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
5	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 SN/T 1969
6	灭多威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121
7	三氯杀螨醇	GB 2763	GB/T 5009.176 GB 23200.113
8	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 23204 GB 23200.121
9	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 23204
10	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121
11	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 23204
12	氧乐果	GB 2763	GB 23200.13 GB 23200.113 GB 23200.121
13	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121
14	啉虫脒	GB 2763	参照 GB/T 20769 GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
15	多菌灵	GB 2763	参照 GB/T 20769 GB 23200.121 参照 NY/T 1453
16	茚虫威	GB 2763	GB 23200.13 GB 23200.121
17	呋虫胺	GB 2763	参照 GB/T 20770 GB 23200.121

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 2 含茶制品和代用茶

## 2.1 适用范围

本细则适用于含茶制品和代用茶食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

2.2.1 含茶制品包括以茶叶为原料加工的速溶茶类和以茶叶为原料配以各种可食用物质或食用香料等制成的调味茶类(不含茶叶成分的产品不属于含茶制品),和以茶叶或茶鲜叶为原料,经过水提(或采用茶鲜叶榨汁)、过滤、浓缩、干燥制成的,可在生产过程中加入食品添加剂、食品加工助剂以及适量食品辅料(如麦芽糊精)的速溶茶类产品。

2.2.2 代用茶是指采用除茶以外、由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果(实)、根茎等为原料,经加工制作、采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)的方式,供人们饮用的产品。根据原料的不同,产品可分为叶类、花类、果(实)类、根茎类和混合类代用茶。叶类产品有桑叶茶、薄荷茶、枸杞叶茶等;花类产品有菊花、茉莉花、玫瑰花、金银花、玳玳花等;果(实)类(含根茎)产品有大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果等;混合类是指以植物的叶、花、果(实)、根茎等为原料,按一定比例拼配加工而成的产品。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品的残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品的残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 2.4 抽样

### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品、非定量包装食品、无包装食品。

### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。含茶制品抽取样品量不少于 400g，抽样数量应不少于 8 个独立包装（不检微生物的可相应减少独立包装数量及样品量）。代用茶抽取样品量不少于 1.6kg，抽样数量应不少于 10 个独立包装（不检微生物的可相应减少独立包装数量及样品量）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（净含量≥5kg）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/5 为检验样品，约 2/5 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。

### 2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 2.5 检验要求

### 2.5.1 检验项目

2.5.1.1 含茶制品检验项目见表 14-3。

表 14-3 含茶制品检验项目<sup>a</sup>

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	产品明示标准和质量要求	GB 5009.12
2	菌落总数	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
3	大肠菌群	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
4	霉菌	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
注：a. 所有项目仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。			

2.5.1.2 代用茶检验项目见表 14-4。

表 14-4 代用茶检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762 产品明示标准和质量要求	GB 5009.12
2	二氧化硫残留量	GB 2760 产品明示标准和质量要求	GB 5009.34
3	啉虫脒	GB 2763	GB/T 20769 GB 23200.121
4	克百威	GB 2763	参照 GB 23200.112 GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	炔螨特	GB 2763	GB 23200.10 GB 23200.121
6	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.121 NY/T 761
7	吡虫啉	GB 2763	GB/T 20769 参照 GB/T 20769 GB 23200.121 GB/T 23379 参照 GB/T 23379 参照 NY/T 1379
8	霉菌	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15

### 2.5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 十五、酒类

## 1 白酒

### 1.1 适用范围

本细则适用于白酒食品安全监督抽检。

### 1.2 产品种类

按产品的发酵工艺分为：固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒，固态（半固态）法白酒原酒、液态法白酒原酒、固液法白酒原酒。

按产品的酒精度分为：高度酒、低度酒。

按产品的香型分为：浓香型、清香型、米香型、凤香型、豉香型、芝麻香型、特香型、兼香型、浓酱兼香型、老白干香型、酱香型、董香型、馥郁香型。

### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 1.4 抽样

#### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或散装食品。

#### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于 4 个包装，总量约 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

对散装白酒或原酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

### 1.4.3 抽样单

1.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

1.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

白酒检验项目见表 15-1。

表 15-1 白酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>b</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2757 GB 2762	GB 5009.12
3	甲醇	GB 2757	GB 5009.266
4	氰化物（以 HCN 计）	GB 2757	GB 5009.36
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
7	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
注：a. 生产日期在 2013 年 2 月 1 日之前的产品依据 GB 2757-1981 判定，生产日期在 2013 年 6 月 1 日（含）之后的产品依据 GB 2762 判定。			
b. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			



## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 2 黄酒

### 2.1 适用范围

本细则适用于黄酒食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

主要包括:黄酒、绍兴酒(绍兴黄酒)等。按产品风格可分为传统型黄酒、清爽型黄酒、特型黄酒、红曲酒;按含糖量可分为干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒;按原料可分为糯米黄酒、非糯米黄酒。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 13662 黄酒

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 2.4 抽样

#### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或散装食品。

#### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于 4 个包装，总量约 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

对散装黄酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

### 2.4.3 抽样单

2.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

### 2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 2.5 检验要求

黄酒检验项目见表 15-2。

表 15-2 黄酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>b</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	氨基酸态氮	产品明示标准和质量要求	GB/T 13662
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>b</sup>	检测方法
注：a. 若检出苯甲酸但 $\leq 0.05\text{g/kg}$ ，依据 GB/T 13662-2018 产品发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸含量判定。			
b. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 3 啤酒

## 3.1 适用范围

本细则适用于啤酒食品安全监督抽检。

## 3.2 产品种类

啤酒按色度分为：淡色啤酒、浓色啤酒、黑啤酒；按杀菌工艺分为熟啤酒、生啤酒；也包括特种啤酒，如低醇啤酒、无醇啤酒、小麦啤酒等。

## 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 3.4 抽样

### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。优先抽取瓶装或听装的啤酒，根据实际情况，可抽取桶装及其他规格型号

的各种啤酒。

**3.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 1L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，1/2 为检验样品，1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

**3.4.3 抽样单**

3.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

3.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中，在“备注栏”中填写产品的原麦汁浓度。

**3.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品和备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**3.5 检验要求**

啤酒检验项目见表 15-3。

表 15-3 啤酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	甲醛	GB 2758	GB/T 5009.49

**3.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 葡萄酒

### 4.1 适用范围

本细则适用于葡萄酒食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

按色泽分类可分为白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒；按含糖量分类可分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒等；按二氧化碳含量分类可分为平静葡萄酒、起泡葡萄酒、低泡葡萄酒、葡萄气酒；也包括特种葡萄酒，如冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、脱醇葡萄酒。

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB/T 15037 葡萄酒

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4.4 抽样

#### 4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 6 个独立包装，总量不少于 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包

装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，1/2 为检验样品，1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

#### 4.4.3 抽样单

4.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

#### 4.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 4.5 检验要求

葡萄酒检验项目见表 15-4。

表 15-4 葡萄酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>b</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	甲醇	产品明示标准和质量要求	GB 5009.266
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
8	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
注：a. 若检出苯甲酸但≤50mg/L，依据 GB/T 15037-2006 产品发酵过程中自然产生的苯甲酸含量判定。			
b. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 5 果酒（发酵型）

### 5.1 适用范围

本细则适用于果酒（发酵型）食品安全监督抽检。

### 5.2 产品种类

主要包括：山楂酒、猕猴桃酒、苹果酒等。

### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 5.4 抽样

#### 5.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 5.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 6 个独立包装，总量不少于 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，1/2 为检验样品，1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机

构)。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

**5.4.3 抽样单**

5.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

5.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

**5.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**5.5 检验要求**

果酒（发酵型）检验项目见表 15-5。

表 15-5 果酒（发酵型）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>b</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	展青霉素 <sup>a</sup>	GB 2761	GB 5009.185
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
注：a. 限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测。 b. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

**5.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。



## 6 配制酒

### 6.1 适用范围

本细则适用于配制酒食品安全监督抽检。

### 6.2 产品种类

按使用酒基类别可分为以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒（包括调香白酒）、以发酵酒为酒基的配制酒。

### 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 6.4 抽样

#### 6.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或散装食品。

#### 6.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于 4 个包装，总量约 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

对散装配制酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承

检机构)。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

**6.4.3 抽样单**

6.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

6.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

**6.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**6.5 检验要求**

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒、以发酵酒为酒基的配制酒检验项目分别见表15-6、15-7。

表 15-6 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	甲醇	GB 2757 产品明示标准和质量要求 <sup>b</sup>	GB 5009.266
3	氰化物（以 HCN 计）	GB 2757 产品明示标准和质量要求 <sup>b</sup>	GB 5009.36
4	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
注：a. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。 b. 混合酒基的配制酒，仅产品明示标准和质量要求有规定时检测。			

表 15-7 以发酵酒为酒基的配制酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
注：a. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

## 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 7 其他蒸馏酒

### 7.1 适用范围

本细则适用于其他蒸馏酒(白酒除外)食品安全监督抽检。

### 7.2 产品种类

白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、杜松子酒(金酒)、奶酒(蒸馏型)等。

### 7.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 7.4 抽样

#### 7.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 7.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时,在企业的成品库房,从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样

品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

**7.4.3 抽样单**

7.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

7.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

**7.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**7.5 检验要求**

其他蒸馏酒检验项目见表 15-8。

表 15-8 其他蒸馏酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	甲醇	GB 2757	GB 5009.266
4	氰化物（以 HCN 计）	GB 2757	GB 5009.36
注：a. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

**7.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

7.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

7.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

7.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 8 其他发酵酒

### 8.1 适用范围

本细则适用于其他发酵酒食品安全监督抽检。

### 8.2 产品种类

指除啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒以外的发酵酒，如清酒、醪糟、奶酒（发酵型）等。

### 8.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 8.4 抽样

#### 8.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 8.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于4个独立包装，总量约2L。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为2份，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中对检验结果进行复验所采用的样品，应是抽取的检验样品，不能采用备份样品。

#### 8.4.3 抽样单

8.4.3.1 应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

8.4.3.2 产品的酒精度填写在“规格型号”中。

**8.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**8.5 检验要求**

其他发酵酒检验项目见表 15-9。

表 15-9 其他发酵酒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准 <sup>a</sup>	检测方法
1	酒精度	产品明示标准和质量要求	GB 5009.225
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
注：a. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。			

**8.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

8.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

8.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

8.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 十六、蔬菜制品

## 1 适用范围

本细则适用于蔬菜制品食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

蔬菜制品分为酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品和其他蔬菜制品。

蔬菜干制品包括自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品等。

食用菌制品包括干制食用菌和腌渍食用菌。

其他蔬菜制品包括油炸蔬菜（不包括蔬菜脆片）、蔬菜酱（不包括调味酱）等。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

#### 4.2.1 酱腌菜

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量

的样品。抽取样品量不少于 1.8kg，不少于 9 个独立包装；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 9 个包装，且每个包装不少于 200g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量不少于 1.8kg，不少于 9 个独立包装；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，抽取样品量不少于 1.2kg，不少于 4 个包装。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同流通环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 1.2kg。

优先抽取近期生产的产品，所抽取样品分为 2 份，独立包装产品和生产环节分装取样的产品约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品，无包装的产品、流通环节和餐饮环节分装取样的产品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（复检备份样品不少于 600g，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

#### **4.2.2 其他类型产品**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.2kg，不少于 4 个独立包装；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 4 个包装，且每个包装不少于 300g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 1.2kg。

优先抽取近期生产的产品，所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（复检备份样品不少于 600g，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### **4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### **4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。



在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 5 检验要求

### 5.1 检验项目

5.1.1 酱腌菜检验项目见表 16-1。

表 16-1 酱腌菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.33
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.97
8	阿斯巴甜	GB 2760	GB 5009.263
9	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
10	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 2714	GB 4789.3 平板计数法
11	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（限腌渍蔬菜检测）； 生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据 GB 2762-2022 判定。 b. 限腌渍的蔬菜检测。 c. 不适用于非灭菌发酵型产品。			

5.1.2 蔬菜干制品检验项目见表 16-2。

表 16-2 蔬菜干制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34

5.1.3 其他蔬菜制品检验项目见表 16-3。

表 16-3 其他蔬菜制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	二氧化硫残留量 <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.34
注：a. 以食用菌为主要原料的产品除外。			

5.1.4 干制食用菌检验项目见表 16-4。

表 16-4 干制食用菌检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	总砷（以 As 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.11
3	镉（以 Cd 计） <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.15
4	总汞（以 Hg 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.17
5	甲基汞（以 Hg 计） <sup>d</sup>	GB 2762	GB 5009.17
6	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（含松茸产品不检测）；生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据 GB 2762-2022 判定。 b. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品检测（含松茸产品不检测）。 c. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（含松茸和姬松茸的产品不检测）；生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据 GB 2762-2022 判定。 d. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			

5.1.5 腌渍食用菌检验项目见表 16-5。

表 16-5 腌渍食用菌检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/

## 5.2 检验应注意的问题

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 十七、水果制品

## 1 适用范围

本细则适用于水果制品食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

水果制品包括蜜饯、水果干制品、果酱。

蜜饯是指以果蔬等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或食盐腌制（或不腌制）等工艺制成的制品。产品分为：蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。

水果干制品是指以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果食品。包括葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品等。其中，干枸杞是指以各品种成熟枸杞为原料经干燥加工制成的干制品，不含按代用茶许可生产的枸杞代用茶。

果酱分为果酱和果味酱。果酱是指以水果、果汁或果浆和糖等为主要原料，经预处理、煮制、打浆（或破碎）、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量大于等于 25%（水果、果汁或果浆用量按鲜果汁计）。果味酱是指加入或不加入水果、果汁或果浆，使用增稠剂、食用香精、着色剂等食品添加剂，加糖（或不加糖），经配料、煮制、浓缩、包装等工序加工制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量小于 25%。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定液相色谱-串联质谱法

GB/T 22474 果酱

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法

GB 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量大于 1.8kg，不少于 8 个独立包装（不检微生物的可相应减少独立包装数量，抽样量大于 1.2kg）。大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装（不检微生物的可相应减少包装数量），且每个包装不少于 250g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量大于 1.8kg。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（复检备份样品封存在承检机构，且重量需大于 600g，包装数量不得少于 2 个）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条和样品在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 5 检验要求

### 5.1 检验项目

5.1.1 蜜饯检验项目见表 17-1。

表 17-1 蜜饯检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
8	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
9	合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.35
10	相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
11	乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.278
12	菌落总数 <sup>c</sup>	GB 14884 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
13	大肠菌群	GB 14884 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
14	霉菌	GB 14884 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 视产品具体色泽而定。 b. 限果脯类产品检测。 c. 不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯。			

5.1.2 水果干制品检验项目见表 17-2。

表 17-2 水果干制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	啶虫脒 <sup>ad</sup>	GB 2763	GB/T 20769 GB 23200.121
3	吡虫啉 <sup>ad</sup>	GB 2763	参照 GB/T 20769 GB 23200.121
4	克百威 <sup>bd</sup>	GB 2763	参照 GB 23200.112 GB 23200.121
5	炔螨特 <sup>bd</sup>	GB 2763	GB 23200.10 GB 23200.121
6	毒死蜱 <sup>bd</sup>	GB 2763	NY/T 761 GB 23200.121
7	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 <sup>cd</sup>	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
8	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>e</sup>	GB 2760	GB 5009.28
9	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
10	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） <sup>e</sup>	GB 2760	GB 5009.121
11	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
12	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
13	菌落总数 <sup>f</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
14	大肠菌群	产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
15	霉菌	产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
注：a. 限 2020 年 2 月 15 日（含）之后生产的干枸杞检测。 b. 限 2021 年 9 月 3 日（含）之后生产的干枸杞检测。 c. 限 2020 年 2 月 15 日（含）之后生产的葡萄干检测。 d. 根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法。 e. 限柿饼产品检测。 f. 不适用于添加乳酸菌（活菌）的水果干制品。			

5.1.3 果酱检验项目见表 17-3。

表 17-3 果酱检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
3	菌落总数 <sup>a</sup>	GB/T 22474 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
4	大肠菌群	GB/T 22474 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
5	霉菌	GB/T 22474 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
6	商业无菌 <sup>b</sup>	GB/T 22474 产品明示标准和质量要求	GB 4789.26
注：a. 不适用于添加乳酸菌（活菌）的果酱。 b. 限罐头工艺加工的产品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

5.2.1 无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

5.2.2 若被检产品（水果干制品、果酱）的产品明示标准和质量要求中无微生物的相关限量时，不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。



# 十八、炒货食品及坚果制品

## 1 适用范围

本细则适用于炒货食品及坚果制品食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

炒货食品及坚果制品是以坚果、籽类或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的食品，包括油炸、烘炒豆类。炒货食品及坚果制品分为“开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子”及“其他炒货食品及坚果制品”两类。

“开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子”为使用开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子作为主要原料的炒货食品及坚果制品，包括开心果、杏仁、扁桃仁（巴旦木）、松仁（如松子、松籽等）、葵花籽、其他瓜子（如西瓜子、南瓜子、瓜蒌子、吊瓜子、打瓜子、西葫芦籽等）。

“其他炒货食品及坚果制品”是使用除开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子之外的其他坚果和籽类作为主要原料的炒货食品及坚果制品，包括花生制品，油炸、烘炒豆类，其他坚果制品（如核桃、榛子、栗、香榧、夏威夷果、腰果等）和其他籽类制品（如熟制芝麻、莲子等）。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品时，为满足微生物和生物毒素检验需要，不带壳样品的量不少于2.5kg，不少于9个独立包装；带壳样品的量不少于4kg，不少于9个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于9个包装，且总量满足检验要求。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。

所抽取样品分成2份，约2/3作为检验样品，约1/3为复检备份样品（除豆类食品外，备份样品可食部分不少于1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5 检验要求

5.1 检验项目

炒货食品及坚果制品检验项目见表18-1。

表 18-1 炒货食品及坚果制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 19300	GB 19300 GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	GB 19300	GB 19300 GB 5009.227

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	铅（以Pb计）	GB 2762	GB 5009.12
4	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>b</sup>	GB 2761	GB 5009.22
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>c,d</sup>	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） <sup>c,d</sup>	GB 2760	GB 5009.28
7	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.121
8	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
9	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
10	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
11	大肠菌群	GB 19300	GB 4789.3 平板计数法
12	霉菌 <sup>e</sup>	GB 19300	GB 4789.15

注：a. 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外。

b. 除豆类食品外的产品检测。

c. 限瓜子类食品检测。

d. 限花生制品检测。

e. 限烘炒工艺加工的熟制产品检测。

## 5.2 检验应注意的问题

5.2.1 酸价、过氧化值依据GB 19300判定时，样品前处理方法按GB 19300附录B的规定。

5.2.2 无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

5.2.3 食品添加剂类项目检测时，有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 十九、蛋制品

## 1 适用范围

本细则适用于蛋制品食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

蛋制品包括再制蛋、干蛋类、冰蛋类和其他类。

再制蛋是指以禽蛋为原料，添加或不添加辅料，经盐、碱、糟、卤等不同工艺加工制成的蛋制品，如皮蛋、咸蛋、水煮蛋、糟蛋、卤蛋等。

干蛋类是指以禽蛋为原料，经去壳、加工处理、脱糖、干燥等工艺制成的蛋制品，如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、蛋白片等。

冰蛋类是指以禽蛋为原料，经去壳、加工处理、冷冻等工艺制成的蛋制品，如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。

其他类是指以禽蛋或上述蛋制品为主要原料，经一定加工工艺制成的其他蛋制品，如鸡蛋干、松花蛋肠、蛋黄酪、全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

## 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 8 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 250g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 1kg。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构），备样不少于 2 个包装，不少于 200g。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

## 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

## 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

# 5 检验要求

## 5.1 检验项目

5.1.1 再制蛋检验项目见表 19-1。

表 19-1 再制蛋检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	菌落总数 <sup>ab</sup>	GB 2749	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 2749	GB 4789.3 平板计数法
6	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
7	商业无菌 <sup>d</sup>	GB 2749	GB 4789.26
注：a. 除糟蛋外的产品检测。 b. 限即食再制蛋制品检测。 c. 限即食类预包装食品及 2022 年 3 月 7 日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测。 d. 限以罐头食品加工工艺生产的产品检测。			

5.1.2 干蛋类和冰蛋类检验项目见表 19-2。

表 19-2 干蛋类和冰蛋类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	菌落总数	GB 2749	GB 4789.2
4	大肠菌群	GB 2749	GB 4789.3 平板计数法
5	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
注：a. 限即食类预包装食品及 2022 年 3 月 7 日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测。			

5.1.3 其他类检验项目见表 19-3。

表 19-3 其他类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 2749 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
5	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 2749 产品明示标准和质量要求	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3 平板计数法
6	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607 产品明示标准和质量要求	GB 4789.4
注：a. 全蛋液、蛋黄液、蛋白液等液蛋制品按 GB 2749 判定。 b. 限即食类预包装食品及 2022 年 3 月 7 日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

除具有完整蛋壳的样品外，无包装样品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不

检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 二十、可可及焙烤咖啡产品

### 1 焙炒咖啡

#### 1.1 适用范围

本细则适用于焙炒咖啡食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

焙炒咖啡是指以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经焙炒制成的产品。包括：焙炒咖啡豆和咖啡粉。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量至少为 600g，不少于 3 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装（≥5kg）中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 3 个包装，且每个包装不少于 200g。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。



1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

1.5 检验要求

焙炒咖啡检验项目见表 20-1。

表 20-1 焙炒咖啡检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	咖啡因 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.139
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	赭曲霉毒素 A	GB 2761	GB 5009.96
注：a. 不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡。			

1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

2 可可制品

2.1 适用范围

本细则适用于可可制品食品安全监督抽检。

2.2 产品种类

可可制品包括可可液块及可可饼块、可可粉和可可脂。

可可液块及可可饼块是以可可仁为原料，经碱化（或不碱化）、研磨等工艺制成的产品。

可可粉是可可饼块经粉化制成的产品。

可可脂是以纯可可豆为原料，经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工艺制成的产品。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 2.4 抽样

### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品。

### 2.4.2 抽样方法、数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1kg，除可可脂外的产品不少于 8 个独立包装。抽取大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ，可可脂除外）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 125g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从 1 个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为 4 个包装，且每个包装不少于 125g。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**2.5 检验要求**

**2.5.1 检验项目**

可可制品检验项目见表 20-2。

表 20-2 可可制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
注：a. 除可可脂外的产品检测。			

**2.5.2 检验应注意的问题**

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

**2.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 二十一、食糖

## 1 适用范围

本细则适用于食糖食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

食糖包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、冰片糖、方糖、其他糖。

白砂糖是指甘蔗、甜菜汁或原糖液用亚硫酸法或碳酸法等清净处理后，经浓缩、结晶、分蜜及干燥所得的洁白砂糖。精幼砂糖是白砂糖的一种特殊产品。

绵白糖是指将晶粒较细的白砂糖与适量的转化糖浆均匀混合而得的糖。可分为精制、优级等。

赤砂糖是指棕红色或黄褐色的带蜜砂糖。

红糖为以甘蔗为原料，经提取糖汁，清净处理后，直接煮炼不经分蜜制炼而成的棕红色或黄褐色的糖。

冰糖是指砂糖经再溶、清净处理和重结晶而制得的大颗粒结晶糖，分为单晶体冰糖和多晶体冰糖两种。

冰片糖是指用冰糖蜜或砂糖加原糖蜜为原料，经加酸部分转化，煮成的金黄色片糖。

方糖是指由粒度适中的白砂糖（或精制白砂糖）加入少量水或糖浆，经压（或铸）制成小方块的糖。

其他糖包括糖霜、液体糖、黄砂糖、块糖、金砂糖、全糖粉、黑糖、黄方糖、姜汁（粉）红糖等。

糖霜是指以白砂糖为原料，添加适量的食用淀粉或抗结剂，经磨制或粉碎等加工而成的粉末状糖霜。

液体糖是指以白砂糖、绵白糖、精制的糖蜜或中间制品为原料，经加工或转化工艺制炼而成的食用液体糖。

黄砂糖是指以甘蔗、甘蔗糖、甜菜、甜菜糖、糖蜜为原料加工生产而得的黄砂糖。

块糖是指以甘蔗为原料，经提汁、澄清、煮炼、成型的块状食糖，或以红糖、黑糖为原料采用二步法加工的块状食糖。

金砂糖是指以甘蔗、甜菜及其制品为原料加工而得的金黄色食糖。

全糖粉是指以白砂糖为原料，不添加任何添加剂，经粉碎加工磨制而成的粉末状食糖。

黑糖是指以甘蔗、甜菜及其制品为原料加工而得的深褐色食糖。

黄方糖是指以甘蔗、甜菜及其制品为原料加工而得的黄色方糖。

姜汁（粉）红糖是指以红糖为原料添加姜汁、姜粉加工而成的食糖。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 317-1998 白砂糖

GB/T 317-2006 白砂糖  
GB/T 317 白砂糖  
GB/T 1445 绵白糖  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 15108 原糖  
GB/T 35883 冰糖  
GB/T 35884 赤砂糖  
GB/T 35885 红糖  
GB/T 35887 白砂糖试验方法  
GB/T 35888 方糖  
QB/T 1173 单晶体冰糖  
QB/T 1174 多晶体冰糖  
QB/T 1214 方糖  
QB/T 2343.1 赤砂糖  
QB/T 2343.2-1997 赤砂糖试验方法  
QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法  
QB/T 2685 冰片糖  
QB/T 4092 糖霜  
QB/T 4093 液体糖  
QB/T 4095 黄砂糖  
QB/T 4561 红糖  
QB/T 4562 块糖  
QB/T 4563 金砂糖  
QB/T 4564 精幼砂糖  
QB/T 4565 全糖粉  
QB/T 4566 黄方糖  
QB/T 4567 黑糖  
QB/T 5006 姜汁（粉）红糖  
QB/T 5010 冰糖试验方法  
QB/T 5011 方糖试验方法  
QB/T 5012 绵白糖试验方法  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

#### 4 抽样

4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

4.2 抽样方法、基数及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量不少于 2.5kg。抽取大包装食品（净含量≥3kg）时可进行分装取样，从同一批次的 4 个或 4 个以上的大包装食品中扦取样品，扦取的样品混合均匀，抽取样品量不少于 2.5kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 2.5kg。

所抽取样品分成 2 份，约 3/5 为检验样品，约 2/5 为复检备份样品（冰糖、方糖的备份样品量不少于 1kg，备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5 检验要求

5.1 检验项目

5.1.1 白砂糖、精幼砂糖检验项目见表 21-1。

表 21-1 白砂糖、精幼砂糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蔗糖分	GB/T 317 QB/T 4564 产品明示标准和质量要求	GB/T 35887

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	还原糖分	GB/T 317 QB/T 4564 产品明示标准和质量要求	GB/T 35887
3	色值	GB/T 317 QB/T 4564 产品明示标准和质量要求	GB/T 35887
4	干燥失重 <sup>a</sup>	GB/T 317 QB/T 4564 产品明示标准和质量要求	GB/T 35887
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
6	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.2 绵白糖检验项目见表 21-2。

表 21-2 绵白糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	总糖分	GB/T 1445 产品明示标准和质量要求	QB/T 5012
2	还原糖分	GB/T 1445 产品明示标准和质量要求	QB/T 5012
3	色值	GB/T 1445 产品明示标准和质量要求	QB/T 5012
4	干燥失重 <sup>a</sup>	GB/T 1445 产品明示标准和质量要求	QB/T 5012
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
6	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.3 赤砂糖检验项目见表 21-3。

表 21-3 赤砂糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	总糖分	GB/T 35884 QB/T 2343.1 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2 QB/T 2343.2-1997
2	不溶于水杂质	GB/T 35884 QB/T 2343.1 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2 QB/T 2343.2-1997

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	干燥失重 <sup>a</sup>	GB/T 35884 QB/T 2343.1 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2 QB/T 2343.2-1997
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
5	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.4 红糖检验项目见表 21-4。

表 21-4 红糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	总糖分	GB/T 35885 QB/T 4561 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2
2	不溶于水杂质	GB/T 35885 QB/T 4561 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2
3	干燥失重 <sup>a</sup>	GB/T 35885 QB/T 4561 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2 GB 5009.3
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
5	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.5 冰糖检验项目见表 21-5。

表 21-5 冰糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蔗糖分	GB/T 35883 QB/T 1173 QB/T 1174 产品明示标准和质量要求	QB/T 5010 GB 317-1998 GB/T 35887
2	还原糖分	GB/T 35883 QB/T 1173 QB/T 1174 产品明示标准和质量要求	QB/T 5010 GB 317-1998 GB/T 35887
3	色值	GB/T 35883 QB/T 1173 QB/T 1174 产品明示标准和质量要求	QB/T 5010 GB 317-1998 GB/T 35887



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	干燥失重 <sup>a</sup>	GB/T 35883 QB/T 1173 QB/T 1174 产品明示标准和质量要求	QB/T 1173 QB/T 1174 QB/T 5010 GB/T 35887
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
6	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.6 冰片糖检验项目见表 21-6。

表 21-6 冰片糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	总糖分	QB/T 2685 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2-1997 QB/T 2343.2
2	还原糖分	QB/T 2685 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2-1997 QB/T 2343.2
3	干燥失重 <sup>a</sup>	QB/T 2685 产品明示标准和质量要求	GB 5009.3
4	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
5	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.7 方糖检验项目见表 21-7。

表 21-7 方糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蔗糖分	GB/T 35888 QB/T 1214 产品明示标准和质量要求	QB/T 5011 GB 317-1998 GB/T 35887
2	还原糖分	GB/T 35888 QB/T 1214 产品明示标准和质量要求	QB/T 5011 GB 317-1998 GB/T 35887
3	色值 <sup>a</sup>	GB/T 35888 产品明示标准和质量要求	QB/T 5011 GB 317-1998 GB/T 35887
4	干燥失重 <sup>b</sup>	GB/T 35888 QB/T 1214 产品明示标准和质量要求	QB/T 5011 GB 317-1998 GB/T 35887
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
6	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 执行 QB/T 1214 的方糖产品不测。 b. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

5.1.8 其他糖检验项目见表 21-8。

表 21-8 其他糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蔗糖分 <sup>a</sup>	QB/T 4092 QB/T 4095 QB/T 4565 QB/T 4566 产品明示标准和质量要求	GB/T 35887 GB/T 317-2006
2	总糖分 <sup>b</sup>	QB/T 4093 QB/T 4562 QB/T 4563 QB/T 4567 QB/T 5006 产品明示标准和质量要求	QB/T 2343.2 GB/T 35887
3	色值 <sup>c</sup>	QB/T 4092 QB/T 4093 QB/T 4095 QB/T 4563 QB/T 4565 QB/T 4566 产品明示标准和质量要求	GB/T 317-2006 GB/T 35887 QB/T 4093 GB/T 15108
4	还原糖分 <sup>d</sup>	QB/T 4092 QB/T 4093 QB/T 4095 QB/T 4566 产品明示标准和质量要求	GB/T 317-2006 GB/T 35887 QB/T 2343.2 GB 5009.8
5	干燥失重 <sup>e</sup>	QB/T 4092 QB/T 4095 QB/T 4562 QB/T 4563 QB/T 4565 QB/T 4566 QB/T 4567 QB/T 5006 产品明示标准和质量要求	GB/T 317-2006 GB/T 35887 GB 5009.3 QB/T 2343.2
6	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
7	螨	GB 13104	GB 13104
注：a. 限糖霜、黄砂糖、全糖粉、黄方糖等产品检测。 b. 限液体糖（干物质中总糖分）、块糖、金砂糖、黑糖、姜汁（粉）红糖等产品检测。 c. 限除块糖、黑糖、姜汁（粉）红糖之外的产品检测。 d. 限糖霜、液体糖（干物质中还原糖，限转化糖浆）、黄砂糖、黄方糖等产品检测。 e. 限预包装食品和非定量包装食品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、不溶于水杂质仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测，并按其规定选择检测方法。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十二、水产制品

### 1 适用范围

本细则适用于水产制品食品安全监督抽检。

### 2 产品种类

水产制品按其加工工艺的不同，分为干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品、熟制动物性水产制品、生食水产品和其他水产制品。

干制水产品是指以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料，经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制动物性水产干制品。

藻类干制品是指以海水藻类为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的干制品，包括干海带、干燥裙带菜、紫菜、海苔等藻类干制品。

预制动物性水产干制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的干制品。包括鱼类干制品[大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、其他鱼类干制品]、虾类干制品[虾米、虾皮、对虾干等]、贝类干制品[干贝、鲍鱼干、贻贝干（淡菜干）、蛤干、海螺干、牡蛎干、蛏干、其他贝类干制品]、其他水产干制品[梅花参、刺参、乌参、茄参、鱼翅、鱼皮、鱼唇、明骨、鱼肚、鱿鱼干、墨鱼干、章鱼干等]。

盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼等为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍鱼（以鲜、冻鱼为原料，经盐腌加工，制成的不可直接食用的盐渍水产品，主要有咸鲛鱼、咸鳓鱼、咸黄鱼、咸鲳鱼、咸鲈鱼、咸鲑鱼、咸带鱼、咸鲢鱼、咸鳙鱼、咸鲤鱼、咸金线鱼和其他鱼类腌制品）、盐渍藻（盐渍海带、盐渍裙带菜等）和其他盐渍水产品（盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头等）。

预制鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品，包括鱼丸、虾丸、墨鱼丸和其他。

熟制动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。主要包括风味熟制水产品（烤鱼片、鱿鱼丝、熏鱼、鱼松、炸鱼、即食海参、即食鲍鱼、其他）、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他。

生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。腌制生食动物性水产品以活的泥螺、贝类、淡水蟹和新鲜或冷冻海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制品，包括醉虾、醉泥螺、醉蚶、即食海蜇等。即食生食动物性水产品以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，经洁净加工而未经腌制或熟制的可直接食用的水产品，包括生鱼片、生食贝类等。

其他水产制品是指除上述水产制品外的其他产品，包括海参胶囊、牡蛎胶囊、甲壳素、海藻胶、海珍品口服液、螺旋藻、多肽类、调味海带（裙带菜）和非即食调理水产品等。

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4 抽样

#### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品、无包装食品。

#### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品量不少于 1kg（其中生食动物性水产品抽取样品量不少于 1.5kg），即食藻类干制品、生食动物性水产品、非定量包装的熟制动物性水产制品和非定量包装的即食其他水产制品不少于 9 个独立包装，其余水产制品不少于 4 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

不抽取流通环节现切生食水产品 and 餐饮环节生食水产品（自制）。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 1kg。

即食藻类干制品、生食动物性水产品、非定量包装的熟制动物性水产制品和非定量包装的即食其他水产制品所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品，其余水产制品所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5 检验要求

5.1 检验项目

5.1.1 藻类干制品检验项目见表 22-1。

表 22-1 藻类干制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 19643	GB 4789.2
3	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 19643	GB 4789.3
4	霉菌 <sup>a</sup>	GB 19643	GB 4789.15
注：a. 仅限即食类产品检测。			

5.1.2 预制动物性水产干制品检验项目见表 22-2。

表 22-2 预制动物性水产干制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计）	GB 10136	GB 5009.227

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
3	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.15
4	多氯联苯 <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.190
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
注：a. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 b. 仅限鱼类制品检测。 c. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的鱼类、贝类产品检测。			

5.1.3 盐渍鱼检验项目见表 22-3。

表 22-3 盐渍鱼检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	过氧化值（以脂肪计）	GB 10136	GB 5009.227
2	组胺	GB 10136	GB 5009.208
3	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
4	多氯联苯 <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.190
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
注：a. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			

5.1.4 盐渍藻检验项目见表 22-4。

表 22-4 盐渍藻检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28

5.1.5 其他盐渍水产品检验项目见表 22-5。

表 22-5 其他盐渍水产品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28

5.1.6 预制鱼糜制品检验项目见表 22-6。

表 22-6 预制鱼糜制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮	GB 10136	GB 5009.228
2	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
3	多氯联苯 <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.190
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
注：a. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 b. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的鱼类、贝类产品检测。			

5.1.7 熟制动物性水产制品检验项目见表 22-7。

表 22-7 熟制动物性水产制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.15
3	多氯联苯 <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.190
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
8	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 31607	GB 4789.4
注：a. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 b. 仅鱼类制品检测。 c. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的鱼类、贝类产品检测。 d. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测。			

5.1.8 生食动物性水产品检验项目见表 22-8。

表 22-8 生食动物性水产品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮 <sup>a</sup>	GB 10136	GB 5009.228
2	铅（以 Pb 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.12
3	多氯联苯 <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.190
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计） <sup>d</sup>	GB 2760	GB 5009.182
7	菌落总数	GB 10136	GB 4789.2
8	大肠菌群	GB 10136	GB 4789.3
9	沙门氏菌 <sup>eg</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
10	副溶血性弧菌 <sup>eg</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.7
11	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>fg</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.30
注：a. 仅腌制生食动物性水产品检测。 b. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 c. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的鱼类、贝类产品检测。 d. 仅即食海蜇检测。 e. 限预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后预先包装但需要计量称重的食品检测。 f. 限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后预先包装但需要计量称重的食品检测。 g. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的预包装食品按 GB 29921-2013 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品按 GB 29921-2021 判定，生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后预先包装但需要计量称重的食品按 GB 31607 判定。			

5.1.9 其他水产制品检验项目见表 22-9。

表 22-9 其他水产制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
6	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 31607	GB 4789.4
注：a. 限生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的即食食品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

无包装食品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质

量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不满足相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十三、淀粉及淀粉制品

### 1 适用范围

本细则适用于淀粉及淀粉制品食品安全监督抽检。

### 2 产品种类

淀粉及淀粉制品包括淀粉、淀粉制品和淀粉糖。

淀粉：为食用淀粉，以谷类、薯类、豆类以及各种可食用植物为原料，通过物理方法提取且未经改性的淀粉，或者在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中的糖苷键类型的变性淀粉（包括预糊化淀粉、湿热处理淀粉、多孔淀粉和可溶性淀粉等）。包括谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉和其他类淀粉。

淀粉制品：以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料，经和浆、成型、干燥（或不干燥）等工艺加工制成的产品。淀粉制品包括粉丝粉条及其他淀粉制品两个细类。粉丝粉条包括粉丝、粉条、粉皮、拉皮等；其他淀粉制品包括虾味片、粉圆等。

淀粉糖：以淀粉或淀粉质为原料，经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液（固）态产品，包括食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等。

（注：速溶藕粉等可直接用开水冲调食用的系列产品、魔芋粉及其制品不在淀粉及淀粉制品抽检范围内。）

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4 抽样

4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，抽取小包装产品（净含量<5kg）时，从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于2kg，食用淀粉不少于8个独立包装，其他产品不少于4个独立包装。抽取大包装（净含量≥5kg）食用淀粉可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于250g，其他产品样品量不少于2kg。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。

所抽样品分成2份，食用淀粉约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）；其他产品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5 检验要求

5.1 检验项目

5.1.1 淀粉检验项目见表23-1。

表 23-1 淀粉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	菌落总数	GB 31637 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	大肠菌群	GB 31637 产品明示标准和质量要求	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3 平板计数法
4	霉菌和酵母	GB 31637 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
5	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121

5.1.2 粉丝粉条和其他淀粉制品检验项目见表 23-2。

表 23-2 粉丝粉条和其他淀粉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	铝的残留量（干样品，以 Al 计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.182
5	二氧化硫残留量 <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.34
注：a. 限粉丝粉条检测。 b. 限粉丝粉条和虾味片检测。			

5.1.3 淀粉糖检验项目见表 23-3。

表 23-3 淀粉糖检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

## 5.2 检验应注意的问题

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十四、糕点

### 1 糕点

#### 1.1 适用范围

本细则适用于糕点食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

包括糕点（不含月饼、粽子）和面包。

糕点是以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。分为烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点。

面包是以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。分为软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包。

（注：馒头、花卷、包子、窝头等主食产品及青团、馅料不在糕点抽检范围内。）

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.251 食品安全国家标准 食品中 1, 2-丙二醇的测定  
GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

## **1.4 抽样**

### **1.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

### **1.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 8 个独立包装。大包装食品（≥3kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装，且每个包装不少于 250g。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 2kg。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **1.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### **1.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 1.5 检验要求

### 1.5.1 检验项目

糕点检验项目见表 24-1。

表 24-1 糕点检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 2760	GB 5009.97
8	安赛蜜 <sup>b</sup>	GB 2760	SN/T 3538
9	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
10	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）	GB 2760	GB 5009.120
11	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
12	纳他霉素 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.286
13	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
14	丙二醇 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.251
15	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
16	菌落总数 <sup>c</sup>	GB 7099	GB 4789.2
17	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 7099	GB 4789.3 平板计数法
18	金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
19	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
20	霉菌 <sup>e</sup>	GB 7099	GB 4789.15

注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。

b. 除面包外的产品检测。

c. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

d. 预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的预包装食品按 GB 29921-2013 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品按 GB 29921-2021 判定；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品按 GB 31607-2021 判定。

e. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。



### 1.5.2 检验应注意的问题

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 2 月饼

### 2.1 适用范围

本细则适用于月饼食品安全监督抽检。

### 2.2 产品种类

月饼是使用小麦粉等谷物粉或植物粉、油、糖(或不加糖)等为主要原料制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,在中秋节食用为主的传统节日食品。按地方派式特色可分为:广式月饼、京式月饼、苏式月饼、潮式月饼、滇式月饼、晋式月饼、琼式月饼、台式月饼、哈式月饼及其他类月饼。

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

## **2.4 抽样**

### **2.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

### **2.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 2kg。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### **2.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### **2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## **2.5 检验要求**

### **2.5.1 检验项目**

月饼检验项目见表 24-2。

表 24-2 月饼检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.227
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
7	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）	GB 2760	GB 5009.120
8	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
9	纳他霉素	GB 2760	GB 5009.286
10	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
11	菌落总数 <sup>b</sup>	GB 7099	GB 4789.2
12	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 7099	GB 4789.3 平板计数法
13	金黄色葡萄球菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
14	沙门氏菌 <sup>c</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
15	霉菌 <sup>d</sup>	GB 7099	GB 4789.15
注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 b. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 c. 预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的预包装食品按 GB 29921-2013 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品按 GB 29921-2021 判定；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品按 GB 31607-2021 判定。 d. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。			

### 2.5.2 检验应注意的问题

无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，

所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 3 粽子

### 3.1 适用范围

本细则适用于粽子食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

粽子是以糯米和/或其他谷类食物为主要原料,中间裹以(或不裹)豆类、果仁、菌类、肉禽类、蜜饯、水产品等馅料,用粽叶包扎成型,经水煮至熟而成的制品。包括新鲜类粽子、速冻类粽子、真空包装类粽子。

新鲜类粽子是指煮后未经速冻、真空包装等方式处理,在常温下贮存和销售的粽子。

速冻类粽子是指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷冻和销售的粽子。

真空包装类粽子是指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SB/T 10377 粽子  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

3.4 抽样

3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 8 个独立包装。生产环节抽取的网兜粽子需要做微生物检验的，应符合细则附注中 1.6.2 条的要求进行抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于 2kg。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

3.5 检验要求

3.5.1 检验项目

粽子检验项目见表 24-3。

表 24-3 粽子检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
4	安赛蜜	GB 2760	SN/T 3538
5	菌落总数	GB 19295 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
6	大肠菌群	GB 19295 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 平板计数法 GB/T 4789.3-2003
7	金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10 第二法
8	沙门氏菌 <sup>a</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
9	霉菌	SB/T 10377 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
10	商业无菌 <sup>b</sup>	SB/T 10377 产品明示标准和质量要求	GB 4789.26
<p>注：a. 预包装食品及生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需计量称重的散装即食食品检测。生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的预包装食品按 GB 29921-2013 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的预包装食品按 GB 29921-2021 判定；生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品按 GB 31607-2021 判定。</p> <p>b. 限真空包装类粽子检测。</p>			

### 3.5.2 检验应注意的问题

3.5.2.1 无包装食品、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

3.5.2.2 微生物执行 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的产品，应核实即食还是非即食。

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十五、豆制品

### 1 适用范围

本细则适用于豆制品食品安全监督抽检。

### 2 产品种类

豆制品包括发酵性豆制品、非发酵性豆制品和其他豆制品。

发酵性豆制品是指以大豆或杂豆为原料，经发酵工艺生产的豆制品，包括腐乳、豆豉、纳豆等。

非发酵性豆制品是指以大豆或杂豆为主要原料，经制浆工艺生产的非发酵性豆制品，包括豆腐类、豆腐干类、豆浆类、腐竹类（含腐竹、油皮及其再制品）等。其中，豆腐类、豆腐干类的主要生产工艺为制浆、凝固等，腐竹、油皮及其再制品的主要生产工艺为制浆、挑皮（制片）等。

其他豆制品包括大豆蛋白类制品等。大豆蛋白类制品指以大豆蛋白（或膨化豆制品）为主要原料经调味或不调味加工制成的豆制品，也包括以大豆或杂豆、豆粉、食用豆粕、大豆蛋白粉为原料，经挤压膨化、调味或不调味加工制成的产品。

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

BJS 202204 豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业染料的测定

食品整治办〔2008〕3 号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装的食品、无包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位随机抽取相应数量的样品。发酵性豆制品抽取样品量不少于 2.5kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于 11 个独立包装，其他不少于 6 个独立包装；非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽取样品量不少于 2.0kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于 9 个独立包装，其他不少于 4 个独立包装；非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）、其他豆制品抽取样品量不少于 1.6kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于 8 个独立包装，其他不少于 4 个独立包装。大包装食品（≥2kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，分装取样的各类产品抽取样品总量、独立包装数量同上述要求。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中分装取样，发酵性豆制品抽取样品不少于 6 个独立包装，非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽取样品不少于 5 个独立包装，非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）、其他豆制品抽取样品不少于 4 个独立包装，且每个包装不少于 0.4kg。

抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，发酵性豆制品约 1.5kg（即食预包装、即食非定量包装食品不少于 8 个独立包装，其他不少于 3 个独立包装）为检验样品，不少于 1kg（不少于 3 个独立包装）为复检备份样品；非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）约 1.2kg（即食预包装、即食非定量包装食品不少于 7 个独立包装，其他不少于 2 个独立包装）为检验样品，不少于 0.8kg（不少于 2 个独立包装）为复检备份样品；非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）、



其他豆制品的即食预包装、即食非定量包装食品约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品，其他约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

**4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**5 检验要求**

**5.1 检验项目**

5.1.1 发酵性豆制品检验项目见表 25-1。

表 25-1 发酵性豆制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.97
8	铝的残留量（干样品，以 Al 计） <sup>c</sup>	GB 2760	GB 5009.182
9	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 2712	GB 4789.3 平板计数法
10	沙门氏菌 <sup>e</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
11	金黄色葡萄球菌 <sup>e</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 豆豉类产品不检测。 b. 限腐乳类产品检测。 c. 臭豆腐限使用 GB 5009.182 第二法或第三法检测。 d. 限即食预包装食品检测。 e. 限即食预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。			

5.1.2 非发酵性豆制品检验项目见表 25-2、25-3。

表 25-2 非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	产品明示标准和质量要求 <sup>a</sup>	GB 5009.5
2	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
3	碱性嫩黄	食品整治办〔2008〕3 号	BJS 202204
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
6	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
7	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
8	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
9	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
10	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10

注：a. 不包含营养成分表。  
b. 限即食预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。

表 25-3 非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.120
6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
7	糖精钠（以糖精计） <sup>b</sup>	GB 2760	GB 5009.28
8	三氯蔗糖 <sup>b</sup>	GB 2760	GB 22255
9	铝的残留量（干样品，以 Al 计） <sup>c</sup>	GB 2760	GB 5009.182
10	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 2712	GB 4789.3 平板计数法
11	沙门氏菌 <sup>e</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
12	金黄色葡萄球菌 <sup>e</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 经臭卤浸渍的产品不检测。 b. 限再制品检测。 c. 除豆浆类外的产品检测。 d. 限即食预包装食品检测。 e. 限即食预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。			

5.1.3 其他豆制品检验项目见表 25-4。

表 25-4 其他豆制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
6	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
7	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
8	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 2712	GB 4789.3 平板计数法
9	沙门氏菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.4
10	金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	GB 29921 GB 31607	GB 4789.10
注：a. 限即食预包装食品检测。 b. 限即食预包装食品和生产日期在 2022 年 3 月 7 日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测。			

## 5.2 检验应注意的问题

流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十六、蜂产品

### 1 蜂蜜

#### 1.1 适用范围

本细则适用于蜂蜜食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

蜂蜜是指以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，充分酿造而成的天然甜物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。根据蜜源植物分为单花蜜、杂花蜜（百花蜜）。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 23200.103 食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 31657.1 食品安全国家标准 蜂蜜和蜂王浆中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法

GB 31657.2 食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 18932.19 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB/T 18932.24 蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB/T 23410 蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

农业农村部公告 第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

农业部公告 第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

1.4 抽样

1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品。

1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 6 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

1.5 检验要求

蜂蜜检验项目见表 26-1。

表 26-1 蜂蜜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	果糖和葡萄糖	GB 14963	GB 5009.8
2	蔗糖	GB 14963	GB 5009.8
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
5	氯霉素 <sup>a</sup>	农业部公告第 235 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 18932.19
6	呋喃西林代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB/T 18932.24
7	呋喃妥因代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB/T 18932.24

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	呋喃唑酮代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB/T 18932.24
9	洛硝达唑 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB/T 23410
10	甲硝唑 <sup>c</sup>	GB 31650	GB/T 23410
11	双甲脒 <sup>c</sup>	GB 31650	GB 23200.103
12	氟胺氰菊酯 <sup>c</sup>	GB 31650	GB 31657.1
13	诺氟沙星 <sup>d</sup>	GB 31650.1	GB 31657.2
14	氧氟沙星 <sup>d</sup>	GB 31650.1	GB 31657.2
15	培氟沙星 <sup>d</sup>	GB 31650.1	GB 31657.2
16	菌落总数	GB 14963	GB 4789.2
17	霉菌计数	GB 14963	GB 4789.15
18	嗜渗酵母计数	GB 14963	GB 14963 附录 A
注：a. 生产日期在 2020 年 1 月 6 日之前的产品按农业部公告第 235 号判定；生产日期在 2020 年 1 月 6 日（含）之后的产品按农业农村部公告第 250 号判定。 b. 生产日期在 2020 年 1 月 6 日（含）之后的产品检测。 c. 生产日期在 2020 年 4 月 1 日（含）之后的产品检测。 d. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 2 蜂王浆

## 2.1 适用范围

本细则适用于蜂王浆（含蜂王浆冻干品）食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

蜂王浆产品包括蜂王浆和蜂王浆冻干品。

蜂王浆是指以工蜂咽下腺和上颚腺分泌的,主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的浆状物质为原料,经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。

蜂王浆冻干品是指以蜂王浆为原料经冷冻干燥、粉碎、包装等工艺加工而成的产品,如蜂王浆冻干粉、蜂王浆冻干片等。

## 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 9697 蜂王浆

GB/T 21532 蜂王浆冻干粉

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 2.4 抽样

### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品。

### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时,在企业的成品库房,从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。蜂王浆抽取样品量不少于 300g,不少于 3 个独立包装;蜂王浆冻干品抽取样品量不少于 450g,不少于 3 个独立包装。

流通环节抽样时,在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品,抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时,抽取同一批次待销的产品,应抽取完整包装产品,抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份,约 2/3 为检验样品,约 1/3 为复检备份样品(备份样品封存在承检机构)。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注:在本细则的规定中,检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品,应为抽取的检验样品,不得采用复检备份样品。

### 2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单,并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章,当场封样,检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性,应有相应的防拆封措施,并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存,应采取有效的防护措施,符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时,抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。



### 2.5 检验要求

蜂王浆检验项目见表 26-2。

表 26-2 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	10-羟基-2-癸烯酸 <sup>a</sup>	GB 9697 GB/T 21532 产品明示标准和质量要求	GB 9697
2	酸度 <sup>a</sup>	GB 9697 GB/T 21532 产品明示标准和质量要求	GB 9697
注：a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。			

### 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 3 蜂花粉

### 3.1 适用范围

本细则适用于蜂花粉食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

蜂花粉是指以工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质为原料，经干燥、消毒灭菌、包装等工艺加工而成的产品。包括单一品种蜂花粉、杂花粉和碎蜂花粉，不包括松花粉和初级农产品蜂花粉。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 31636 食品安全国家标准 花粉

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品。

#### 3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1kg，不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 3.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 3.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 3.5 检验要求

蜂花粉检验项目见表 26-3。

表 26-3 蜂花粉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 31636 产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
3	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 31636 产品明示标准和质量要求	GB 4789.3 GB/T 4789.3-2003
4	霉菌 <sup>a</sup>	GB 31636 产品明示标准和质量要求	GB 4789.15
注：a. 即食的预包装蜂花粉检测，其中破壁蜂花粉仅限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。			

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 蜂产品制品

### 4.1 适用范围

本细则适用于蜂产品制品食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

蜂产品制品是指以蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物为主要原料，且在成品中含量大于 50%，添加或不添加其他食品原料加工制成的产品，如风味蜂蜜制品、调制蜂王浆、蜂花粉片等。

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

4.4 抽样

4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品或非定量包装食品。

4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1kg，不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分为 2 份，约 3/4 为检验样品，约 1/4 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

4.5 检验要求

蜂产品制品检验项目见表 26-4。

表 26-4 蜂产品制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	菌落总数 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 4789.2
注：a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。			

4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 二十七、保健食品

### 1 适用范围

本细则适用于保健食品的食品安全监督抽检，产品范围为获得国家批准文号的保健食品。

### 2 产品种类

保健食品分为增强免疫力、辅助降血脂、辅助降血糖、抗氧化、辅助改善记忆、缓解视疲劳、促进排铅、清咽等功能类别保健食品和营养素补充剂。

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 16740 食品安全国家标准 保健食品

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

《中国药典》2020 年版

国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4 抽样

#### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，原则上每批次抽样量不少于6个最小独立包装且总量 $\geq 300\text{g}$ 或 $300\text{mL}$ 。对于微生物要求二级或三级采样方案的产品，如饮料、乳制品、饼干等，抽样量不少于9个最小独立包装且总量 $\geq 600\text{g}$ 或 $600\text{mL}$ 。

流通环节（包括商场、超市、药店、专卖店、个体经营和批发市场等）抽样时，在货架、

柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取的样品中约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 5 检验要求

### 5.1 检验项目

保健食品检验项目见表 27-1。

表 27-1 保健食品检验项目

序号	类别	检验项目（检测成分）	依据法律法规或标准	检测方法
1	所有样品	乳酸菌 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
2		10-羟基-2-癸烯酸 <sup>a</sup>		
3		蛋白质 <sup>a</sup>		
4		二十二碳六烯酸 <sup>a</sup>		
5		二十碳五烯酸 <sup>a</sup>		
6		泛酸 <sup>a</sup>		
7		钙 <sup>a</sup>		
8		还原糖 <sup>a</sup>		
9		肌醇 <sup>a</sup>		
10		赖氨酸 <sup>a</sup>		
11		绿原酸 <sup>a</sup>		
12		镁 <sup>a</sup>		
13		铁 <sup>a</sup>		
14		维生素 A <sup>a</sup>		
15		维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>		

序号	类别	检验项目（检测成分）	依据法律法规或标准	检测方法
16	所有样品	维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
17		维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup>		
18		维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup>		
19		维生素 C <sup>a</sup>		
20		维生素 D <sup>a</sup>		
21		维生素 D <sub>3</sub> <sup>a</sup>		
22		维生素 E <sup>a</sup>		
23		硒 <sup>a</sup>		
24		锌 <sup>a</sup>		
25		烟酸 <sup>a</sup>		
26		烟酰胺 <sup>a</sup>		
27		叶酸 <sup>a</sup>		
28		β-胡萝卜素 <sup>a</sup>		
29		免疫球蛋白 IgG <sup>a</sup>		
30		总黄酮 <sup>a</sup>		
31		总皂苷 <sup>a</sup>		
32		总蒽醌 <sup>a</sup>		
33		双歧杆菌 <sup>a</sup>		
34		吡啶甲酸铬 <sup>a</sup>		
35		辅酶 Q <sub>10</sub> <sup>a</sup>		
36	硬胶囊剂和茶剂样品	水分 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
37	口服液样品	可溶性固形物	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
38	软胶囊样品	酸价 <sup>a</sup> 、过氧化值 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
39	片剂样品	崩解时限	产品明示标准和质量要求	产品明示标准和质量要求
40	所有样品	铅（Pb） <sup>b</sup>	GB 16740	GB 5009.12
41		总砷（As） <sup>b</sup>	GB 16740	GB 5009.11
42		总汞（Hg） <sup>b,c</sup>	GB 16740	GB 5009.17
43	硬胶囊样品	硬胶囊壳中的铬 <sup>d</sup>	《中国药典》2020年版四部明胶空心胶囊	《中国药典》2020年版四部明胶空心胶囊



序号	类别	检验项目（检测成分）	依据法律法规或标准	检测方法
44	减肥类样品	西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞	同检测方法	国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005
45	辅助降血糖类样品	甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲	同检测方法	国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001
46	缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品	那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非	同检测方法	国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009030
47	辅助降血压类	阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平	同检测方法	国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2014008
48	所有样品	菌落总数 <sup>ef</sup>	GB 16740	GB 4789.2
49		大肠菌群 <sup>f</sup>	GB 16740	GB 4789.3 MPN 计数法
50		霉菌和酵母 <sup>f</sup>	GB 16740	GB 4789.15
51		金黄色葡萄球菌 <sup>f</sup>	GB 16740	GB 4789.10
52		沙门氏菌 <sup>f</sup>	GB 16740	GB 4789.4

序号	类别	检验项目（检测成分）	依据法律法规或标准	检测方法
<p>注：a. 取内容物检测。</p> <p>b. 应符合 GB 2762 中相应类属食品的规定，无相应类属食品的应符合 GB 16740 表 2 的规定。</p> <p>c. 液态产品（婴幼儿保健食品除外）不测总汞。</p> <p>d. 限明胶空心胶囊检测。</p> <p>e. 不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。</p> <p>f. 微生物限量应符合 GB 29921 中相应类属食品和相应类属食品的食品安全国家标准的规定，无相应类属食品规定的应符合 GB 16740 表 3 的规定。</p>				

## 5.2 检验应注意的问题

5.2.1 序号 1~39 的检验项目，产品明示标准和质量要求中有要求时才进行检验。

5.2.2 如序号为 1~39 的检验项目承检机构无检验资质，可出具风险监测报告。

5.2.3 产品明示标准和质量要求中的其他检验项目，承检机构可自行进行检验并出具相应的检验报告。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十八、特殊膳食食品

### 1 婴幼儿谷类辅助食品

#### 1.1 适用范围

本细则适用于婴幼儿谷类辅助食品食品安全监督抽检。

#### 1.2 产品种类

婴幼儿谷类辅助食品是以一种或多种谷物（如：小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等）为主要原料，且谷物占干物质组成的 25% 以上，添加适量的营养强化剂和（或）其他辅料，经加工制成的适于 6 月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。

##### 1.2.1 婴幼儿谷物辅助食品

用牛奶或其他含蛋白质的适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

##### 1.2.2 婴幼儿高蛋白谷物辅助食品

添加了高蛋白质原料，用水或其他不含蛋白质的适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

##### 1.2.3 婴幼儿生制类谷物辅助食品

煮熟后方可食用的婴幼儿谷类辅助食品。

##### 1.2.4 婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品

可直接食用或粉碎后加水、牛奶或其他适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定  
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>1</sub> 的测定  
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>2</sub> 的测定  
GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定  
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定  
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定  
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定  
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定  
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>6</sub> 的测定  
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定  
GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定  
GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定  
GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定  
GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定  
GB 5413.6 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定  
GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>12</sub> 的测定  
GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定  
GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定  
GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品  
GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

卫健委、市场监管总局公告 2018 年 第 7 号 关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## **1.4 抽样**

### **1.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

### **1.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2.5kg，不少于 10 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，3 个包装为复检的备份样品（备份样品不少于 1kg，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 1.5 检验要求

婴幼儿谷类辅助食品检验项目见表 28-1。

表 28-1 婴幼儿谷类辅助食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	能量	GB 10769	GB 10769
2	蛋白质	GB 10769	GB 5009.5
3	脂肪	GB 10769	GB 5009.6
4	亚油酸 <sup>a</sup>	GB 10769	GB 5009.168
5	月桂酸占总脂肪的比值 <sup>a</sup>	GB 10769	GB 5009.168
6	肉豆蔻酸占总脂肪的比值 <sup>a</sup>	GB 10769	GB 5009.168
7	维生素 A <sup>b</sup>	GB 10769	GB 5009.82
8	维生素 D <sup>b</sup>	GB 10769	GB 5009.82
9	维生素 B <sub>1</sub>	GB 10769	GB 5009.84
10	钙	GB 10769	GB 5009.92
11	铁 <sup>b</sup>	GB 10769	GB 5009.90
12	锌 <sup>b</sup>	GB 10769	GB 5009.14
13	钠	GB 10769	GB 5009.91
14	维生素 E <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.82
15	维生素 B <sub>2</sub> <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.85

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
16	维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.154
17	维生素 B <sub>12</sub> <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.285
18	烟酸 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.89
19	叶酸 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.211
20	泛酸 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.210
21	维生素 C <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5413.18
22	生物素 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.259
23	磷 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.87
24	碘 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.267
25	钾 <sup>c</sup>	GB 10769	GB 5009.91
26	水分 <sup>d</sup>	GB 10769	GB 5009.3
27	不溶性膳食纤维	GB 10769	GB 5413.6
28	脲酶活性定性测定 <sup>e</sup>	GB 10769	GB 5413.31
29	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
30	无机砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
31	锡（以 Sn 计） <sup>f</sup>	GB 2762	GB 5009.16
32	镉（以 Cd 计） <sup>g</sup>	卫健委、市场监管总局公告（2018 年第 7 号） GB 2762	GB 5009.15
33	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
34	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>h</sup>	GB 2762	GB 5009.33
35	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>i</sup>	GB 2762	GB 5009.33
36	菌落总数 <sup>j</sup>	GB 10769	GB 4789.2
37	大肠菌群	GB 10769	GB 4789.3 平板计数法
38	沙门氏菌 <sup>k</sup>	GB 10769 GB 29921	GB 4789.4
39	二十二碳六烯酸 <sup>c</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168
40	花生四烯酸 <sup>c</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
41	金黄色葡萄球菌 <sup>1</sup>	GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
<p>注：a. 仅适用于脂肪含量≥0.8g/100kJ 的婴幼儿高蛋白谷物辅助食品。</p> <p>b. 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品必检项目；婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品如果选择添加，应检测该项目。</p> <p>c. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。</p> <p>d. 水分指标不包括其他婴幼儿谷物辅助食品。</p> <p>e. 仅适用于含有大豆成分且配料表中不含碳酸氢铵的产品。</p> <p>f. 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。</p> <p>g. 生产日期在 2021 年 2 月 22 日之前的产品按卫健委、市场监管总局公告（2018 年第 7 号）判定。</p> <p>h. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。</p> <p>i. 不适用于添加豆类的产品。</p> <p>j. 不适用于婴幼儿生制类谷物辅助食品和添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。</p> <p>k. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的产品按 GB 10769 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品按 GB 29921 判定。</p> <p>l. 限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品检测。</p>			

## 1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或营养成分表要求高于该要求时，应结合食品安全国家标准、产品明示标准、营养成分表的要求从严判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 2 婴幼儿罐装辅助食品

## 2.1 适用范围

本细则适用于婴幼儿罐装辅助食品食品安全监督抽检。

## 2.2 产品种类

婴幼儿罐装辅助食品是指食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无

菌，可在常温下保存的适于 6 月龄以上婴幼儿食用的食品。

#### **2.2.1 泥（糊）状罐装食品**

吞咽前不需咀嚼的泥（糊）状婴幼儿罐装食品。

#### **2.2.2 颗粒状罐装食品**

含有 5mm 以下的碎块，颗粒大小应保障不会引起婴幼儿吞咽困难、稀稠适中的婴幼儿罐装食品。

#### **2.2.3 汁类罐装食品**

呈液体状态的婴幼儿罐装食品。

### **2.3 检验依据**

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 10770 食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### **2.4 抽样**

#### **2.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

#### **2.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2kg，不少于 8 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，1 个包装为复检的备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。



注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

婴幼儿罐装辅助食品检验项目见表 28-2。

表 28-2 婴幼儿罐装辅助食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质 <sup>a</sup>	GB 10770	GB 5009.5
2	脂肪 <sup>a</sup>	GB 10770	GB 5009.6
3	总钠	GB 10770	GB 5009.91
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	无机砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
6	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17
7	锡（以 Sn 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.16
8	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.33
9	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>d</sup>	GB 2762	GB 5009.33
10	商业无菌	GB 10770	GB 4789.26
11	霉菌 <sup>e</sup>	GB 10770	GB 4789.15
<p>注：a. 仅适用于畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏是产品中除水以外的唯一配料或唯一蛋白质来源的产品，不包括汁类产品；畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏等分别（或组合）与水果或蔬菜混合制作的产品，不包括汁类产品。</p> <p>b. 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。</p> <p>c. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。</p> <p>d. 不适用于添加豆类的产品。</p> <p>e. 仅限于番茄酱与番茄汁产品。</p>			

2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或营养成分表要求高于该要求时，应结合食品安全国家标准、产品明示标准、营养成分表的要求从严判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 3 营养补充品

### 3.1 适用范围

本细则适用于营养补充品食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

#### 3.2.1 辅食营养补充品

辅食营养补充品是一种含多种微量营养素（维生素和矿物质等）的补充品，其中含或不含食物基质和其他辅料，添加在 6 月～36 月龄婴幼儿即食辅食中食用，也可用于 37 月～60 月龄儿童。

##### 3.2.1.1 辅食营养素补充食品

以大豆、大豆蛋白制品、乳类、乳蛋白制品中的一种或以上为食物基质，添加多种微量营养素和（或）其他辅料制成的辅食营养补充品。食物形态可以是粉状或颗粒状或半固态等，且食物基质可提供部分优质蛋白质。

##### 3.2.1.2 辅食营养素补充片

以大豆、大豆蛋白制品、乳类、乳蛋白制品中的一种或以上为食物基质，添加多种微量营养素和（或）其他辅料制成的片状辅食营养补充品，易碎或易分散。

##### 3.2.1.3 辅食营养素撒剂

由多种微量营养素混合成的粉状或颗粒状辅食营养补充品，可不含食物基质。

#### 3.2.2 孕妇及乳母营养补充食品

添加优质蛋白质和多种微量营养素（维生素和矿物质等）制成的适宜孕妇及乳母补充营养素的特殊膳食食品。

#### 3.2.3 运动营养食品

为满足运动人群（每周参加体育锻炼 3 次及以上、每次持续时间 30min 及以上、每次运动强度达到中等及以上的人群）的生理代谢状态、运动能力及对某些营养成分的特殊需求而专门加工的食品。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>1</sub> 的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>2</sub> 的测定

GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>6</sub> 的测定

GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素 K<sub>1</sub> 的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定

GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定

GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定

GB 5009.242 食品安全国家标准 食品中锰的测定

GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定

GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>12</sub> 的测定

GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定

GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定

GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB/T 22492 大豆肽粉

GB 22570 食品安全国家标准 辅食营养补充品

GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 29989 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定

GB 31601 食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品

产品明示标准和质量要求。

相关的法律法规、部门规章和规定

### **3.4 抽样**

#### **3.4.1 抽样型号或规格**

预包装食品。

#### **3.4.2 抽样方法及数量**

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 2.5kg（L），不少于 10 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，3 个包装为复检的备份样品（备份样品不少于 1kg（L），封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### **3.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### **3.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### **3.5 检验要求**

辅食营养补充品、孕妇及乳母营养补充品和运动营养食品检验项目见表 28-3、28-4 和 28-5。

表 28-3 辅食营养补充品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质 <sup>a</sup>	GB 22570	GB 5009.5
2	钙 <sup>b</sup>	GB 22570	GB 5009.92
3	铁	GB 22570	GB 5009.90
4	锌	GB 22570	GB 5009.14
5	维生素 A	GB 22570	GB 5009.82
6	维生素 D	GB 22570	GB 5009.82
7	维生素 B <sub>1</sub>	GB 22570	GB 5009.84
8	维生素 B <sub>2</sub>	GB 22570	GB 5009.85
9	维生素 K <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.158
10	烟酸（烟酰胺） <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.89
11	维生素 B <sub>6</sub> <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.154
12	叶酸 <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.211
13	维生素 B <sub>12</sub> <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.285
14	泛酸 <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.210
15	胆碱 <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5413.20
16	生物素 <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.259
17	维生素 C <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5413.18
18	二十二碳六烯酸 <sup>c</sup>	GB 22570	GB 5009.168
19	脲酶活性定性 <sup>d</sup>	GB 22570	GB 5413.31
20	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
21	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
22	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>e</sup>	GB 2761	GB 5009.24
23	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup>	GB 2761	GB 5009.22
24	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>g</sup>	GB 2762	GB 5009.33
25	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>h</sup>	GB 2762	GB 5009.33
26	菌落总数	GB 22570	GB 4789.2
27	大肠菌群	GB 22570	GB 4789.3 平板计数法
28	沙门氏菌 <sup>i</sup>	GB 22570 GB 29921	GB 4789.4
29	金黄色葡萄球菌 <sup>j</sup>	GB 29921	GB 4789.10 平板计数法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a. 仅适用于辅食营养素补充食品。 b. 辅食营养素补充食品必检，在辅食营养素撒剂和辅食营养素补充片产品中选择添加或标签中标示含有该成分含量时，应检测该项目。 c. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。 d. 仅适用于含有大豆成分的产品。 e. 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 只限于含乳类的产品。 f. 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 只限于含谷类、坚果和豆类的产品。 g. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 h. 仅适用于乳基产品。 i. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的产品按 GB 22570 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品按 GB 29921 判定。 j. 限生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品检测。			

表 28-4 孕妇及乳母营养补充品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铁	GB 31601	GB 5009.90
2	维生素 A	GB 31601	GB 5009.82
3	维生素 D	GB 31601	GB 5009.82
4	叶酸	GB 31601	GB 5009.211
5	维生素 B <sub>12</sub>	GB 31601	GB 5009.285
6	钙 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.92
7	镁 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.241
8	锌 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.14
9	硒 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.93
10	维生素 E <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.82
11	维生素 K <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.158
12	维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.84
13	维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.85
14	维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.154
15	烟酸（烟酰胺） <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.89
16	泛酸 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.210
17	胆碱 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5413.20
18	生物素 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.259
19	维生素 C <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5413.18
20	二十二碳六烯酸 <sup>a</sup>	GB 31601	GB 5009.168
21	脲酶活性定性 <sup>b</sup>	GB 31601	GB 5413.31
22	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
23	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
24	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.33
25	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>d</sup>	GB 2762	GB 5009.33
26	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>e</sup>	GB 2761	GB 5009.24
27	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup>	GB 2761	GB 5009.22
28	大肠菌群	GB 31601	GB 4789.3 平板计数法
29	沙门氏菌 <sup>g</sup>	GB 31601 GB 29921	GB 4789.4
30	金黄色葡萄球菌 <sup>h</sup>	GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
注：a. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。 b. 仅适用于含有豆类成分的产品。 c. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 d. 不适用于添加豆类的产品。 e. 只限于含乳类的产品。 f. 只限于含谷类、坚果和豆类的产品。 g. 生产日期在2021年11月22日之前的产品按GB 31601判定，生产日期在2021年11月22日（含）之后的产品按GB 29921判定。 h. 限生产日期在2021年11月22日（含）之后的产品检测。			

表 28-5 运动营养食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	咖啡因 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.139
2	肌酸 <sup>b</sup>	GB 24154	GB 24154 附录 B
3	肽类 <sup>c</sup>	GB 24154	GB/T 22492
4	维生素 A <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.82
5	维生素 D <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.82
6	维生素 E <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.82
7	维生素 B <sub>1</sub> <sup>d</sup>	GB 24154	GB 5009.84
8	维生素 B <sub>2</sub> <sup>d</sup>	GB 24154	GB 5009.85
9	维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.154
10	维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.285
11	维生素 C <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5413.18
12	叶酸 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.211
13	烟酸 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.89
14	生物素 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.259
15	泛酸 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.210

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
16	钙 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.92
17	钠 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.91
18	钾 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.91
19	镁 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.241
20	铁 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.90
21	锌 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.14
22	硒 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.93
23	铜 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.13
24	碘 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.267
25	锰 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.242
26	磷 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.87
27	钼 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.268
28	铬 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.123
29	左旋肉碱 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 29989
30	牛磺酸 <sup>a</sup>	GB 24154	GB 5009.169
31	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
32	总砷（以 As 计）	GB 2762	GB 5009.11
33	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>e</sup>	GB 2761	GB 5009.24
34	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup>	GB 2761	GB 5009.22
35	沙门氏菌 <sup>g</sup>	GB 24154 GB 29921	GB 4789.4
36	金黄色葡萄球菌 <sup>g</sup>	GB 24154 GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
<p>注：a. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。</p> <p>b. 速度力量类产品必检，在其他产品中选择添加或标签中标示含有该成分含量时，应检测该项目。</p> <p>c. 运动后恢复类产品必检，在其他产品中选择添加或标签中标示含有该成分含量时，应检测该项目。</p> <p>d. 耐力类产品必检，在其他产品中选择添加或标签中标示含有一种或两种成分含量时，应检测该项目。</p> <p>e. 仅适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。</p> <p>f. 仅适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品。</p> <p>g. 生产日期在2021年11月22日之前的产品按GB 24154判定，生产日期在2021年11月22日（含）之后的产品按GB 29921判定。</p>			

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或营



营养成分表要求高于该要求时，应结合食品安全国家标准、产品明示标准、营养成分表的要求从严判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 二十九、特殊医学用途配方食品

### 1 适用范围

本细则适用于特殊医学用途配方食品食品安全监督抽检。

### 2 产品种类

特殊医学用途配方食品分为特殊医学用途婴儿配方食品、特殊医学用途配方食品。

#### 2.1 特殊医学用途婴儿配方食品

指针对患有特殊紊乱、疾病或医疗状况等特殊医学状况婴儿的营养需求而设计制成的粉状或液态配方食品。在医生或临床营养师的指导下，单独食用或与其他食物配合食用时，其能量和营养成分能够满足 0 月龄~6 月龄特殊医学状况婴儿的生长发育需求。适用于 0 月龄~12 月龄的人。

特殊医学用途婴儿配方食品产品分类有：无乳糖配方或低乳糖配方、乳蛋白部分水解配方、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方、早产/低出生体重婴儿配方、婴儿营养补充剂（母乳营养补充剂）、氨基酸代谢障碍配方。

#### 2.2 特殊医学用途配方食品

为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。该类产品必须在医生或临床营养师指导下，单独食用或与其他食品配合食用。适用于 1 岁以上人群。

根据不同临床需求和适用人群，特殊医学用途配方食品产品分为三类，即全营养配方食品、特定全营养配方食品和非全营养配方食品。

### 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.40 食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定  
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定  
GB/T 5009.18 食品中氟的测定  
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定  
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定  
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>1</sub> 的测定  
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>2</sub> 的测定  
GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定  
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定  
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定  
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定  
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定  
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定  
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>6</sub> 的测定  
GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素 K<sub>1</sub> 的测定  
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定  
GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定  
GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定  
GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定  
GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定  
GB 5009.242 食品安全国家标准 食品中锰的测定  
GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定  
GB 5009.255 食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定  
GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定  
GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定  
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定  
GB 5009.270 食品安全国家标准 食品中肌醇的测定  
GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>12</sub> 的测定  
GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定  
GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定  
GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定  
GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定

GB 5413.36 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定

GB 5413.40 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测定

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

GB 25596 食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 29922 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则

GB 29989 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 10 个独立包装，总量不得少于 2.5kg（L）。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，3 个包装为复检的备份样品（备份样品不少于 1kg（L），液体样品不少于 3 个独立包装，封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 5 检验要求

### 5.1 检验项目

特殊医学用途婴儿配方食品、全营养配方食品、非全营养配方食品、特定全营养配方食

品检验项目见表 29-1、29-2、29-3。

表 29-1 特殊医学用途婴儿配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 25596	GB 5009.5
2	脂肪	GB 25596	GB 5009.6
3	亚油酸	GB 25596	GB 5009.168
4	$\alpha$ -亚麻酸	GB 25596	GB 5009.168
5	亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值	GB 25596	/
6	终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值	GB 25596	GB 5009.168
7	芥酸与总脂肪酸比值	GB 25596	GB 5009.168
8	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	GB 25596	GB 5009.168 GB 5413.36
9	碳水化合物	GB 25596	GB 25596
10	维生素 A	GB 25596	GB 5009.82
11	维生素 D	GB 25596	GB 5009.82
12	维生素 E	GB 25596	GB 5009.82
13	维生素 K <sub>1</sub>	GB 25596	GB 5009.158
14	维生素 B <sub>1</sub>	GB 25596	GB 5009.84
15	维生素 B <sub>2</sub>	GB 25596	GB 5009.85
16	维生素 B <sub>6</sub>	GB 25596	GB 5009.154
17	维生素 B <sub>12</sub>	GB 25596	GB 5009.285
18	烟酸（烟酰胺）	GB 25596	GB 5009.89
19	叶酸	GB 25596	GB 5009.211
20	泛酸	GB 25596	GB 5009.210
21	维生素 C	GB 25596	GB 5413.18
22	生物素	GB 25596	GB 5009.259
23	钠	GB 25596	GB 5009.91
24	钾	GB 25596	GB 5009.91
25	铜	GB 25596	GB 5009.13
26	镁	GB 25596	GB 5009.241
27	铁	GB 25596	GB 5009.90
28	锌	GB 25596	GB 5009.14
29	锰	GB 25596	GB 5009.242

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
30	钙	GB 25596	GB 5009.92
31	磷	GB 25596	GB 5009.87
32	钙磷比值	GB 25596	/
33	碘	GB 25596	GB 5009.267
34	氯	GB 25596	GB 5009.44
35	硒	GB 25596	GB 5009.93
36	铬 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.123
37	钼 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.268
38	胆碱 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5413.20
39	肌醇 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.270
40	牛磺酸 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.169
41	左旋肉碱 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 29989
42	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.168
43	二十碳四烯酸与总脂肪酸比 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.168
44	二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.168
45	长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比 <sup>a</sup>	GB 25596	GB 5009.168
46	二十二碳六烯酸 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168
47	二十碳四烯酸 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168
48	水分 <sup>b</sup>	GB 25596	GB 5009.3
49	灰分	GB 25596	GB 5009.4
50	杂质度	GB 25596	GB 5413.30
51	脲酶活性定性测定 <sup>c</sup>	GB 25596	GB 5413.31
52	核苷酸 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5413.40
53	叶黄素 <sup>ad</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.248
54	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
55	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.24
56	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
57	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	GB 2762	GB 5009.33
58	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	GB 2762	GB 5009.33

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
59	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
60	菌落总数 <sup>bc</sup>	GB 25596	GB 4789.2
61	大肠菌群 <sup>b</sup>	GB 25596	GB 4789.3 平板计数法
62	沙门氏菌 <sup>bh</sup>	GB 25596 GB 29921	GB 4789.4
63	金黄色葡萄球菌 <sup>bh</sup>	GB 25596 GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
64	阪崎肠杆菌/ 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌） <sup>bh</sup>	GB 25596 GB 29921	GB 4789.40
65	商业无菌 <sup>f</sup>	GB 25596	GB 4789.26
66	果聚糖 <sup>g</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.255
注：a. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。 b. 仅限于粉状特殊医学用途婴儿配方食品。 c. 仅适用于含有大豆成分的产品。 d. 仅限乳基产品检测该项目。 e. 不适用于添加活性菌种（好氧或兼性厌氧益生菌）的产品。 f. 仅限于液态特殊医学用途婴儿配方食品。 g. 适用于单独添加了低聚果糖、多聚果糖的产品。 h. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的产品按 GB 25596 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品按 GB 29921 判定。			

表 29-2 全营养配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 29922	GB 5009.5
2	亚油酸供能比	GB 29922	GB 5009.168
3	$\alpha$ -亚麻酸供能比	GB 29922	GB 5009.168
4	维生素 A	GB 29922	GB 5009.82
5	维生素 D	GB 29922	GB 5009.82
6	维生素 E	GB 29922	GB 5009.82
7	维生素 K <sub>1</sub>	GB 29922	GB 5009.158
8	维生素 B <sub>1</sub>	GB 29922	GB 5009.84
9	维生素 B <sub>2</sub>	GB 29922	GB 5009.85
10	维生素 B <sub>6</sub>	GB 29922	GB 5009.154
11	维生素 B <sub>12</sub>	GB 29922	GB 5009.285
12	烟酸（烟酰胺）	GB 29922	GB 5009.89

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
13	叶酸	GB 29922	GB 5009.211
14	泛酸	GB 29922	GB 5009.210
15	维生素 C	GB 29922	GB 5413.18
16	生物素	GB 29922	GB 5009.259
17	钠	GB 29922	GB 5009.91
18	钾	GB 29922	GB 5009.91
19	铜	GB 29922	GB 5009.13
20	镁	GB 29922	GB 5009.241
21	铁	GB 29922	GB 5009.90
22	锌	GB 29922	GB 5009.14
23	锰	GB 29922	GB 5009.242
24	钙	GB 29922	GB 5009.92
25	磷	GB 29922	GB 5009.87
26	碘	GB 29922	GB 5009.267
27	氯	GB 29922	GB 5009.44
28	硒	GB 29922	GB 5009.93
29	铬 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5009.123
30	钼 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5009.268
31	氟 <sup>a</sup>	GB 29922	GB/T 5009.18
32	胆碱 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5413.20
33	肌醇 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5009.270
34	牛磺酸 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5009.169
35	左旋肉碱 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 29989
36	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 <sup>ab</sup>	GB 29922	GB 5009.168
37	二十碳四烯酸与总脂肪酸比 <sup>ab</sup>	GB 29922	GB 5009.168
38	二十二碳六烯酸 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168
39	二十碳四烯酸 <sup>a</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.168
40	核苷酸 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 5413.40
41	铅（以 Pb 计） <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.12
42	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>cd</sup>	GB 2761	GB 5009.24
43	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>ce</sup>	GB 2761	GB 5009.22
44	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>cf</sup>	GB 2762	GB 5009.33



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
45	亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计） <sup>cg</sup>	GB 2762	GB 5009.33
46	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
47	菌落总数 <sup>ch</sup>	GB 29922	GB 4789.2
48	大肠菌群 <sup>c</sup>	GB 29922	GB 4789.3 平板计数法
49	沙门氏菌 <sup>ci</sup>	GB 29922 GB 29921	GB 4789.4
50	金黄色葡萄球菌 <sup>ci</sup>	GB 29922 GB 29921	GB 4789.10 平板计数法
51	商业无菌 <sup>j</sup>	GB 29922	GB 4789.26
注：a. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。 b. 仅限于 1~10 岁人群的产品。 c. 仅限于固态特殊医学用途配方食品。 d. 适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。 e. 适用于以大豆及大豆蛋白制品为主要原料的产品。 f. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 g. 仅适用于乳基产品（不含豆类成分）。 h. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品，仅适用于 1~10 岁人群的产品。 i. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的产品按 GB 29922 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品按 GB 29921 判定。 j. 仅限于液态特殊医学用途配方食品。			

表 29-3 非全营养配方食品、特定全营养配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.12
2	黄曲霉毒素 $M_1$ <sup>ab</sup>	GB 2761	GB 5009.24
3	黄曲霉毒素 $B_1$ <sup>ac</sup>	GB 2761	GB 5009.22
4	硝酸盐（以 $\text{NaNO}_3$ 计） <sup>ad</sup>	GB 2762	GB 5009.33
5	亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计） <sup>ae</sup>	GB 2762	GB 5009.33
6	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388
7	菌落总数 <sup>af</sup>	GB 29922	GB 4789.2
8	大肠菌群 <sup>a</sup>	GB 29922	GB 4789.3 平板计数法
9	沙门氏菌 <sup>ah</sup>	GB 29922 GB 29921	GB 4789.4
10	金黄色葡萄球菌 <sup>ah</sup>	GB 29922 GB 29921	GB 4789.10 平板计数法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
11	商业无菌 <sup>g</sup>	GB 29922	GB 4789.26
12	企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	企业标准/注册的产品技术要求	企业标准/注册的产品技术要求
注：a. 仅限于固态特殊医学用途配方食品。 b. 适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。 c. 适用于以大豆及大豆蛋白制品为主要原料的产品。 d. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 e. 仅适用于乳基产品（不含豆类成分）。 f. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品，仅适用于 1~10 岁人群的产品。 g. 仅限于液态特殊医学用途配方食品。 h. 生产日期在 2021 年 11 月 22 日之前的产品按 GB 29922 判定，生产日期在 2021 年 11 月 22 日（含）之后的产品按 GB 29921 判定。			

## 5.2 检验应注意的问题

5.2.1 如表 29-3 中序号为 12 的检验项目承检机构无检验资质，可出具风险监测报告。

5.2.2 执行 GB 25596 的早产/低出生体重婴儿配方食品、婴儿营养补充剂（母乳营养补充剂）、乳蛋白深度水解配方食品、氨基酸配方食品和氨基酸代谢障碍配方食品等需结合标准问答和注册的产品技术要求进行判定。

5.2.3 执行 GB 29922 的非全营养配方食品、特定全营养配方食品等需结合企业标准/注册的产品技术要求进行判定。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或营养成分表要求高于该要求时，应结合食品安全国家标准、产品明示标准、营养成分表的要求从严判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 三十、婴幼儿配方食品

## 1 适用范围

本细则适用于婴幼儿配方食品的食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

婴幼儿配方食品分为婴儿配方食品、较大婴儿配方食品和幼儿配方食品。

### 2.1 婴儿配方食品

包括乳基婴儿配方食品和豆基婴儿配方食品，适用于正常婴儿食用，其能量和营养成分能满足 0~6 月龄婴儿正常营养需要的配方食品。

乳基婴儿配方食品：以乳类及乳蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的产品。

豆基婴儿配方食品：以大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的产品。

### 2.2 较大婴儿配方食品

包括乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品，适用于正常较大婴儿食用，其能量和营养成分能满足 6~12 月龄较大婴儿部分营养需要的配方食品。

乳基较大婴儿配方食品：以乳类及乳蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的产品。

豆基较大婴儿配方食品：以大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的产品。

### 2.3 幼儿配方食品

以乳类及乳蛋白制品和（或）大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的产品。适用于幼儿食用，其能量和营养成分能满足正常幼儿的部分营养需要。适用于 12~36 个月龄幼儿食用的配方食品。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.40 食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>1</sub> 的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>2</sub> 的测定

GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>6</sub> 的测定

GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素 K<sub>1</sub> 的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定

GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定

GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定

GB 5009.242 食品安全国家标准 食品中锰的测定

GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定

GB 5009.255 食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定

GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定

GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定

GB 5009.270 食品安全国家标准 食品中肌醇的测定

GB 5009.284 食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定

GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素 B<sub>12</sub> 的测定

GB 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定

GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定

GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定

GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定  
GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定  
GB 5413.36 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定  
GB 5413.40 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测定  
GB 10765-2010 食品安全国家标准 婴儿配方食品  
GB 10765-2021 食品安全国家标准 婴儿配方食品  
GB 10766-2021 食品安全国家标准 较大婴儿配方食品  
GB 10767-2010 食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品  
GB 10767-2021 食品安全国家标准 幼儿配方食品  
GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 29989 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定  
GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4 抽样

### 4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

### 4.2 抽样方法及数量

#### 4.2.1 有微生物检测需求

生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品。乳基婴幼儿配方食品抽取样品量不少于 2kg（L），不少于 8 个独立包装；豆基婴幼儿配方食品抽取样品量不少于 3kg（L），不少于 10 个独立包装。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品；抽取样品量原则上同生产环节。

乳基婴幼儿配方食品所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，1 个包装为复检的备份样品（备份样品封存在承检机构）。

豆基婴幼儿配方食品所抽取样品分成 2 份，其中 7 个包装为检验样品，3 个包装为复检的备份样品（备份样品不少于 1kg（L），封存在承检机构）。

#### 4.2.2 无微生物、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 检测需求

在流通环节、生产环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品。抽样数量为 3 个独立包装，其中 2 个包装为检验样品，1 个包装为复检的备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样

品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5 检验要求

5.1 检验项目

婴儿配方食品，较大婴儿配方食品和幼儿配方食品检验项目见表 30-1、表 30-2 和表 30-3，可根据监管需求进行调整。

表 30-1 婴儿配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 10765	GB 5009.5 第一法
2	脂肪	GB 10765	GB 5009.6 第三法
3	碳水化合物	GB 10765	GB 10765
4	乳糖占碳水化合物总量 <sup>a</sup>	GB 10765	GB 5413.5 第一法
5	亚油酸	GB 10765	GB 5009.168 第二法
6	$\alpha$ -亚麻酸	GB 10765	GB 5009.168 第二法
7	亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值	GB 10765	/
8	终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值	GB 10765	GB 5009.168 第二法
9	芥酸与总脂肪酸比值	GB 10765	GB 5009.168 第二法
10	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	GB 10765	GB 5413.36 GB 5009.168 第二法
11	维生素 A	GB 10765	GB 5009.82 第一法
12	维生素 D	GB 10765	GB 5009.82 第四法
13	维生素 E	GB 10765	GB 5009.82 第一法
14	维生素 K <sub>1</sub>	GB 10765	GB 5009.158 第一法
15	维生素 B <sub>1</sub>	GB 10765	GB 5009.84 第一法
16	维生素 B <sub>2</sub>	GB 10765	GB 5009.85 第一法
17	维生素 B <sub>6</sub>	GB 10765	GB 5009.154 第一法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
18	维生素 B <sub>12</sub>	GB 10765	GB 5009.285 第三法
19	烟酸（烟酰胺）	GB 10765	GB 5009.89 第二法
20	叶酸	GB 10765	GB 5009.211
21	泛酸	GB 10765	GB 5009.210 第一法
22	维生素 C	GB 10765	GB 5413.18
23	生物素	GB 10765	GB 5009.259
24	钠	GB 10765	GB 5009.91 第三法
25	钾	GB 10765	GB 5009.91 第三法
26	铜	GB 10765	GB 5009.13 第四法
27	镁	GB 10765	GB 5009.241 第二法
28	铁	GB 10765	GB 5009.90 第二法
29	锌	GB 10765	GB 5009.14 第二法
30	锰	GB 10765	GB 5009.242 第二法
31	钙	GB 10765	GB 5009.92 第三法
32	磷	GB 10765	GB 5009.87 第二法、第三法
33	钙磷比值	GB 10765	/
34	碘	GB 10765	GB 5009.267 第四法
35	氯	GB 10765	GB 5009.44 第三法
36	硒	GB 10765	GB 5009.93 第一法、第三法
37	胆碱 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 5413.20 第二法
38	肌醇 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 5009.270 第二法
39	牛磺酸 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 5009.169 第二法
40	左旋肉碱 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 29989
41	二十二碳六烯酸（DHA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10765-2021	GB 5009.168 第二法
42	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10765-2010	GB 5009.168 第二法
43	二十碳四烯酸（AA/ARA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10765-2021	GB 5009.168 第二法
44	二十碳四烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10765-2010	GB 5009.168 第二法
45	二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 5009.168 第二法
46	二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比 <sup>b</sup>	GB 10765	GB 5009.168 第二法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
47	果聚糖 <sup>bc</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.255
48	水分 <sup>d</sup>	GB 10765	GB 5009.3 第一法
49	灰分	GB 10765	GB 5009.4 第一法
50	杂质度 <sup>a</sup>	GB 10765	GB 5413.30
51	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12 第二法
52	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>e</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第一法
53	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第二法
54	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup>	GB 2761	GB 5009.24 GB 5009.22
55	菌落总数 <sup>dg</sup>	GB 10765	GB 4789.2
56	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 10765	GB 4789.3 第二法平板计数法
57	金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup>	GB 10765-2010 GB 29921	GB 4789.10 第二法平板计数法
58	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 10765-2010 GB 29921	GB 4789.4
59	阪崎肠杆菌/ 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌） <sup>d</sup>	GB 10765-2010 GB 29921	GB 4789.40 第一法
60	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、 农业部、工商总局、质检 总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388 第二法
61	叶黄素 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.248
62	核苷酸 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5413.40
63	脲酶活性定性测定 <sup>h</sup>	GB 10765	GB 5413.31
64	香兰素	GB 2760	GB 5009.284 第二 法、第三法
65	乙基香兰素	GB 2760	GB 5009.284 第二 法、第三法

注：a. 限乳基婴儿配方食品检测。

b. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分时检测。执行 GB 10765-2021 版标准时胆碱为必需成分。

c. 限单独添加低聚果糖、多聚果糖的产品检测。

d. 限固态产品检测。

e. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。

f. 黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品检测；黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于以大豆及大豆蛋白制品为主要原料的产品检测。

g. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧菌）的产品[产品中的活菌数应 ≥10<sup>6</sup>CFU/g(mL)]。

h. 限豆基婴儿配方食品检测。



表 30-2 较大婴儿配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.5 第一法
2	脂肪	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.6 第三法
3	亚油酸	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
4	乳糖占碳水化合物总量 <sup>a</sup>	GB 10766-2021	GB 5413.5 第一法
5	碳水化合物	GB 10766-2021	GB 10766-2021
6	$\alpha$ -亚麻酸	GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
7	亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值	GB 10766-2021	/
8	终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值	GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
9	芥酸与总脂肪酸比值	GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
10	维生素 A	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.82 第一法
11	维生素 D	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.82 第四法
12	维生素 E	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.82 第一法
13	维生素 K <sub>1</sub>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.158 第一法
14	维生素 B <sub>1</sub>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.84 第一法
15	维生素 B <sub>2</sub>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.85 第一法
16	维生素 B <sub>6</sub>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.154 第一法
17	维生素 B <sub>12</sub>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.285 第三法
18	烟酸（烟酰胺）	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.89 第二法
19	叶酸	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.211
20	泛酸	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.210 第一法
21	维生素 C	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5413.18
22	生物素	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.259

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
23	钠	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.91 第三法
24	钾	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.91 第三法
25	铜	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.13 第四法
26	镁	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.241 第二法
27	铁	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.90 第二法
28	锌	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.14 第二法
29	锰 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.242 第二法
30	钙	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.92 第三法
31	磷	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.87 第二法、第三法
32	钙磷比值	GB 10767-2010 GB 10766-2021	/
33	碘	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.267 第四法
34	氯	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.44 第三法
35	硒 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.93 第一法、第三法
36	胆碱 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5413.20 第二法
37	肌醇 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.270 第二法
38	牛磺酸 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.169 第二法
39	左旋肉碱 <sup>b</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 29989
40	二十二碳六烯酸（DHA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
41	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10767-2010	GB 5009.168 第二法
42	二十碳四烯酸（AA/ARA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
43	二十碳四烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10767-2010	GB 5009.168 第二法
44	二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与 二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比 <sup>b</sup>	GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
45	二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比 <sup>b</sup>	GB 10766-2021	GB 5009.168 第二法
46	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5413.36 GB 5009.168 第二法
47	果聚糖 <sup>bc</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.255
48	水分 <sup>d</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.3 第一法
49	灰分	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5009.4 第一法
50	杂质度 <sup>a</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5413.30
51	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12 第二法
52	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>e</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第一法
53	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第二法
54	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup>	GB 2761	GB 5009.24 GB 5009.22
55	菌落总数 <sup>dg</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 4789.2
56	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 4789.3 第二法平板计数法
57	金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup>	GB 29921	GB 4789.10 第二法平板计数法
58	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 10767-2010 GB 29921	GB 4789.4
59	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388 第二法
60	叶黄素 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.248
61	核苷酸 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5413.40
62	脲酶活性定性测定 <sup>h</sup>	GB 10767-2010 GB 10766-2021	GB 5413.31

注：a. 限乳基较大婴儿配方食品检测。

b. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分时检测。执行 GB 10766-2021 版标准时，锰、硒、胆碱为必需成分。

c. 限单独添加低聚果糖、多聚果糖的产品检测。

d. 限固态产品检测。

e. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。

f. 黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品检测；黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品检测。

g. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧菌）的产品[产品中的活菌数应 ≥10<sup>6</sup>CFU/g(mL)]。

h. 限豆基较大婴儿配方食品检测。

表 30-3 幼儿配方食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	蛋白质	GB 10767	GB 5009.5 第一法
2	脂肪	GB 10767	GB 5009.6 第三法
3	亚油酸	GB 10767	GB 5009.168 第二法
4	$\alpha$ -亚麻酸	GB 10767-2021	GB 5009.168 第二法
5	亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值	GB 10767-2021	/
6	乳糖占碳水化合物总量 <sup>a</sup>	GB 10767-2021	GB 5413.5 第一法
7	碳水化合物	GB 10767-2021	GB 10767-2021
8	维生素 A	GB 10767	GB 5009.82 第一法
9	维生素 D	GB 10767	GB 5009.82 第四法
10	维生素 E	GB 10767	GB 5009.82 第一法
11	维生素 K <sub>1</sub>	GB 10767	GB 5009.158 第一法
12	维生素 B <sub>1</sub>	GB 10767	GB 5009.84 第一法
13	维生素 B <sub>2</sub>	GB 10767	GB 5009.85 第一法
14	维生素 B <sub>6</sub>	GB 10767	GB 5009.154 第一法
15	维生素 B <sub>12</sub>	GB 10767	GB 5009.285 第三法
16	烟酸（烟酰胺）	GB 10767	GB 5009.89 第二法
17	叶酸	GB 10767	GB 5009.211
18	泛酸	GB 10767	GB 5009.210 第一法
19	维生素 C	GB 10767	GB 5413.18
20	生物素	GB 10767	GB 5009.259
21	钠	GB 10767	GB 5009.91 第三法
22	钾	GB 10767	GB 5009.91 第三法
23	铜	GB 10767	GB 5009.13 第四法
24	镁	GB 10767	GB 5009.241 第二法
25	铁	GB 10767	GB 5009.90 第二法
26	锌	GB 10767	GB 5009.14 第二法
27	锰 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 5009.242 第二法
28	钙	GB 10767	GB 5009.92 第三法
29	磷	GB 10767	GB 5009.87 第二法、第三法
30	钙磷比值	GB 10767	/

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
31	碘	GB 10767	GB 5009.267 第四法
32	氯	GB 10767	GB 5009.44 第三法
33	硒 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 5009.93 第一法、第三法
34	胆碱 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 5413.20 第二法
35	肌醇 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 5009.270 第二法
36	牛磺酸 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 5009.169 第二法
37	左旋肉碱 <sup>b</sup>	GB 10767	GB 29989
38	二十二碳六烯酸（DHA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10767-2021	GB 5009.168 第二法
39	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10767-2010	GB 5009.168 第二法
40	二十碳四烯酸（AA/ARA） <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求 GB 10767-2021	GB 5009.168 第二法
41	二十碳四烯酸与总脂肪酸比 <sup>b</sup>	GB 10767-2010	GB 5009.168 第二法
42	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	GB 10767	GB 5413.36 GB 5009.168 第二法
43	果聚糖 <sup>bc</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.255
44	水分 <sup>d</sup>	GB 10767	GB 5009.3 第一法
45	灰分	GB 10767	GB 5009.4 第一法
46	杂质度 <sup>e</sup>	GB 10767	GB 5413.30
47	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12 第二法
48	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计） <sup>f</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第一法
49	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>e</sup>	GB 2762	GB 5009.33 第二法
50	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>g</sup>	GB 2761	GB 5009.24 GB 5009.22
51	菌落总数 <sup>dh</sup>	GB 10767	GB 4789.2
52	大肠菌群 <sup>d</sup>	GB 10767	GB 4789.3 第二法平板计数法
53	金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup>	GB 29921	GB 4789.10 第二法平板计数法
54	沙门氏菌 <sup>d</sup>	GB 10767-2010 GB 29921	GB 4789.4
55	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、 农业部、工商总局、质检 总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388 第二法
56	叶黄素 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5009.248
57	核苷酸 <sup>b</sup>	产品明示标准和质量要求	GB 5413.40

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
58	脲酶活性定性测定 <sup>i</sup>	GB 10767	GB 5413.31
注：a. 限乳基幼儿配方食品检测（无乳糖和低乳糖产品除外）。 b. 在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分时检测。 c. 限单独添加低聚果糖、多聚果糖的产品检测。 d. 限固态产品检测。 e. 限乳基产品检测。 f. 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 g. 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品检测；黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于以豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品检测。 h. 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧菌）的产品[产品中的活菌数应≥10 <sup>6</sup> CFU/g(mL)]。 i. 限以大豆或大豆制品作为蛋白质来源的产品检测。			

## 5.2 检验应注意问题

**5.2.1** 若产品执行 GB 10765-2021、GB 10766-2021、GB 10767-2021 标准时，应按照此标准中规定的项目及产品明示标准和质量要求检验，并遵守其限量规定；若产品执行 GB 10765-2010、GB 10767-2010 标准时，应按照此标准中规定的项目及产品明示标准和质量要求检验，并遵守其限量规定。

**5.2.2** GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的实施日期为 2021 年 11 月 22 日，生产日期在该日期前的样品，致病菌阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌依据 2010 版标准判定，较大婴儿配方食品、幼儿配方食品样品无需检验金黄色葡萄球菌。

## 6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或营养成分表要求高于该要求时，应结合食品安全国家标准、产品明示标准、营养成分表的要求从严判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

**6.1** 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

**6.2** 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

**6.3** 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 三十一、餐饮食品

## 1 适用范围

本细则适用于餐饮食品的食品安全监督抽检。

## 2 产品种类

本细则中餐饮食品主要包括餐饮和流通环节的餐饮加工自制食品和复用餐饮具，不包括餐饮和流通环节出现的非经营单位自制且未经加工过的食品，如一些预包装食品、食用农产品、肉制品等。

餐饮加工自制食品包括馒头花卷（自制）、包子（自制）、油饼油条（自制）、肉冻皮冻（自制）、火锅麻辣烫底料（自制）、生食动物性水产品（自制）、花生制品（自制）、糕点（自制）等。

复用餐饮具包括复用餐饮具（餐馆自行消毒）、复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）。

除上述类别的其他餐饮加工自制食品：根据各地区实际情况，有针对性实施监督抽检的餐饮食品。

## 3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标

BJS 201802 食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定

整顿办函〔2011〕1 号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

## 4 抽样

### 4.1 抽样地点

抽样场所应尽可能覆盖各类餐饮服务单位业态，包括：餐馆（特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、微型餐馆）、食堂（机关食堂、学校/托幼食堂、企事业单位食堂、建筑工地食堂）、小吃店、快餐店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、网络食品经营平台。

### 4.2 抽样方法及数量

原则上抽取样品数量不少于 1kg，花生制品（自制）（可食用部分）、糕点（自制）抽样量不少于 2kg。

所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 4.3 抽样要求

承担抽样任务的人员应了解抽样目的，并做好采样文书、工具、容器、仪器设备、材料和试剂的准备工作。

#### 4.3.1 餐饮食品包装的要求

抽取的餐饮食品可采用餐饮单位用于盛装食品的包装。盛装液体的包装，可用带塞玻璃瓶或塑料瓶等；盛装固体、半固体样品的包装，可用玻璃瓶或塑料袋等。

#### 4.3.2 不同形态样品的抽样要求

采集餐饮食品时，预先对包装内食品充分混合，然后从不同部位采集分样混合成一份样品。固体从盛放样品包装的上、中、下不同的部位多点采样，混合后按四分法对角采样，再进行混合，最后取有代表性样品放入采样包装中；散装半固体这类较稠的物料不易充分混匀，打开包装，用采样器分上、中、下三层分别取出检样，将样品混合均匀。固体、半固体可使用小勺或镊子采样；散装液体（如饮料等）样品应先充分混合后，再取中间部位的样品，采样时可使用玻璃吸管或倾倒方式。

#### 4.3.3 特殊样品的采样要求

肉冻皮冻（自制）：以餐饮店内同一销售容器所盛放的同一品种肉冻、皮冻为同一批次。

复用餐饮具（餐馆自行消毒）：理化项目按照《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）附录 A.1 的方法现场处理样品，处理后的样液分成两份，其中 1/2 作为检样，1/2 作为备样，将检验样液和备份样液带回。检验样液及备份样液一般均不少于 400mL。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

微生物项目样品按照《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）附录 A.2 的方式现场采样，将棉拭子或纸片置于无菌袋中尽快送达实验室（若采用附录 A.2.1 发酵法的方法采样，需在 4 小时内送达），应保存采样记录及采样时间。

复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）：抽取带密闭包装的复用餐饮具至少 5 套，其中 2 套为理化检验样品，1 套为微生物检验样品，2 套为备份样品。抽取样品量、检验及



复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

**4.4 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及餐饮企业相关信息。餐饮具抽样单应注明消毒方式。

**4.5 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字或者盖章确认，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

抽样人员应采取有效的防护措施，保证样品在运输、贮存过程中符合国家相关规定及包装标识要求，不发生影响检验结论的变化。

**5 检验项目**

餐饮食品检验项目见表 31-1～表 31-11。

**表 31-1 馒头花卷（自制）检验项目**

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

**表 31-2 包子（自制）检验项目**

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

**表 31-3 油饼油条（自制）<sup>a</sup> 检验项目**

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	GB 2760	GB 5009.182
注：a. 限油条、油炸的油饼。			

**表 31-4 肉冻皮冻（自制）检验项目**

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123

表 31-5 火锅麻辣烫底料（自制）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	罂粟碱	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
2	吗啡	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
3	可待因	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802
4	那可丁	整顿办函〔2011〕1 号	BJS 201802

表 31-6 生食动物性水产品（自制）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计) <sup>a</sup>	GB 2760	GB 5009.182
注：a. 限腌制水产品海蜇检测。			

表 31-7 花生制品（自制）<sup>a</sup>检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 2761	GB 5009.22
注：a. 指餐饮加工自制的花生菜品，不包括花生酱。			

表 31-8 糕点（自制）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup>	GB 7099	GB 5009.227
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。			

表 31-9 复用餐饮具（餐馆自行消毒）<sup>a</sup>检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计) <sup>b</sup>	GB 14934	GB/T 5750.4 第 10 章
2	大肠菌群	GB 14934	GB 14934 附录 B
注：a. 限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具。 b. 限采用化学消毒法的餐饮具检测。化学洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗消毒的方式均属于化学消毒法。			

表 31-10 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
----	------	-----------	------

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计) <sup>a</sup>	GB 14934	GB/T 5750.4 第 10 章
2	大肠菌群	GB 14934	GB 14934 附录 B
注：a. 限采用化学消毒法的餐饮具检测。化学洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗消毒的方式均属于化学消毒法。			

表 31-11 除上述类别的其他餐饮加工自制食品<sup>a</sup> 检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	各省依实际情况而定	各省依实际情况而定	各省依实际情况而定
注：a. 各省自定的其他餐饮加工自制食品类别应参考《食品安全抽检监测餐饮食品和食用农产品分类指南》中餐饮食品分类目录制定。			

## 6 判定原则与结论

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

## 三十二、食品添加剂

### 1 食品添加剂明胶

#### 1.1 适用范围

本细则适用于食品添加剂明胶监督抽检。

#### 1.2 产品种类

食品添加剂明胶：以动物的骨、皮、筋、腱和鳞等为原料经适度水解所制得的食品添加剂明胶。

#### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

#### 1.4 抽样

##### 1.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

##### 1.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在食品添加剂企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 3 个独立包装。抽取大包装（净含量>10kg）产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装，每个大包装产品的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

食品生产企业原辅料库抽取明胶时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取明胶时优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**1.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。样品类型应为“食品添加剂”。

**1.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**1.5 检验要求**

**1.5.1 检验项目**

食品添加剂明胶检验项目见表 32-1。

表 32-1 食品添加剂明胶检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铬（Cr）	GB 6783	GB 5009.123 原子吸收石墨炉法
2	铅（Pb）	GB 6783	GB 5009.12 石墨炉原子吸收光谱法
3	总砷（As）	GB 6783	GB 5009.11
4	二氧化硫	GB 6783	GB 6783
5	过氧化物	GB 6783	GB 6783

**1.6 判定原则与结论**

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准和质量要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 2 复配食品添加剂

### 2.1 适用范围

本细则适用于复配食品添加剂监督抽检。

### 2.2 产品种类

复配食品添加剂：两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

（注：仅抽取执行标准为 GB 26687 的食品添加剂产品，执行标准为 GB 1886.245 的复配膨松剂不在抽检范围。）

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验  $\beta$  型溶血性链球菌检验

GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 5009.75 食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 2.4 抽样

#### 2.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

#### 2.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在食品添加剂企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 3 个独立包装。抽取大包装（净含量>10kg）产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装，每个大包装产品的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中；如产品需检验致病性微生物，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 3 个包装，且每个包装不少于 500g。

食品生产企业原辅料库抽取复配食品添加剂时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，

需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取复配食品添加剂时优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**2.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。分装样品需在抽样单上注明使用范围和产品配料表。样品类型应为“食品添加剂”。

**2.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**2.5 检验要求**

**2.5.1 检验项目**

复配食品添加剂检验项目见表 32-2。

表 32-2 复配食品添加剂检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（Pb）	GB 26687	GB 5009.75
2	砷（以 As 计）	GB 26687	GB 5009.76
3	致病性微生物 <sup>a</sup>	GB 26687	GB 4789.4 GB 4789.5 GB 4789.6 GB 4789.10 GB 4789.11 GB 4789.38
注：a. 根据所有复配的食品添加剂单一品种和辅料的食品安全国家标准或相关标准确定相应的致病性微生物检验项目。			

**2.5.2 检验应注意的问题**

食品生产企业原辅料库、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准和质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 3 食品用香精

### 3.1 适用范围

本细则适用于食品用香精监督抽检。

### 3.2 产品种类

食品用香精:执行标准为 GB 30616 的食品用香精,如液体香精、乳化香精、浆膏状香精、拌和型固体(粉末)香精、胶囊型固体(粉末)香精。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

#### 3.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时,在食品添加剂企业的成品库房,从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg,不少于 3 个独立包装。抽取大包装(净含量>10kg)



产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取不少于 3 个独立包装，每个大包装产品混合均匀取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 3 个包装，且每个包装不少于 500g。

食品生产企业原辅料库抽取食品用香精时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取食品用香精时优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**3.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。在抽样单上注明所抽查产品的种类，例如：液体香精、乳化香精等。样品类型应为“食品添加剂”。

**3.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**3.5 检验要求**

**3.5.1 检验项目**

食品用香精检验项目见表 32-3。

表 32-3 食品用香精检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	砷（以 As 计）含量/无机砷含量	GB 30616	GB 5009.76 GB 5009.11
2	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 30616	GB 4789.2
注：a. 液体香精不检测			

**3.5.2 检验应注意的问题**

食品生产企业原辅料库、流通环节和餐饮环节从大包装中分装的样品不检测微生物。

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准和质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 4 食品添加剂苯甲酸钠

### 4.1 适用范围

本细则适用于食品添加剂苯甲酸钠监督抽检。

### 4.2 产品种类

食品添加剂苯甲酸钠:以石油甲苯催化氧化制取的苯甲酸再与离子交换膜法生产的氢氧化钠或碳酸氢钠反应制得的食物添加剂苯甲酸钠。

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB/T 3143 液体化学产品颜色测定法(Hazen 单位——铂-钴色号)

GB 5009.74 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 4.4 抽样

#### 4.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

#### 4.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时,在食品添加剂企业的成品库房,从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg,不少于 3 个独立包装。抽取大包装(净含量>10kg)产品可进行分装取样,同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装,每个大包装产品

的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

食品生产企业原辅料库抽取苯甲酸钠时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取苯甲酸钠时优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.4.3 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。样品类型应为“食品添加剂”。

**4.4.4 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**4.5 检验要求**

**4.5.1 检验项目**

食品添加剂苯甲酸钠检验项目见表 32-4。

表 32-4 食品添加剂苯甲酸钠检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸钠（以干基计）的含量	GB 1886.184	GB 1886.184
2	溶液色度（铂-钴色号）	GB 1886.184	GB/T 3143
3	溶液的澄清度试验	GB 1886.184	GB 1886.184
4	易氧化物	GB 1886.184	GB 1886.184
5	酸碱度	GB 1886.184	GB 1886.184
6	重金属（以 Pb 计）	GB 1886.184	GB 5009.74
7	硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）	GB 1886.184	GB 1886.184

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	氯化物（以 Cl 计）	GB 1886.184	GB 1886.184
9	邻苯二甲酸	GB 1886.184	GB 1886.184
10	干燥减量	GB 1886.184	GB 1886.184

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准和质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 5 食品添加剂山梨酸钾

### 5.1 适用范围

本细则适用于食品添加剂山梨酸钾监督抽检。

### 5.2 产品种类

食品添加剂山梨酸钾:以山梨酸和碳酸钾(或氢氧化钾)用水为溶剂反应制得的食物添加剂山梨酸钾。

### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 5009.74 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验

GB 5009.75 食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 5.4 抽样

5.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

5.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在食品添加剂企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 3 个独立包装。抽取大包装（净含量>10kg）产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装，每个大包装产品的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

食品生产企业原辅料库抽取山梨酸钾时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

抽取山梨酸钾时优先在食品生产企业原辅料库抽取。

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

5.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。样品类型应为“食品添加剂”。

5.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5.5 检验要求

5.5.1 检验项目

食品添加剂山梨酸钾检验项目见表 32-5。

表 32-5 食品添加剂山梨酸钾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	山梨酸钾（以 C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计） （以干基计）	GB 1886.39	GB 1886.39
2	干燥减量	GB 1886.39	GB 1886.39

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	氯化物（以 Cl 计）	GB 1886.39	GB 1886.39
4	硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）	GB 1886.39	GB 1886.39
5	醛（以 HCHO 计）	GB 1886.39	GB 1886.39
6	重金属（以 Pb 计）	GB 1886.39	GB 5009.74
7	砷（As）	GB 1886.39	GB 5009.76
8	铅（Pb）	GB 1886.39	GB 5009.75
9	澄清度	GB 1886.39	GB 1886.39
10	游离碱	GB 1886.39	GB 1886.39

## 5.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准和质量要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 6 食品添加剂糖精钠

## 6.1 适用范围

本细则适用于食品添加剂糖精钠监督抽检。

## 6.2 产品种类

食品添加剂糖精钠：以苯二甲酸酐为原料经化学合成制得的食品添加剂糖精钠。

## 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠

产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 6.4 抽样

### 6.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

### 6.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在食品添加剂企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 3 个独立包装。抽取大包装（净含量>10kg）产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装，每个大包装产品的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

食品生产企业原辅料库抽取糖精钠时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取糖精钠时优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 6.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。样品类型应为“食品添加剂”。

### 6.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 6.5 检验要求

### 6.5.1 检验项目

食品添加剂糖精钠检验项目见表 32-6。

表 32-6 食品添加剂糖精钠检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	糖精钠含量	GB 1886.18	GB 1886.18
2	干燥失重	GB 1886.18	GB 5009.3
3	总砷（以 As 计）	GB 1886.18	GB 5009.11
4	铅（Pb）	GB 1886.18	GB 5009.12
5	酸度和碱度	GB 1886.18	GB 1886.18
6	苯甲酸盐和水杨酸盐	GB 1886.18	GB 1886.18

## 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准和质量要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 7 食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

## 7.1 适用范围

本细则适用于食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）监督抽检。

## 7.2 产品种类

食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：以环己胺为原料，氯磺酸或氨基磺酸化合环己基氨基磺酸后与氢氧化钠作用而制得的食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）。

## 7.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）  
产品明示质量要求



相关的法律法规、部门规章和规定

## 7.4 抽样

### 7.4.1 抽样型号或规格

预包装产品。

### 7.4.2 抽样方法及数量

生产环节抽样时，在食品添加剂企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 1.5kg，不少于 3 个独立包装。抽取大包装（净含量>10kg）产品可进行分装取样，同一批次样品堆的不同部位随机抽取 3 个独立包装，每个大包装产品的不同部位分别取出大于 500g 的样品，将大于 1.5kg 的样品混匀，平均分成 3 份，盛装于由被抽样单位提供的用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

食品生产企业原辅料库抽取环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）时，优先抽取完整包装产品，对大包装产品，需从完整包装中取样，抽样方法同在食品添加剂企业的成品库房抽样。

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

**抽取环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）优先在食品生产企业原辅料库抽取。**

所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 7.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。样品类型应为“食品添加剂”。

### 7.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 7.5 检验要求

### 7.5.1 检验项目

食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）检验项目见表 32-7。

表 32-7 食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）	GB 1886.37	GB 1886.37
2	硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）	GB 1886.37	GB 1886.37
3	pH（100g/L 水溶液）	GB 1886.37	GB 1886.37
4	干燥减量	GB 1886.37	GB 1886.37
5	氨基磺酸	GB 1886.37	GB 1886.37
6	环己胺	GB 1886.37	GB 1886.37
7	双环己胺	GB 1886.37	GB 1886.37
8	吸光值（100g/L 溶液）	GB 1886.37	GB 1886.37
9	透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）	GB 1886.37	GB 1886.37
10	重金属（以 Pb 计）	GB 1886.37	GB 1886.37
11	砷（As）	GB 1886.37	GB 5009.76

## 7.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

7.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

7.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

7.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准和质量要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

# 三十三、食用农产品

## 1 畜禽肉及副产品

### 1.1 适用范围

本细则适用于畜禽肉及副产品食品安全监督抽检。

### 1.2 产品种类

畜肉主要包括猪、牛、羊及兔、驴、马等畜的肌肉组织。

禽肉主要包括鸡、鸭及鹅、鸽等禽的肌肉组织，包括整翅、翅根、翅中。

畜副产品主要包括猪、牛、羊及其他畜类的肝、肾以及头、肠、肚、蹄、耳等其他畜副产品。

禽副产品主要包括鸡、鸭及其他禽类的肝、心、胗、肾以及头、爪、翅尖等其他禽副产品。

### 1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20746 牛、猪肝脏和肌肉中卡巴氧、喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21318 动物源食品中硝基咪唑残留量检验方法

GB/T 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 22286 动物源性食品中多种  $\beta$ -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 29690 食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.5 食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.12 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪残留量的测定 高效液相色谱法

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中  $\beta$ -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.23 食品安全国家标准 动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 1751.2 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 第 2 部分：液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1777.2 动物源性食品中大环内酯类抗生素残留测定方法 第 2 部分：高效液相色谱串联质谱法

SN/T 1924 进出口动物源食品中克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇和特布他林残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1928 进出口动物源性食品中硝基咪唑残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2113 进出口动物源性食品中镇静剂类药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

农业部 781 号公告-4-2006 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法

农业部 1025 号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

农业部 1031 号公告-2-2008 动物源性食品中糖皮质激素类药物多残留检测 液相色谱-串联质谱法

整顿办函〔2010〕50 号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》的通知

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 1.4 抽样

### 1.4.1 抽样方法及数量

在流通环节抽样时，将同一生产商（供应商）、同一类别、同一生产日期或购进日期的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将来自同一生产商（供应商）的同一类别、同一生产日期或购进日期的产品视为同一批次。

从同一批次产品中抽取样品。包装产品可打开后分切（保留原包装），对于个体较小的产品如鸡心等，可不分切，混合后分样，抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。

原则上抽取样品数量（可食用部分）不少于 2kg。将抽取样品分为 2 份，其中约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品，应尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 1.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 1.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。承检机构接收样品后应尽快实施检验，备样冷冻储存。

## 1.5 检验要求

### 1.5.1 检验项目

1.5.1.1 猪肉检验项目见表 33-1。

表 33-1 猪肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮	GB 2707	GB 5009.228
2	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
4	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20
5	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
6	克伦特罗 <sup>a</sup>	<del>整顿办函（2010）50 号</del> 农业农村部公告第 250 号	<del>GB/T 22286</del> GB 31658.22
7	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	<del>整顿办函（2010）50 号</del> 农业农村部公告第 250 号	<del>GB/T 22286</del> GB 31658.22

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	<del>整顿办函〔2010〕50号</del> 农业农村部公告第250号	<del>GB/T 22286</del> GB 31658.22
9	噻乙醇	GB 31650	GB/T 20746
10	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
11	替米考星	GB 31650	GB/T 20762 SN/T 1777.2
12	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
13	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
14	氟苯尼考	GB 31650	GB 31658.5 GB 31658.20
15	多西环素	GB 31650	GB 31658.17
16	土霉素	GB 31650	GB 31658.17
17	地塞米松	GB 31650	农业部 1031 号 公告-2-2008 GB/T 21981
18	甲硝唑	GB 31650	GB/T 21318 GB 31658.23
19	氯丙嗪	GB 31650	SN/T 2113
20	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.2 牛肉检验项目见表 33-2。

表 33-2 牛肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮	GB 2707	GB 5009.228
2	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
4	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB/T 20756 GB 31658.20
5	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
6	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
7	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
8	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50号	GB/T 22286

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
		农业农村部公告第 250 号	GB 31658.22
9	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
10	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
11	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
12	氟苯尼考	GB 31650	GB 31658.5 GB 31658.20
13	多西环素	GB 31650	GB 31658.17
14	土霉素	GB 31650	GB 31658.17
15	地塞米松	GB 31650	农业部 1031 号 公告-2-2008 GB/T 21981
16	林可霉素	GB 31650	GB/T 20762
17	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.3 羊肉检验项目见表 33-3。

表 33-3 羊肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB/T 20756 GB 31658.20
4	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
5	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
6	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
7	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
8	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
9	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
10	氟苯尼考	GB 31650	GB 31658.5 GB 31658.20
11	林可霉素	GB 31650	GB/T 20762

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
12	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
13	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.4 其他畜肉检验项目见表 33-4。

表 33-4 其他畜肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB/T 20756
3	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
4	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
5	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
6	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
7	氧氟沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
8	恩诺沙星	GB 31650	SN/T 1751.2
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。 b.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的兔肉检测。			

1.5.1.5 鸡肉检验项目见表 33-5。

表 33-5 鸡肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮	GB 2707	GB 5009.228
2	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
4	呋喃它酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
5	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20
6	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
7	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
8	培氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	诺氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
10	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
11	沙拉沙星	GB 31650	GB 31658.17
12	替米考星	GB 31650	GB/T 20762 SN/T 1777.2
13	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
14	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
15	氟苯尼考	GB 31650	GB 31658.5 GB 31658.20
16	多西环素	GB 31650	GB 31658.17
17	土霉素	GB 31650	GB 31658.17
18	金霉素	GB 31650	GB 31658.17
19	甲硝唑	GB 31650	GB/T 21318 GB 31658.23
20	尼卡巴嗪	GB 31650	GB 29690
21	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
22	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

1.5.1.6 鸭肉检验项目见表 33-6。

表 33-6 鸭肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB/T 20756
4	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
5	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
6	恩诺沙星	GB 31650	GB/T 20366
7	磺胺类（总量）	GB 31650	农业部 1025 号公告-23-2008
8	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
9	氟苯尼考	GB 31650	GB/T 22338 GB/T 20756
10	多西环素	GB 31650	GB/T 21317
11	土霉素	GB 31650	GB/T 21317

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
12	甲硝唑	GB 31650	SN/T 1928
13	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
14	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB/T 21317
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

1.5.1.7 其他禽肉检验项目见表 33-7。

表 33-7 其他禽肉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB/T 20756
3	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
4	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
5	诺氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
6	恩诺沙星	GB 31650	GB/T 20366
7	氟苯尼考	GB 31650	GB/T 22338 GB/T 20756
8	多西环素	GB 31650	GB/T 21317
9	土霉素	GB 31650	GB/T 21317
10	甲硝唑	GB 31650	SN/T 1928
11	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
12	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB/T 21317
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

1.5.1.8 猪肝检验项目见表 33-8。

表 33-8 猪肝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
4	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
5	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
6	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
7	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
8	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
9	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
10	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
11	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
12	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
13	多西环素	GB 31650	GB 31658.17
14	氯丙嗪	GB 31650	SN/T 3235
15	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.9 牛肝检验项目见表 33-9。

表 33-9 牛肝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
2	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
3	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.10 羊肝检验项目见表 33-10。

表 33-10 羊肝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
2	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
3	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
4	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
5	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.11 猪肾检验项目见表 33-11。

表 33-11 猪肾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338 GB 31658.20
3	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
4	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
5	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
6	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
7	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
8	磺胺类（总量）	GB 31650	GB 31658.17
9	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
10	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.12 牛肾检验项目见表 33-12。

表 33-12 牛肾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
2	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
3	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函〔2010〕50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
4	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.13 羊肾检验项目见表 33-13。

表 33-13 羊肾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	克伦特罗 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
3	莱克多巴胺 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
4	沙丁胺醇 <sup>a</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 GB 31658.22
5	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
6	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。			

1.5.1.14 其他畜副产品检验项目见表 33-14。

表 33-14 其他畜副产品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
3	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
4	克伦特罗 <sup>ab</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
5	莱克多巴胺 <sup>ab</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
6	沙丁胺醇 <sup>ab</sup>	整顿办函（2010）50 号 农业农村部公告第 250 号	GB/T 22286 SN/T 1924
7	氧氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
8	诺氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
9	磺胺类（总量） <sup>d</sup>	GB 31650	农业部 1025 号公告-23-2008
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起，仅检测内脏。 b.2023 年 2 月 1 日（含）起按农业农村部公告第 250 号判定。 c.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的兔的肝、肾、脂肪检测。 d.限肝、肾、脂肪检测。			

1.5.1.15 鸡肝检验项目见表 33-15。

表 33-15 鸡肝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20
4	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
5	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
6	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17
7	环丙氨嗪	GB 31650	GB 31658.12
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

1.5.1.16 其他禽副产品检验项目见表 33-16。

表 33-16 其他禽副产品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
2	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
4	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
5	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
6	诺氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	GB/T 20366
7	恩诺沙星 <sup>b</sup>	GB 31650	GB/T 20366
8	环丙氨嗪 <sup>c</sup>	GB 31650	GB 31658.12
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的肝、肾、脂肪检测。 b.限肝、肾检测。 c.限肝、脂肪检测。			

### 1.5.2 检验应注意的问题

1.5.2.1 兽药残留项目的测定部位按相应判定依据规定的靶组织。

1.5.2.2 检测结果按相应判定依据规定的残留标志物出具，如兽药残留项目检测方法未含全部残留标志物的，以指定检测方法含有的标志物结果出具。

1.5.2.3 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺噻唑、磺胺二甲异噻唑、磺胺甲噻二唑，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）进行

判定。磺胺类（总量）有检出时，需在检验项目说明中写明检出的磺胺药物名称及含量。

1.5.2.4 检测方法中指定有 SN/T 1924、GB 31658.20、GB 31658.22、GB 31658.23 的，在 2023 年 2 月 1 日（含）起应只采用 SN/T 1924、GB 31658.20、GB 31658.22、GB 31658.23 检测。检测方法中同时指定有 GB 31658.2、GB 31658.20 和 GB 31658.5、GB 31658.20 不受此限制。

1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

2 蔬菜

2.1 适用范围

本细则适用于蔬菜的食品安全监督抽检。

2.2 产品种类

蔬菜包括鲜食用菌、鳞茎类蔬菜、芸薹属类蔬菜、叶菜类蔬菜、茄果类蔬菜、瓜类蔬菜、豆类蔬菜、茎类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜、水生类蔬菜、芽菜类蔬菜和其他类蔬菜。

鲜食用菌包括蘑菇类和木耳类等。

具体抽检品种及所属蔬菜分类见表 33-17。

表 33-17 具体抽检品种及所属蔬菜分类

序号	抽检蔬菜品种	所属蔬菜分类
1	豆芽	豆芽
2	鲜食用菌	鲜食用菌
3	韭菜	鳞茎类蔬菜
4	葱	鳞茎类蔬菜
5	结球甘蓝	芸薹属类蔬菜
6	菜薹	芸薹属类蔬菜
7	菠菜	叶菜类蔬菜

序号	抽检蔬菜品种	所属蔬菜分类
8	大白菜	叶菜类蔬菜
9	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	叶菜类蔬菜
10	芹菜	叶菜类蔬菜
11	油麦菜	叶菜类蔬菜
12	茄子	茄果类蔬菜
13	辣椒	茄果类蔬菜
14	番茄	茄果类蔬菜
15	甜椒	茄果类蔬菜
16	黄瓜	瓜类蔬菜
17	豇豆	豆类蔬菜
18	菜豆	豆类蔬菜
19	食荚豌豆	豆类蔬菜
20	山药	根茎类和薯芋类蔬菜
21	胡萝卜	根茎类和薯芋类蔬菜
22	萝卜	根茎类和薯芋类蔬菜
23	姜	根茎类和薯芋类蔬菜

### 2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定

GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定



GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB 22556 豆芽卫生标准

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

NY/T 1455 水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

NY/T 1725 蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法

SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法

SN/T 2233 出口植物源性食品中甲氰菊酯残留量的测定

SN/T 2234 进出口食品中丙溴磷残留量检测方法 气相色谱法和气相色谱-质谱法

SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 3725 出口食品中对氯苯氧乙酸残留量的测定

BJS 201703 豆芽中植物生长调节剂的测定

国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）

产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样方法及数量

流通环节抽样时，将同一摊位、同一产地、同一种类、同一生产日期或购进日期的蔬菜视为同一批次；餐饮环节抽样时，将来自同一供应商、同一产地、同一种类、同一生产日期或购进日期的蔬菜视为同一批次。

从同一批次蔬菜中视情况分层分方向结合或只分层或只分方向，抽取无明显瘀伤、腐烂、长菌或其他表面损伤的样品。除去泥土、黏附物及萎蔫部分。抽样全过程所有用具不应対样品造成二次污染。

原则上抽取样品量不少于 3 kg。

所抽取样品充分混匀后分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品。扎捆销售的蔬菜应打开，等分为 2 部分，分别作为检验样品和复检备份样品；取多个捆时应分别分成两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样），另一部分组合为复检备份样品。样品应具有代表性，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

2.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

2.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。承检机构接收样品后应尽快实施检验，备样冷冻储存。

2.5 检验要求

2.5.1 检验项目

蔬菜检验项目见表 33-18～表 33-40。

表 33-18 豆芽检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	总汞（以 Hg 计）	GB 2762	GB 5009.17

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）	国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）	BJS 201703 SN/T 3725
4	6-苄基腺嘌呤（6-BA）	国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）	BJS 201703
5	亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计）	GB 22556	GB 5009.34

表 33-19 鲜食用菌检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以Cd计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.15
2	总砷（以As计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.11
3	百菌清 <sup>c</sup>	GB 2763	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320
4	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 <sup>c</sup>	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
5	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 <sup>c</sup>	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
6	氯氰菊酯和高效氯氟菊酯 <sup>c</sup>	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
<p>注：a. 生产日期在2023年6月30日之前的产品（松茸和姬松茸除外）依据GB 2762-2017判定；生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品依据GB 2762-2022判定。</p> <p>b. 限生产日期在2023年6月30日之前的产品（松茸除外）检测。</p> <p>c. 蘑菇类（鲜）检测。</p>			

表 33-20 韭菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以Pb计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以Cd计）	GB 2762	GB 5009.15
3	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
5	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
6	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
7	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
8	二甲戊灵	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 1379
9	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
10	腐霉利	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
11	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
12	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
13	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
14	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
15	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
16	六六六	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
17	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
18	氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
19	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
20	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
21	辛硫磷	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 5009.102 GB/T 20769
22	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
23	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-21 葱检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
5	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
6	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
7	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
8	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
9	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
10	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
11	戊唑醇	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
12	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-22 结球甘蓝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
3	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
4	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
5	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
6	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
7	灭线磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
8	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
10	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
11	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-23 菜薹检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
3	啶虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
4	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
5	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
6	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
7	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969



表 33-24 菠菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
4	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
5	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
6	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
7	腐霉利	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
8	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
9	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
10	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
11	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
12	六六六	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
13	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
14	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
15	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
16	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-25 大白菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
3	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
4	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
5	啶虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
6	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
7	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
9	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
10	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
11	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
12	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
13	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145
14	唑虫酰胺	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769

表 33-26 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
4	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
6	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
7	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
8	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
9	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
10	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
11	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
12	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
13	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
14	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
15	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
16	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
17	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
18	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-27 芹菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
4	百菌清	GB 2763	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320
5	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
6	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
7	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
8	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
9	二甲戊灵	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 1379
10	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
11	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
12	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
13	腈菌唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1455
14	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
15	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
16	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
17	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
18	马拉硫磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 761
19	灭蝇胺	GB 2763	NY/T 1725
20	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
21	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
22	三氯杀螨醇	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761
23	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
24	辛硫磷	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 5009.102 GB/T 20769
25	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
26	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-28 油麦菜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
3	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
4	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
5	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
6	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
7	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
8	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
9	腈菌唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1455
10	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
11	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
12	灭多威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
13	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
14	三氯杀螨醇	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761
15	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
16	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
17	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-29 茄子检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
3	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
4	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
5	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
6	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
7	甲氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2233
8	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
9	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
10	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
11	霜霉威和霜霉威盐酸盐	GB 2763	GB 23200.121 NY/T 1379
12	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
13	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-30 辣椒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	倍硫磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
4	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.121 GB/T 20769
6	丙溴磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2234
7	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
8	啶虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
9	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
10	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
11	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
12	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
13	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
14	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
15	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
16	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
17	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
18	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
19	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
20	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
21	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
22	杀扑磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 14553 NY/T 761
23	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
24	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
25	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-31 番茄检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	腐霉利	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
5	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
6	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
7	烯酰吗啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
8	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-32 甜椒检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
4	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
5	吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.121 GB/T 20769
6	啶虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
7	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
8	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
9	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
10	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB 23200.121
11	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
12	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
15	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-33 黄瓜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
2	哒螨灵	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
3	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
4	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
5	腐霉利	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
6	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
7	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
8	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
9	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
10	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
11	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 1379 NY/T 761
12	乙螨唑	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121
13	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145
14	异丙威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761

表 33-34 豇豆检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
2	倍硫磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
3	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
4	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
5	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
6	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
7	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
8	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
9	甲基异柳磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.144
10	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
11	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.145 GB/T 20769
12	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
13	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
14	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
15	灭多威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
16	灭蝇胺	GB 2763	NY/T 1725
17	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
18	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
19	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
20	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
21	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
22	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-35 菜豆检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
2	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			NY/T 761 SN/T 2158
3	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
4	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
5	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
6	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
7	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
8	灭蝇胺	GB 2763	NY/T 1725
9	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
10	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
11	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
12	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
13	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

表 33-36 食荚豌豆检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
----	------	-----------	------

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 SN/T 2158
2	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
3	灭蝇胺	GB 2763	NY/T 1725
4	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
5	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-37 山药检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
3	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
4	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	GB 2763	NY/T 1456
5	涕灭威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761

表 33-38 胡萝卜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
6	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761

表 33-39 萝卜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
5	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
6	甲基对硫磷	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761
7	乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 5009.145
8	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
9	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 20769
10	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
11	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-40 姜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
3	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
4	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
5	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
6	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
7	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
8	六六六	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
9	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
10	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
11	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
12	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
13	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
14	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
15	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145

### 2.5.2 检验应注意的问题

农药残留项目的测定部位按 GB 2763 规范性附录 A“食品类别及测定部位”规定。

## 2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合 xxx(食品安全标准)要求、xxx(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 3 水产品

## 3.1 适用范围

本细则适用于水产品食品安全监督抽检。

### 3.2 产品种类

本细则涉及水产品主要为动物性水产品。分为淡水鱼、淡水虾、淡水蟹、海水鱼、海水虾、海水蟹、贝类和其他水产品。

淡水鱼类包括鳊鱼、草鱼、鳙鱼、黑鱼（乌鳢、生鱼、财鱼等）、黄颡鱼（昂刺鱼、黄骨鱼、黄辣丁等）、鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲥鱼、鳊鱼（黄鳊）、青鱼、鳙鱼、鲢鱼、银鱼、泥鳅、鲟鱼、罗非鱼、虹鳟、鳗鲡、鲟鱼、鳊鱼及其他淡水鱼。

淡水虾类包括小龙虾、青虾、河虾、白虾及其他淡水虾。

淡水蟹类包括中华绒螯蟹（毛蟹、大闸蟹）及其他淡水蟹。

海水鱼类包括鲳鱼、黄鱼、多宝鱼、带鱼、海鲈鱼、黄姑鱼、白姑鱼、鲅鱼（马鲛鱼）、鲆鱼、鳎鱼、鲱鱼、蓝圆鲹、马面鲀、石斑鱼、鲆鱼、蝶鱼、沙丁鱼、鳀鱼、鳓鱼、海鳗、鳕鱼、鲑鱼、鲟鱼、金线鱼及其他海水鱼。

海水虾类包括基围虾、虾蛄、东方对虾、日本对虾、长毛对虾、斑节对虾、墨吉对虾、宽沟对虾、鹰爪虾、白虾、毛虾、龙虾及其他海水虾。

海水蟹类包括梭子蟹、青蟹、蟳（海蟹）及其他海水蟹。

贝类包括贻贝、蛤、蛏、三角帆蚌、皱纹冠蚌、背角无齿蚌、河蚬、中华园田螺、铜锈环梭螺、大瓶螺、鲍鱼等贝类。

其他水产品包括牛蛙、甲鱼、鱿鱼、章鱼、墨鱼等其他水产品。

### 3.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21318 动物源食品中硝基咪唑残留量检验方法

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定



GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

农业部 783 号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

农业部 1077 号公告-1-2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

农业农村部公告 第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 3.4 抽样

#### 3.4.1 抽样方法及数量

流通环节抽样时，将同一摊位、同一种类、同一码放堆的产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一时间来自同一供应商、同一种类、相同等级（如有时）产品视为同一批次。

从同一批次水产品中抽取样品。较大个体的水产品应现场沿脊背剖开分割为两部分，分别作为检验样品和复检备份样品；取多个较大个体时应分别沿脊背剖开分割为两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样），另一部分组合为复检备份样品；对于虾、贝、带鱼等其他无法沿脊背剖开分割的产品，取出足够数量样品，混合或切段混合后采用四分法分样。抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。

原则上抽取样品数量（可食用部分）约 1.5kg（且其中鱼类不少于 3 尾，虾类不少于 10 尾，蟹类不少于 5 只，龟鳖类产品不少于 3 只，海参不少于 3 只）。所抽取样品分为 2 份，其中约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 3.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 3.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。承检机构接收样品后应尽快实施检验，备样冷冻储存。

### 3.5 检验要求

#### 3.5.1 检验项目

3.5.1.1 淡水鱼检验项目见表 33-41。

表 33-41 淡水鱼检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮 <sup>a</sup>	GB 2733	GB 5009.228
2	多氯联苯 <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.190
3	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 (液相色谱-串联质谱法)
4	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2
5	氟苯尼考	GB 31650	SN/T 1865
6	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
7	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
8	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
9	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
10	磺胺类(总量)	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
11	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
12	甲硝唑	GB 31650	GB/T 21318
13	地西泮	GB 31650	SN/T 3235
14	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
15	氧氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
16	诺氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
17	培氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注: a. 不适用于活体水产品。 b. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日(含)之后的产品检测。 c. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日(含)之后的产品检测。			

3.5.1.2 淡水虾检验项目见表 33-42。

表 33-42 淡水虾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉(以 Cd 计)	GB 2762	GB 5009.15
2	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 (液相色谱-串联质谱法)
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2
4	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
6	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
7	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	GB 31650	GB 31656.11 (方法二)
8	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
9	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
10	诺氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注: a. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日 (含) 之后的产品检测。			

3.5.1.3 淡水蟹检验项目见表 33-43。

表 33-43 淡水蟹检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉 (以 Cd 计)	GB 2762	GB 5009.15
2	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 (液相色谱-串联质谱法)
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
4	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
5	氧氟沙星 <sup>a</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注: a. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日 (含) 之后的产品检测。			

3.5.1.4 海水鱼检验项目见表 33-44。

表 33-44 海水鱼检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮 <sup>a</sup>	GB 2733	GB 5009.228
2	组胺 <sup>a</sup>	GB 2733	GB 5009.208
3	镉 (以 Cd 计)	GB 2762	GB 5009.15
4	多氯联苯 <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.190
5	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 (液相色谱-串联质谱法)
6	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2
7	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
8	呋喃它酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
9	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
10	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
11	磺胺类（总量）	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
12	甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316
13	甲硝唑	GB 31650	GB/T 21318
14	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
15	氧氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
16	培氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注：a. 不适用于活体水产品。 b. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 c. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

3.5.1.5 海水虾检验项目见表 33-45。

表 33-45 海水虾检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	挥发性盐基氮 <sup>a</sup>	GB 2733	GB 5009.228
2	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.15
3	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
4	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 （液相色谱-串联质谱法）
5	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2
6	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
7	呋喃它酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
8	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
9	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
10	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	GB 31650	GB 31656.11（方法二）
11	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
12	诺氟沙星 <sup>c</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注：a. 不适用于活体水产品。 b. 虾蛄产品仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。 c. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

3.5.1.6 海水蟹检验项目见表 33-46。

表 33-46 海水蟹检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.15
2	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34
3	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 （液相色谱-串联质谱法）
4	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
5	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13
6	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
7	诺氟沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			
b. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

3.5.1.7 贝类检验项目见表 33-47。

表 33-47 贝类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计）	GB 2762	GB 5009.15
2	多氯联苯 <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.190
3	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 （液相色谱-串联质谱法）
4	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
5	氟苯尼考	GB 31650	GB/T 22338
6	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 783 号公告-1-2006
7	呋喃西林代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 783 号公告-1-2006
8	呋喃妥因代谢物	农业农村部公告第 250 号	农业部 783 号公告-1-2006
9	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
10	氧氟沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
11	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92
注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。			
b. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

3.5.1.8 其他水产品检验项目见表 33-48。

表 33-48 其他水产品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	镉（以 Cd 计） <sup>a</sup>	GB 2762	GB 5009.15
2	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	GB/T 19857 （液相色谱-串联质谱法）
3	氯霉素	农业农村部公告第 250 号	GB/T 22338
4	呋喃唑酮代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13 农业部 783 号公告-1-2006
5	呋喃西林代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13 农业部 783 号公告-1-2006
6	呋喃妥因代谢物 <sup>b</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB 31656.13 农业部 783 号公告-1-2006
7	恩诺沙星 <sup>c</sup>	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
8	磺胺类（总量） <sup>c</sup>	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008
9	氧氟沙星 <sup>d</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
10	诺氟沙星 <sup>d</sup>	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008
注：a. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。 b. 仅海参、鳖科食品动物采用 GB 31656.13 检测，其余产品采用农业部 783 号公告-1-2006 检测。 c. 仅蛙科、鳖科食品动物检测。 d. 生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

### 3.5.2 检验应注意的问题

3.5.2.1 兽药残留项目的测定部位按相应判定依据规定的靶组织。

3.5.2.2 检测结果按相应判定依据规定的残留标志物出具，如兽药残留项目检测方法未含全部残留标志物的，以指定检测方法含有的标志物结果出具。

3.5.2.3 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

3.5.2.4 孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

3.5.2.5 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯吡啶、磺胺噻恶啉、磺胺噻唑、磺胺二甲异噻唑、磺胺甲噻二唑，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。磺胺类（总量）有检出时，需在检验项目说明中写明检出的磺胺药物名称及含量。

### 3.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式做出判定：

3.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检

验，所检项目符合××××要求”。

3.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

3.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 4 水果类

### 4.1 适用范围

本细则适用于新鲜水果类食品安全监督抽检。

### 4.2 产品种类

新鲜水果类包括柑橘类水果、仁果类水果、核果类水果、浆果和其他小型水果、热带和亚热带水果、瓜果类水果。

具体抽检品种及所属水果分类见表 33-49

表 33-49 具体抽检水果品种及所属水果分类

序号	抽检水果品种	所属水果分类
1	苹果	仁果类水果
2	梨	仁果类水果
3	枣	核果类水果
4	桃	核果类水果
5	油桃	核果类水果
6	柑、橘 <sup>a</sup>	柑橘类水果
7	柚	柑橘类水果
8	柠檬	柑橘类水果
9	橙	柑橘类水果
10	葡萄	浆果和其他小型水果
11	草莓	浆果和其他小型水果
12	猕猴桃	浆果和其他小型水果
13	桑葚	浆果和其他小型水果
14	香蕉	热带和亚热带水果
15	芒果	热带和亚热带水果
16	火龙果	热带和亚热带水果
17	荔枝	热带和亚热带水果

序号	抽检水果品种	所属水果分类
18	杨梅	热带和亚热带水果
19	橄榄	热带和亚热带水果
20	西瓜	瓜果类水果
21	甜瓜类	瓜果类水果
注：a. 仅指柑和橘，不包括金橘。		

### 4.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定

GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中 2,4-滴残留量的测定

GB/T 5009.201 梨中烯唑醇残留量的测定

GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡啶醚菌酯、啉菌酯等 65 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中啉霉胺、啉菌胺、腈菌唑、啉菌酯残留量的测



定 气相色谱-质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.53 食品安全国家标准 食品中氟硅唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.54 食品安全国家标准 食品中甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.110 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

NY/T 1720 水果、蔬菜中杀铃脲等七种苯甲酰脲类农药残留量的测定 高效液相色谱法

SN/T 0217 出口植物源性食品中多种菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 1976 进出口水果和蔬菜中噻菌酯残留量检测方法 气相色谱法

SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法

SN/T 2234 进出口食品中丙溴磷残留量检测方法 气相色谱法和气相色谱-质谱法

SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌丹、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱-质谱法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 4.4 抽样

### 4.4.1 抽样方法及数量

在流通环节抽样时，将同一种类、同一产地、同一生产日期或购进日期、相同规格等级（如有时）的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一供应商、同一种类、同一产

地、同一生产日期或购进日期、相同规格等级（如有时）视为同一批次。

从同一批次水果的不同位置 and 不同层次进行随机取样，样品经混合或缩分时应避免表面损伤，抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。

原则上抽取样品数量不少于 3kg，且不少于 4 个个体。所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品。样品应具有代表性，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

**4.4.2 抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及生产经营企业相关信息。

**4.4.3 封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。承检机构接收样品后应尽快实施检验，备样冷冻储存。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

**4.5 检验要求**

**4.5.1 检验项目**

检验项目见表 33-50～表 33-70。

表 33-50 苹果检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
2	啉虫脒	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB 23200.121
5	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
6	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-51 梨检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
2	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
4	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
5	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
6	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
7	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
8	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 5009.20
9	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
10	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	GB 2763	NY/T 1456

表 33-52 枣检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
2	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
3	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
4	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
5	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

表 33-53 桃检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
3	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			NY/T 1453
4	氟硅唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.53 GB 23200.121 GB/T 20769
5	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
6	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
7	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
8	溴氰菊酯	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 0217
9	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379

表 33-54 油桃检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
2	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
3	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
4	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
5	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			NY/T 761
6	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218

表 33-55 柑、橘检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	丙溴磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2234
3	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
4	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
5	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
6	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
7	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20
8	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
9	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
10	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
11	2,4-滴和 2,4-滴钠盐	GB 2763	GB/T 5009.175
12	狄氏剂	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761
13	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158
14	杀扑磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 14553 NY/T 761

表 33-56 柚检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20
2	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
3	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
4	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
5	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			NY/T 1453

表 33-57 柠檬检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
2	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
3	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
4	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20
5	乙螨唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121

表 33-58 橙检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	丙溴磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2234
2	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
3	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
4	三唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB 23200.121 NY/T 761
5	杀扑磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 14553 NY/T 761
6	水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20
7	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
8	2,4-滴和 2,4-滴钠盐	GB 2763	GB/T 5009.175
9	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
10	狄氏剂	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761
11	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769

表 33-59 葡萄检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	己唑醇	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121
3	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
4	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 5009.146 NY/T 761
5	霜霉威和霜霉威盐酸盐	GB 2763	GB 23200.121 NY/T 1379
6	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
7	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
8	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
9	氯吡脲	GB 2763	GB 23200.110 GB 23200.121
10	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969

表 33-60 草莓检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379
2	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
3	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
4	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	烯酰吗啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
6	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
7	戊菌唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
8	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379

表 33-61 猕猴桃检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761
2	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
3	氯吡脞	GB 2763	GB 23200.110 GB 23200.121
4	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-62 桑葚检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
5	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255

表 33-63 香蕉检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.121 GB/T 20769
3	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
4	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
5	甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
6	腈苯唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
7	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379
8	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
9	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
10	氟环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
11	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
12	烯唑醇	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 5009.201
13	百菌清	GB 2763	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320
14	噻唑膦	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
15	狄氏剂	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761

表 33-64 芒果检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
2	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
3	啉菌酯	GB 2763	GB 23200.46 GB 23200.54 GB 23200.121 NY/T 1453 SN/T 1976
4	戊唑醇	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
5	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
6	吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
7	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121
8	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 5009.145
9	吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379

表 33-65 火龙果检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.121 SN/T 1982
2	甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.103 NY/T 761
3	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
4	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379

表 33-66 荔枝检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453
2	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
3	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
4	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218
5	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
6	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
7	吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
8	除虫脲	GB 2763	GB 23200.45 GB 23200.121 GB/T 5009.147 NY/T 1720
9	氰霜唑	GB 2763	GB 23200.34 GB 23200.121
10	氟吗啉	GB 2763	GB 23200.121

表 33-67 杨梅检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
5	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255

表 33-68 橄榄检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255
2	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
3	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 20769 NY/T 1453

表 33-69 西瓜检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
2	噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769
3	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
4	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145
5	苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218

表 33-70 甜瓜类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761
2	烯酰吗啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769
3	氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379
4	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103



序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
			GB/T 5009.145

#### 4.5.2 检验应注意的问题

农药残留项目的测定部位按 GB 2763 资料性附录 A“食品类别及测定部位”规定。

#### 4.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

4.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

4.6.2 检验项目有不符符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

4.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

## 5 鲜蛋

#### 5.1 适用范围

本细则适用于鲜蛋食品安全监督抽检。

#### 5.2 产品种类

鲜蛋包括鸡蛋和其他禽蛋。

其他禽蛋包括鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋等。

#### 5.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.115 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31659.2 食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 2538 进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2624 动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法  
农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单  
农业部 1025 号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法  
产品明示标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定

5.4 抽样

5.4.1 抽样方法及数量

流通环节抽样时，将同一生产商或供应商、同一蛋种、同一生产日期或购进日期、同一码放堆、相同等级（如有时）的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一生产商或供应商、同一蛋种、同一生产日期或购进日期、相同等级（如有时）的鲜蛋视为同一批次。  
从同一批次产品中随机抽取样品，原则上抽取样品量不少于 2.5kg。所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。  
抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。  
注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

5.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

5.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染和损坏，不发生腐败变质。承检机构接收样品后应尽快实施检验，备样冷藏储存。  
在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

5.5 检验要求

5.5.1 检验项目

5.5.1.1 鸡蛋检验项目见表 33-71。

表 33-71 鸡蛋检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	甲硝唑	GB 31650	SN/T 2624

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
2	地美硝唑	GB 31650	SN/T 2624
3	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB/T 21311
4	氟虫腈	GB 2763	GB 23200.115
5	氯霉素 <sup>a</sup>	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.20
6	氟苯尼考 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB 31658.20
7	甲砒霉素 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB 31658.20
8	恩诺沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB/T 21312
9	氧氟沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB/T 21312
10	沙拉沙星 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB/T 21312
11	甲氧苄啶 <sup>b</sup>	GB 31650.1	SN/T 2538
12	磺胺类（总量） <sup>b</sup>	GB 31650.1	农业部 1025 号公告-23-2008
13	多西环素 <sup>b</sup>	GB 31650.1	GB 31659.2
注：a.2023 年 2 月 1 日（含）起检测。 b.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。			

5.5.1.2 其他禽蛋检验项目见表 33-72。

表 33-72 其他禽蛋检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	呋喃唑酮代谢物	农业农村部公告第 250 号	GB/T 21311
2	磺胺类（总量） <sup>a</sup>	GB 31650.1	农业部 1025 号公告-23-2008
3	多西环素 <sup>ab</sup>	GB 31650.1	GB 31659.2
注：a.限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。 b.限鸭蛋、鹅蛋检测。			

## 5.5.2 检验应注意的问题

5.5.2.1 检测结果按相应判定依据规定的残留标志物出具。

5.5.2.2 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲𫫇唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶、磺胺甲氧哒嗪，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。磺胺类（总量）有检出时，需在检验项目说明中写明检出的磺胺药物名称及含量。

## 5.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

5.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

5.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

5.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 6 豆类

### 6.1 适用范围

本细则适用于豆类食品安全监督抽检。

### 6.2 产品种类

本细则豆类是指可食用豆科植物种子经脱水后的生干豆类。主要包括大豆、赤豆、绿豆及豌豆、蚕豆、芸豆、小扁豆等其他食用豆类。

### 6.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

### 6.4 抽样

#### 6.4.1 抽样方法及数量

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品。餐饮环节抽样时，应抽取同一批次完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从同一批次完整大包装中抽取。

原则上样品数量不少于 1.5kg。所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

#### 6.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

#### 6.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

### 6.5 检验要求

#### 6.5.1 检验项目

豆类检验项目见表 33-73。

表 33-73 豆类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
2	铬（以 Cr 计）	GB 2762	GB 5009.123
3	赭曲霉毒素 A	GB 2761	GB 5009.96
4	吡虫啉 <sup>ac</sup>	GB 2763	GB/T 20770 GB/T 20769 GB 23200.121
5	环丙唑醇 <sup>bc</sup>	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20770
注：a. 按照 GB 23200.121 检测，大豆可参照 GB/T 20769、GB/T 20770 检测，其他豆类可按照 GB/T 20770 检测。 b. 按照 GB 23200.113、GB 23200.121 检测，除大豆外的其他豆类可按照 GB/T 20770 检测。 c. 生产日期在 2020 年 2 月 15 日（含）之后的产品检测。			

#### 6.5.2 检验中应注意的问题

农药残留项目的检测方法须依据 GB 2763 检测方法项下具体要求选取。

## 6.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定,若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时,应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告,检验报告中检验结论按如下方式作出判定:

6.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,所检项目符合××××要求”。

6.6.2 检验项目有不符相应依据的法律法规或标准要求的,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××要求,检验结论为不合格”。

6.6.3 检验项目既不符合食品安全标准,又不符合产品明示标准或质量要求时,检验结论为:“经抽样检验,××项目不符合××××(食品安全标准)要求、××××(产品明示标准或质量要求)要求,检验结论为不合格”。

# 7 生干坚果与籽类食品

## 7.1 适用范围

本细则适用于生干坚果与籽类食品食品安全监督抽检。

## 7.2 产品种类

生干坚果与籽类食品是指经过清洗、筛选、或去壳、或干燥等处理,未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品。籽仁(含果仁)是指坚果、籽类去除外壳后的部分。

坚果是指具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒,包括开心果、杏仁、松仁、核桃(含山核桃)、栗(板栗、锥栗)、榛子、腰果、香榧、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁等坚果。

籽类指瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒,包括花生、芝麻、莲子、葵花籽及其他瓜子(西瓜籽、南瓜籽等)等籽类。

## 7.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的,其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的,其最新版本适用于本细则。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡唑醚菌酯、啉菌酯等 65 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中啉霉胺、啉菌胺、腈菌唑、啉菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

## 7.4 抽样

### 7.4.1 抽样方法及数量

流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品。餐饮环节抽样时，应从同一批次完整包装中抽取，如需从大包装中抽取样品，应从同一批次完整大包装中抽取。

原则上花生类产品可食部分不少于 3kg，芝麻样品量不少于 1kg，其他产品样品量不少于 2kg。所抽取样品分成 2 份，其中芝麻样品约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品；花生及其他产品样品约 2/3 作为检验样品，约 1/3 用于复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

### 7.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽产品及生产经营企业相关信息。

### 7.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

## 7.5 检验要求

### 7.5.1 检验项目

7.5.1.1 生干坚果检验项目见表 33-74。

表 33-74 生干坚果检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH）	GB 19300	GB 19300 GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计）	GB 19300	GB 19300 GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
4	吡虫啉	GB 2763	参照 GB/T 20769

7.5.1.2 生干籽类检验项目见表 33-70。

表 33-75 生干籽类检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup>	GB 19300	GB 19300 GB 5009.229
2	过氧化值（以脂肪计）	GB 19300	GB 19300 GB 5009.227
3	铅（以 Pb 计） <sup>b</sup>	GB 2762	GB 5009.12
4	镉（以 Cd 计） <sup>c</sup>	GB 2762	GB 5009.15
5	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup>	GB 2761	GB 5009.22
6	啞菌酯 <sup>cd</sup>	GB 2763	参照 GB 23200.34 参照 GB 23200.46 参照 GB/T 20770 参照 NY/T 1453 GB 23200.121
注：a. 除芝麻外产品检测。 b. 限莲子检测。 c. 限花生检测。 d. 限葵花籽检测。			

### 7.5.2 检验中应注意的问题

7.5.2.1 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，样品前处理方法按 GB 19300 附录 B 的规定。

7.5.2.2 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

7.5.2.3 农药残留项目的测定部位按 GB 2763 附录 A“食品类别及测定部位”规定。

## 7.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：



7.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

7.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

7.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

## 附注

### 1. 有关实施细则的说明

1.1 本细则仅限于总局本级及中央转移支付监督抽检任务实施时使用；各地根据监管需要确定监督抽检项目并参照本细则制定本省的实施细则。

1.2 在依据基础标准（GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921、GB 31650、GB 31607 等）判定时，食品分类应按基础标准的食品分类体系判断。例如对芝麻酱的污染物进行判定时，应依据 GB 2762 的食品分类体系，将其归属于坚果与籽类食品；又如对芹菜的污染物进行判定时，应依据 GB 2762 的食品分类体系，将其归属为茎类蔬菜，而对其农药残留项目进行判定时，应依据 GB 2763 的食品分类体系，将其归属为叶菜类蔬菜。

1.3 食品安全国家标准有指定检验方法的，按照食品安全国家标准指定检验方法实施，如 GB 2762、GB 2763 等标准中相关检验项目等；对于检验方法有食品安全国家标准检验方法的，应采用适用的食品安全国家标准检验方法，如酱油氨基酸态氮项目应采用 GB 5009.235；没有食品安全国家标准检验方法的，原则上应采用本细则规定的检验方法标准，如 GB 2760、GB 31650 等标准中部分检验项目；本细则规定的检验方法标准定量限（检出限、测定低限等）不满足产品明示标准限量要求时，使用产品明示标准规定的配套检验方法，如执行《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040）、生产日期在 2021 年 11 月 1 日之前的产品其亚铁氰化钾/亚铁氰化钠项目的检验方法应选择 GB/T 13025.10。细则中有特别规定的从其规定，如保健食品中“功效/标志性成分”检验方法的规定。

1.4 蔬菜、水果监督抽检范围应为细则规定的蔬菜、水果品种。蔬菜（除豆芽外）、水果的分类和品种名称以 GB 2763 中的食品类别为准。例如紫包菜在 GB 2763 中为赤球甘蓝，与结球甘蓝为不同品种的蔬菜，不在本细则抽检范围。

1.5 以罐头工艺加工或经商业无菌生产的食品，其微生物项目仅检测商业无菌，食品安全标准中另有规定的，如番茄酱罐头、番茄酱与番茄汁婴幼儿罐装辅助食品等按其食品安全标准规定执行。

#### 1.6 关于从大包装食品中分装取样微生物检验的说明

1.6.1 在流通环节和餐饮环节，从大包装食品中分装取出的样品不进行微生物检验；

1.6.2 在生产环节，从大包装食品中分装取出的样品，本细则中有微生物检验要求的应检测，抽样时应注意以下几点：

1.6.2.1 应在包装车间或企业自行选择的其他清洁作业区内进行样品分装并密封。样品盛装在企业用于销售的包装或无菌包装中。

1.6.2.2 对于二级或三级采样方案的，应从 5 个大包装中分别取出样品用于微生物检验。对于液态大包装样品，应在采样前摇动液体，使其达到均质；对于固态大包装样品，应当从同一包装的不同部位分别取出适量样品混合。

1.6.2.3 在抽样单的备注栏注明“样品在清洁作业区分装”等类似文字。

1.6.3 各类食品细则中另有规定的，按其规定执行。

1.7 《食品安全国家标准食品中铝的测定》（GB 5009.182-2017）第二法和第三法适用于面制品、豆制品、虾味片、烘焙食品、粉丝粉条等样品中铝残留量的检测，相关干样制备

参照第一法中相应的干燥条件进行。

1.8 防腐剂或相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，结果超过 1，且检出两种及以上防腐剂或相同色泽着色剂（均为标准中允许使用的）时，在检验报告中出具该项目。除此之外，不在检验报告中出具该项目。

1.9 食用农产品抽样应按市场监管总局关于印发《食用农产品抽样检验和核查处置规定》的通知（国市监食检〔2020〕184 号）要求执行。

## 2. 微生物检验的特别要求

总局本级和转移支付食品安全监督抽检微生物检验原始记录须包含以下信息：

- 2.1 样品编号；
- 2.2 以“年、月、日”格式记录的检测起始日期；
- 2.3 检测地点；
- 2.4 检测项目、检测依据；
- 2.5 培养箱、天平、均质器（适用时）、细菌生化鉴定系统（适用时）、pH 计（适用时）等关键检测设备的名称和编号；
- 2.6 检测关键培养基名称，并可追溯至培养基具体品牌、批号及配制记录；
- 2.7 生化鉴定试剂、诊断血清等关键试剂的名称、品牌和批号；
- 2.8 检测过程中所使用标准菌株的菌种名称、编号，来源可追溯；
- 2.9 检测样品具体取样量及所使用稀释液名称；
- 2.10 按检测项目相应方法标准要求提供培养温度、培养时间；
- 2.11 按检测标准方法规定进行详细结果记录，如使用公式计算，须提供具体计算公式；
- 2.12 按检测标准方法规定，提供空白、阴性和阳性对照结果记录。
- 2.13 对致病菌检出阳性结果附典型培养结果及生化反应结果图片，按标准采用自动生化反应的除外。