


 批准广东中检达元检测技术有限公司
 计量认证项目及限制要求(扩项)
 证书编号: 202219001306

审批日期:2022 年 06 月 29 日 有效日期:2028 年 02 月 08 日

检验检测地址: 广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准(方法)名称及 编号(含年号)	限制范围	说明
				序号	名称			
1.1	农业环境	1.1.1	农业环境	1.1.1 .1	总氮	《水质 总氮的测定 碱性过硫酸钾消解紫外分光光度法》 HJ 636-2012		
1.1	农业环境	1.1.1	农业环境	1.1.1 .2	总砷	《水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法》 GB/T 7485-1987		
1.2	农产品	1.2.1	微生物类	1.2.1 .1	沙门氏菌	《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》 SN/T 1870-2016		
1.2	农产品	1.2.1	微生物类	1.2.1 .2	金黄色葡萄球菌	《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》 SN/T 1870-2016		
1.2	农产品	1.2.2	理化品质类	1.2.2 .1	相对密度	《香料 相对密度的测定》 GB/T 11540-2008		
2.1	添加剂	2.1.1	元素	2.1.1 .1	磷	食品安全国家标准食品中磷的测定 GB5009.87-2016	只测第二法	
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .1	N,N-双去甲基西布曲明	总局关于发布食品中西布曲明等化合物的测定等 3 项食品补充检验方法的公告(2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .2	N-单去甲基西布曲明	总局关于发布食品中西布曲明等化合物的测定等 3 项食品补充检验方法的公告(2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1	pH	饼干质量通则		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.3		GB/T20980-2021 中 6.5、食 品安全国家标准食品 pH 值的 测定 GB5009.237-2016		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .4	丝径	粉条 GB/T23587-2009 中 6.5		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .5	兔源性成分	常见畜禽动物源性成分检测 方法实时荧光 PCR 法 GB/T38164-2019		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .6	呋塞米	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定 (BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .7	干燥失重	赤砂糖试验方法 QB/T2343.2-2013 中 7		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .8	断条率	粉条 GB/T23587-2009 中 6.4		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .9	松密度	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中附录 C		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .10	毛重和净重	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.2		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .11	气味	核桃仁 LY/T1922-2010 中 5.1		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .12	洛伐他汀	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定 (BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .13	碱度	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中附录 B		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 .14	粉色	可可粉 GB/T20706-2006 中 6.2		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1	芬氟拉明	总局关于发布食品中西布曲		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				. 15		明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 16	西布曲明	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 17	辛伐他汀	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 18	酚酞	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定(BJS201701)		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 19	酸度	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.4、食 品安全国家标准食品中总酸 的测定 GB12456-2021		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 19	酸度	面包质量通则 GB/T20981-2021 中附录 B		
2.2	食品	2.2.1	其它	2.2.1 . 20	麻黄碱	总局关于发布食品中西布曲 明等化合物的测定等 3 项食 品补充检验方法的公告 (2017 年第 24 号)中附件 1 食品中西布曲明等化合物的 测定(BJS201701)		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .1	1-氨基-2-内酰胺 (AHD)	食品安全国家标准水产品中 硝基呋喃类代谢物多残留量 的测定液相色谱-串联质谱 法 GB31656.13-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .2	3-氨基-2-噁唑烷 基酮(AOZ)	食品安全国家标准水产品中 硝基呋喃类代谢物多残留量 的测定液相色谱-串联质谱 法 GB31656.13-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .3	二甲硝咪唑	蜂王浆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 GB/T23407-2009		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .4	单诺沙星	动物源性食品中 14 种喹诺酮 药物残留检测方法液相色谱 -质谱/质谱法 GB/T21312-2007		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .5	双氯西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .6	哌拉西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .7	四环素	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .8	土霉素	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .9	土霉素/金霉素/ 四环素(组合含 量)	食品安全国家标准水产品中 土霉素、四环素、金霉素和 多西环素残留量的测定	只测第二法	

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						GB31656. 11-2021(仅限特定委托方)		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .10	土霉素/金霉素/ 四环素（组合含 量）	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 GB31658. 17-2021(仅限特定 委托方)		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .11	多西环素	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 GB31658. 17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .12	恩诺沙星	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 GB31658. 17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .13	氟苯尼考	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 GB31658. 5-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .14	氟苯尼考胺	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 GB31658. 5-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .15	氨基脲(SEM)	食品安全国家标准水产品中 硝基呋喃类代谢物多残留量 的测定液相色谱-串联质谱 法 GB31656. 13-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .16	氨苄西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .17	氯唑西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .18	氟霉素	食品安全国家标准动物性食品中氟霉素残留量的测定液相色谱-串联质谱法 GB31658.2-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .19	沙拉沙星	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .20	环丙沙星	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .21	磺胺二甲嘧啶	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .22	磺胺二甲异噁唑	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .23	磺胺嘧啶	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .24	磺胺噻唑	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 1025 号公告-23-2008		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2	磺胺噻唑	食品安全国家标准动物性食		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				. 24		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 GB31658. 17-2021		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 25	磺胺异恶唑	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 1025 号公告 -23-2008		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 26	磺胺甲噁唑	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 GB31658. 17-2021		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 27	磺胺甲噁唑	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 GB31658. 17-2021		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 28	磺胺甲噁唑	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 1025 号公告 -23-2008		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 28	磺胺甲噁唑	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 GB31658. 17-2021		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 29	磺胺甲氧哒嗪	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 GB31658. 17-2021		
2. 2	食品	2. 2. 2	兽残	2. 2. 2 . 30	磺胺邻二甲氧噻 啉	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		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						相色谱-串联质谱法 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .31	磺胺间二甲氧嘧 啶	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .32	磺胺间甲氧嘧啶	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .33	苯唑西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .34	萘夫西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .35	金霉素	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 GB31658.17-2021		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .36	阿莫西林	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .37	青霉素 G	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.2	兽残	2.2.2 .38	青霉素 V	畜禽肉中九种青霉素类药物 残留量的测定液相色谱-串 联质谱法 GB/T20755-2006		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .1	3-羟基克百威	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—		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .2	七氯（环氧七氯）	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/T761-2008 中第 2 部分	只测第二法	
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .3	三唑磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .4	丙溴磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .5	乐果	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .5	乐果	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .6	乙螨唑	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .7	乙酰甲胺磷	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3	乙酰甲胺磷	食品安全国家标准植物源性		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				. 7		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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 8	二甲戊灵	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 9	倍硫磷	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 10	倍硫磷亚砷	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 11	倍硫磷砷	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 12	克百威	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 13	吡唑醚菌酯	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3	吡虫啉	食品安全国家标准植物源性		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				. 14		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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 15	咪鲜胺	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 16	哒螨灵	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 17	唑虫酰胺	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 18	唑啉酯	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 19	啶虫脒	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3 . 20	啉菌酯	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 GB23200. 121-2021		
2. 2	食品	2. 2. 3	农残	2. 2. 3	啉霉胺	食品安全国家标准植物源性		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.21		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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .22	噻虫嗪	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .23	噻虫胺	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .24	多菌灵	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .25	对硫磷	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .26	己唑醇	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .27	异丙威	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .28	异菌脲	食品安全国家标准植物源性 食品中 331 种农药及其代谢		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						物残留量的测定液相色谱— 质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .28	异菌脲	蔬菜中异菌脲残留量的测定 高效液相色谱法 NY/T1277-2007		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .29	恶唑菌酮	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .30	戊唑醇	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .31	敌敌畏	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .31	敌敌畏	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .32	敌草索	出口水果和蔬菜中敌敌畏、 四氯硝基苯、丙线磷等 88 种 农药残留量的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学 源质谱法 SN/T4138-2015		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .33	杀扑磷	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 GB23200.121-2021		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .33	杀扑磷	进出口水果蔬菜中有机磷农药残留量检测方法气相色谱和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .34	杀螟硫磷	进出口水果蔬菜中有机磷农药残留量检测方法气相色谱和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .35	毒死蜱	进出口水果蔬菜中有机磷农药残留量检测方法气相色谱和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .35	毒死蜱	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .36	毒虫畏(E)	进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药的残留量检测方法 SN/T 2324-2009		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .37	毒虫畏(Z)	进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药的残留量检测方法 SN/T 2324-2009		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .38	氟环唑	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .39	氟环唑-1	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 GB23200.8-2016		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3	氟环唑-2	食品安全国家标准水果和蔬		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.40		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 GB23200.8-2016		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .41	氟甲腈	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .42	氟硅唑	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .43	氟虫腈	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .44	氟虫腈砒	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .45	氟虫腈硫醚	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .46	氧乐果	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .47	氯吡啶	食品安全国家标准植物源性 食品中 331 种农药及其代谢		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						物残留量的测定液相色谱— 质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .48	氯唑磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .49	氰戊菊酯	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .50	水胺硫磷	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .50	水胺硫磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .51	涕灭威	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .52	涕灭威亚砷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .53	涕灭威砷	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—		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .54	溴氰菊酯	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .54	溴氰菊酯	食品安全国家标准蜂王浆中 多种菊酯类农药残留量的测 定气相色谱法 GB23200.100-2016		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .55	灭多威	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .56	灭线磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .57	炔螨特	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 GB23200.10-2016		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .57	炔螨特	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .58	烯唑醇	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		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .59	烯酰吗啉	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .60	特乐酚	出口水果蔬菜中脱落酸等 60 种农药残留量的测定液相色谱 -质谱/质谱法 SN/T4591-2016		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .61	甲基对硫磷	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .62	甲基异柳磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .63	甲基硫菌灵	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .63	甲基硫菌灵	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/T20770-2008		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .63	甲基硫菌灵	出口水果中甲基硫菌灵、硫 菌灵、多菌灵、苯菌灵、噻 菌灵残留量的检测方法高效 液相色谱法 SN/T0162-2011		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .64	甲拌磷	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—		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .65	甲拌磷亚砷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .66	甲拌磷砷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .67	甲氧滴滴涕	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 GB23200.113-2018		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .68	甲氨基阿维菌素 苯甲酸盐	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .69	甲氰菊酯	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .70	甲胺磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .71	联苯菊酯	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—		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .72	肟菌酯	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .73	腈苯唑	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .74	腈菌唑	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .74	腈菌唑	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/T20769-2008		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .74	腈菌唑	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 GB23200.113-2018		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .74	腈菌唑	水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法 NY/T1455-2007	只测 ECD 仪器部分	
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .75	腐霉利	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .76	苯醚甲环唑	食品安全国家标准植物源性 食品中 331 种农药及其代谢		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						物残留量的测定液相色谱— 质谱联用法 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .77	辛硫磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .78	阿维菌素	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .79	霜霉威	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .80	马拉硫磷	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 GB23200.121-2021		
2.2	食品	2.2.3	农残	2.2.3 .80	马拉硫磷	进出口水果蔬菜中有机磷农 药残留量检测方法气相色谱 和气相色谱-质谱法 SN/T0148-2011		
2.2	食品	2.2.4	微生物	2.2.4 .1	致泻大肠埃希氏 菌	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 GB4789.6-2016		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .1	杂质	黑芝麻糊 GB/T23781-2009 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .2	一般杂质	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	不完善粒	食用花生 NY/T1067-2006 中		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.3		6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .4	不完善粒质量分 数	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	地理标志产品山西老陈醋 GB/T19777-2013 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	地理标志产品永春老醋 GB/T26531-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	地理标志产品镇江香醋 GB/T18623-2011 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	排骨粉调味料 SB/T10526-2009 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	方便面调味料 SB/T11194-2017 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	榨菜酱油 SB/T10431-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	沙拉酱 SB/T10753-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	泡菜 SB/T10756-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	牛肉汁调味料 SB/T10757-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	芥末酱 SB/T10755-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .5	体态	虾酱 SB/T10525-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .6	其他	压缩食用菌 GB/T23775-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .6	其他	咸鱼 GB/T30894-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .6	其他	黑糖 QB/T4567-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .7	其它	盐渍海参 SC/T3215-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .8	内部	小麦粉馒头 GB/T21118-2007 中 4.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .9	冲泡型韧性饼干 (冲调性)	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 5.2.2 表 1a		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .10	冲调性	方便杂粮粉 LS/T3302-2014 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .10	冲调性	方便玉米粉 LS/T3303-2014 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .10	冲调性	速溶豆粉和豆奶粉 GB/T18738-2006 中 6.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .10	冲调性	食品安全国家标准特殊医学 用途婴儿配方食品通则 GB25596-2010 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .10	冲调性	黑芝麻糊 GB/T23781-2009 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .11	净度	莲子 NY/T1504-2007 中 5.1.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .12	单冻产品	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .13	口味	熟制开心果 (仁)SB/T10613-2011 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .13	口味	熟制花生 (仁)SB/T10614-2011 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .14	口味、口感	植脂奶油 SB/T10419-2017 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .15	口味、气味	绿色食品燕麦及燕麦粉 NY/T892-2014 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .16	口感	小麦粉馒头 GB/T21118-2007 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .16	口感	年糕 SB/T10507-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .17	品种	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	嗅觉检验	生咖啡嗅觉和肉眼检验以及		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.18		杂质和缺陷的测定 GB/T15033-2009 中 5		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .19	块冻产品	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .20	外壳	绿色食品薄皮核桃 DB13/T918-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .20	外壳	脱水蔬菜茄果类 NY/T1393-2007 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .21	外来异物	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .22	外表	黄灯笼辣椒 DB46/T70-2012 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	生咖啡 NY/T604-2020 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	绿色食品干果 NY/T1041-2018 中 3.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	绿色食品燕麦及燕麦粉 NY/T892-2014、粮油检验类 型及互混检验 GB/T5493-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	低聚木糖 GB/T35545-2017 中 8.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	绿色食品薏仁及薏仁粉 NY/T2977-2016 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	胡椒粉 DB46/T33-2004 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	芝麻酱 LS/T3220-2017 中附 录 A.2.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	蛋白酶制剂 GB/T23527-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	冻干海参 SC/T3307-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	辣椒酱 NY/T1070-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	外观	进出口枸杞子检验规程		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.23		SN/T0878-2000 中 5.3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	咸鱼 GB/T30894-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	速冻春卷 SB/T10635-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	速冻饺子 GB/T23786-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	大豆低聚糖 GB/T22491-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	速溶豆粉和豆奶粉 GB/T18738-2006 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	小麦粉馒头 GB/T21118-2007 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	淀粉糖质量要求第 3 部分:结 晶果糖、固体果葡糖 GB/T20882.3-2021 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	工业玉米淀粉 GB/T12309-1990 中 4.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	食用槟榔 DB43/132-2004 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	年糕 SB/T10507-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	熟制开心果 (仁)SB/T10613-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	熟制花生 (仁)SB/T10614-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .23	外观	牛肉粉调味料 SB/T10513-2008 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .24	外观和色泽	非发酵豆制品 GB/T22106-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .25	外观形态	食品安全地方标准速溶咖啡 DBS53/021-2014 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	外观形态	浓缩苹果汁 GB/T18963-2012		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.25		中 6.4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .26	外观形状	绿色食品食用菌 NY/T749-2018 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .27	外观结构	方便米饭 GB/T31323-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .28	异物	速冻饺子 GB/T23786-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .29	弹性(组织状态)	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	盐渍海参 SC/T3215-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	绿色食品咖啡 NY/T289-2012 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	绿色食品辣椒制品 NY/T1711-2020 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	绿色食品酱腌菜 NY/T437-2012 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	胶原蛋白肠衣 SB/T10373-2012 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	冷冻调制食品 SB/T10648-2012 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	脱水蔬菜茄果类 NY/T1393-2007 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	压缩食用菌 GB/T23775-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	苔干 GB/T29564-2013 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	咸鸭蛋黄 SB/T10651-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	面包质量通则 GB/T20981-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	地理标志产品兴隆咖啡 DB46/T63-2006 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	大豆异黄酮 NY/T1252-2006 中 6.1.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	方糖 GB/T35888-2018 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	速冻豇豆 GH/T1177-2017 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	菇精调味料 SB/T10484-2008 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	椰子产品椰子糖果 DB46/T79-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	海鲜粉调味料 SB/T10485-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	淡水鱼胶原蛋白肽粉 SB/T10634-2011 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	食品安全地方标准火锅底料 DBS50/022-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	软冰淇淋预拌粉 GB/T20976-2007 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	食品安全地方标准泡椒肉制 品 DBS50/004-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	速冻甜椒 GH/T1141-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	速冻黄瓜 GH/T1140-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	食用葛根粉 GB/T30637-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	鸡汁调味料 SB/T10458-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	鸡粉调味料 SB/T10415-2007 中 5.1.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .30	形态	番茄调味酱 SB/T10459-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	块糖 QB/T4562-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	形状	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.31				
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	绿色食品麦类制品 NY/T1510-2016 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	食品安全国家标准胶原蛋白 肠衣 GB14967-2015 中 2.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	黄灯笼辣椒 DB46/T70-2012 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .31	形状	地理标志产品怀菊花 GB/T20353-2006 中 7.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .32	形状、色泽与气味	莲子 NY/T1504-2007 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .33	感官	低温肉制品质量安全要求 SB/T10481-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .33	感官	冬枣 GB/T32714-2016 中 5.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .33	感官	冰糖 GB/T35883-2018 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .34	感官	冷冻饮品冰淇淋 GB/T31114-2014 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .34	感官	冷冻饮品雪糕 GB/T31119-2014 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .34	感官	冻虾 GB/T30889-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .35	感官	原糖 GB/T15108-2017 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .36	感官	咖啡类饮料 GB/T30767-2014 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	啤酒麦芽 QB/T1686-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	地理标志产品长顺绿壳鸡蛋 DB52/T1160-2016 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	木糖 GB/T23532-2009 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	棕榈仁油 GB/T18009-1999 中 4.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	榨菜盐 QB/T2830-2015 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	海藻糖 GB/T23529-2009 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	熟制松籽和仁 SB/T10672-2012 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	犊牛代乳粉 GB/T20715-2006 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	生咖啡 NY/T604-2020 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	苹果醋饮料 GB/T30884-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	调味盐 QB/T2020-2016 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	赤砂糖试验方法 QB/T2343.2-2013 中 4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .37	感官	食用盐 GB/T5461-2016 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .38	损伤	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .39	损伤和缺陷	干制红枣 GB/T5835-2009 中 6.2.6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .40	整齐度	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .41	新鲜度	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .42	无使用价值颗粒	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .43	有害杂质	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .44	未熟果、斑点果和 碎果	辣椒(整的或粉 状)GB/T30382-2013 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	杂质	谷物类饮料 QB/T4221-2011		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.45		中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	软冰淇淋预拌粉 GB/T20976-2007 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	速冻春卷 SB/T10635-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	速溶豆粉和豆奶粉 GB/T18738-2006 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	浓缩橙汁 GB/T21730-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	非油炸水果、蔬菜脆片 GB/T23787-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	预制肉类食品质量安全要求 SB/T10482-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	浓缩苹果汁 GB/T18963-2012 中 6.4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	低聚木糖 GB/T35545-2017 中 8.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	面包质量通则 GB/T20981-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	冷冻调制食品 SB/T10648-2012 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	食用花生 NY/T1067-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	冻干海参 SC/T3307-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	食用葛根粉 GB/T30637-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	速冻豇豆 GH/T1177-2017 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	黄灯笼辣椒 DB46/T70-2012 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	冻烤鳗 SC/T3303-1997 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	淡水鱼胶原蛋白肽粉 SB/T10634-2011 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	黄灯笼辣椒酱 DB46/T92-2007 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	熟制开心果 (仁)SB/T10613-2011 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	咸鸭蛋黄 SB/T10651-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	块糖 QB/T4562-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	熟制花生 (仁)SB/T10614-2011 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	复合蛋白饮料 QB/T4222-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	生咖啡嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定 GB/T15033-2009 中 7		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	大豆异黄酮 NY/T1252-2006 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	大豆蛋白制品 SB/T10649-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	粉条 GB/T23587-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	富营养素酵母 GB/T35882-2018 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	年糕 SB/T10507-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品干制水产品 NY/T1712-2018 中 4.6		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品干果 NY/T1041-2018 中 3.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	挂面 LS/T3212-2021 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	方便杂粮粉 LS/T3302-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	食品安全地方标准火锅底料 DBS50/022-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品焙烤食品 NY/T1046-2016 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	方便玉米粉 LS/T3303-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	方便米饭 GB/T31323-2014 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	食品安全地方标准火锅底料 DBS61/0009-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	方糖 GB/T35888-2018 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品膨化食品 NY/T1511-2015 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品蜜饯 NY/T436-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	果酱 GB/T22474-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	食品安全地方标准泡椒肉制 品 DBS50/004-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品辣椒制品 NY/T1711-2020 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	植物饮料 GB/T31326-2014 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品酱腌菜 NY/T437-2012 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	杂质	植脂奶油 SB/T10419-2017 中		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.45		7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	绿色食品麦类制品 NY/T1510-2016 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	胶原蛋白肠衣 SB/T10373-2012 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	脱水蔬菜茄果类 NY/T1393-2007 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	椰子产品椰子糖果 DB46/T79-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	调味烤酥鱼 SC/T3309-2016 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .45	杂质	橙汁及橙汁饮料 GB/T21731-2008 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .46	果形	绿色食品薄皮核桃 DB13/T918-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .46	果形	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .47	残缺菇	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	蜂王浆冻干粉 GB/T21532-2008 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	辣椒酱 NY/T1070-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	进出口枸杞子检验规程 SN/T0878-2000 中 5.3.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	预制肉类食品质量安全要求 SB/T10482-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	食品安全国家标准胶原蛋白 肠衣 GB14967-2015 中 2.2.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	食品安全国家标准食品加工 用酵母 GB31639-2016 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	鹿茸片 NY/T1162-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	黄灯笼辣椒酱 DB46/T92-2007 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	低聚木糖 GB/T35545-2017 中 8.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	冻干海参 SC/T3307-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	分割鲜、冻猪瘦肉 GB/T9959.2-2008 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	压缩食用菌 GB/T23775-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	可可脂质量要求 GB/T20707-2021 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	咸鱼 GB/T30894-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	地理标志产品兴隆咖啡 DB46/T63-2006 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	地理标志产品怀菊花 GB/T20353-2006 中 7.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	淀粉糖质量要求第 6 部分：麦 芽糊精 GB/T20882.6-2021 中 6.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	大豆异黄酮 NY/T1252-2006 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	食用花生 NY/T1067-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	小麦粉馒头 GB/T21118-2007 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	工业玉米淀粉 GB/T12309-1990 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	淀粉糖质量要求第 3 部分：结 晶果糖、固体果葡糖		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						GB/T20882.3-2021 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	年糕 SB/T10507-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	挂面 LS/T3212-2021 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	方便米饭 GB/T31323-2014 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.5		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	淀粉糖质量要求第 4 部分:果 葡糖浆 GB/T20882.4-2021 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	食用葡萄糖 GB/T20880-2018 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .48	气味	胶原蛋白肠衣 SB/T10373-2012 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .49	气味、滋味	方便杂粮粉 LS/T3302-2014 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .49	气味、滋味	方便玉米粉 LS/T3303-2014 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .49	气味、滋味	橙汁及橙汁饮料 GB/T21731-2008 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .49	气味、滋味	食品安全地方标准速溶咖啡 DBS53/021-2014 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .50	气味与滋味	浓缩橙汁 GB/T21730-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .50	气味与滋味	盐渍海参 SC/T3215-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .50	气味与滋味	粉条 GB/T23587-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	气味及滋味	食品安全地方标准火锅底料		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.51		DBS50/022-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .51	气味及滋味	冻烤鳗 SC/T3303-1997 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .51	气味及滋味	食品安全地方标准泡椒肉制 品 DBS50/004-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .51	气味及滋味	绿色食品干制水产品 NY/T1712-2018 中 4.6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .51	气味及滋味	绿色食品干果 NY/T1041-2018 中 3.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .51	气味及滋味	黑糖 QB/T4567-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .52	气味和滋味	绿色食品辣椒制品 NY/T1711-2020 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .52	气味和滋味	绿色食品酱腌菜 NY/T437-2012 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .52	气味和滋味	速溶豆粉和豆奶粉 GB/T18738-2006 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .53	气味滋味	非发酵豆制品 GB/T22106-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .54	气室	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .55	气滋味	芝麻酱 LS/T3220-2017 中附 录 A.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .56	水溶性	软冰淇淋预拌粉 GB/T20976-2007 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .57	汤色和气味	可可粉 GB/T20706-2006 中 6.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .58	清洁度	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .59	滋、气味	速冻春卷 SB/T10635-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	辣椒酱 NY/T1070-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	预制肉类食品质量安全要求 SB/T10482-2008 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	食用葡萄糖 GB/T20880-2018 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	鸡汁调味料 SB/T10458-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	鸡粉调味料 SB/T10415-2007 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	黄灯笼辣椒酱 DB46/T92-2007 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	低聚木糖 GB/T35545-2017 中 8.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	地理标志产品兴隆咖啡 DB46/T63-2006 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	地理标志产品山西老陈醋 GB/T19777-2013 中 6.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	地理标志产品永春老醋 GB/T26531-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	地理标志产品镇江香醋 GB/T18623-2011 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	大豆低聚糖 GB/T22491-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	大豆异黄酮 NY/T1252-2006 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	小麦粉馒头 GB/T21118-2007 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	排骨粉调味料 SB/T10526-2009 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	方便面调味料 SB/T11194-2017 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	淀粉糖质量要求第 6 部分：麦 芽糊精 GB/T20882.6-2021 中 6.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	榨菜酱油 SB/T10431-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	沙拉酱 SB/T10753-2012 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	泡菜 SB/T10756-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	海鲜粉调味料 SB/T10485-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	牛肉汁调味料 SB/T10757-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	芥末酱 SB/T10755-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	淀粉糖质量要求第 4 部分：果 葡糖浆 GB/T20882.4-2021 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	菇精调味料 SB/T10484-2008 中 6.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	虾酱 SB/T10525-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .60	滋味	蜂王浆冻干粉 GB/T21532-2008 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	卤制豆腐干 SB/T10632-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	复合蛋白饮料 QB/T4222-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	果蔬汁类及其饮料 GB/T31121-2014 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	番茄调味酱 SB/T10459-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	绿色食品茶饮料 NY/T1713-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	谷物类饮料 QB/T4221-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	软冰淇淋预拌粉 GB/T20976-2007 中 5.1.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	速冻饺子 GB/T23786-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	食品安全国家标准特殊医学 用途婴儿配方食品通则 GB25596-2010 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	食品安全国家标准生乳 GB19301-2010 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	食品安全国家标准食品加工 用植物蛋白 GB20371-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	食品安全国家标准食品加工 用粕类 GB14932-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	食品安全地方标准火锅底料 DBS51/001-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .61	滋味、气味	绿色食品方便主食品 NY/T1330-2021 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .62	滋味与口感	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .62	滋味与口感	面包质量通则 GB/T20981-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .62	滋味与口感	果酱 GB/T22474-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .62	滋味与口感	食用槟榔 DB43/132-2004 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	块糖 QB/T4562-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	大豆蛋白制品 SB/T10649-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	方糖 GB/T35888-2018 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	植物蛋白饮料核桃露 (乳)GB/T31325-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	淡水鱼胶原蛋白肽粉 SB/T10634-2011 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	滋味与气味	绿色食品蜜饯 NY/T436-2018		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.63		中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	绿色食品麦类制品 NY/T1510-2016 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .63	滋味与气味	蜜饯质量通则 GB/T10782-2021 中 7.2.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .64	滋味及气味	地理标志产品平遥牛肉 GB/T19694-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .64	滋味及气味	植物饮料 GB/T31326-2014 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .64	滋味及气味	调味烤酥鱼 SC/T3309-2016 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .64	滋味及气味	黑芝麻糊 GB/T23781-2009 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .65	滋味和口感	非油炸水果、蔬菜脆片 GB/T23787-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	人造奶油 NY479-2002 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	方便米饭 GB/T31323-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	植脂末 QB/T4791-2015 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	绿色食品膨化食品 NY/T1511-2015 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	罐头食品的感官检验 QB/T3599-1999 中 5		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .66	滋味和气味	胡椒粉 DB46/T33-2004 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .67	滋味气味	富营养素酵母 GB/T35882-2018 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .67	滋味气味	椰子产品椰子糖果 DB46/T79-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .67	滋味气味	苔干 GB/T29564-2013 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .67	滋味气味	食品安全地方标准火锅底料 DBS61/0009-2021 中 2.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .68	滋气味	咸鸭蛋黄 SB/T10651-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .69	煮沸后肉汤	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	食用葡萄糖 GB/T20880-2018 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	复合蛋白饮料 QB/T4222-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	富营养素酵母 GB/T35882-2018 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	植物饮料 GB/T31326-2014 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	橙汁及橙汁饮料 GB/T21731-2008 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	浓缩橙汁 GB/T21730-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	绿色食品茶饮料 NY/T1713-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	蜂王浆冻干粉 GB/T21532-2008 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	谷物类饮料 QB/T4221-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	食品安全国家标准食品加工 用植物蛋白 GB20371-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	淀粉糖质量要求第 6 部分：麦 芽糊精 GB/T20882.6-2021 中 6.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	食品安全国家标准食品加工 用粕类 GB14932-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	食品安全国家标准食品加工 用酵母 GB31639-2016 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	淀粉糖质量要求第 4 部分：果 葡糖浆 GB/T20882.4-2021 中 6.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	绿色食品方便主食品 NY/T1330-2021 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .70	状态	食品安全地方标准火锅底料 DBS51/001-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .71	甜菜外观质量	糖料甜菜 GB/T10496-2018 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .72	破损率	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .73	破损菇	绿色食品食用菌 NY/T749-2018 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .74	碎菇体	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .75	种仁	绿色食品薄皮核桃 DB13/T918-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .76	粒数	莲子 NY/T1504-2007 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .77	粘度	鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .78	纯质率	绿色食品花生及制品 NY/T420-2017 中 5.2、粮油 检验带壳油料纯仁率检验法 GB/T5499-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .78	纯质率	食用花生 NY/T1067-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	面包质量通则 GB/T20981-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	冷冻调制食品 SB/T10648-2012 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	椰子产品椰子糖果 DB46/T79-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	盐渍海参 SC/T3215-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	组织	蜜饯质量通则		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.79		GB/T10782-2021 中 7.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .79	组织	调味烤酥鱼 SC/T3309-2016 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .80	组织与形态	罐头食品的感官检验 QB/T3599-1999 中 3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .81	组织及形态	地理标志产品平遥牛肉 GB/T19694-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	绿色食品焙烤食品 NY/T1046-2016 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	绿色食品膨化食品 NY/T1511-2015 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	非发酵豆制品 GB/T22106-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	非油炸水果、蔬菜脆片 GB/T23787-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	黄灯笼辣椒酱 DB46/T92-2007 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	黑糖 QB/T4567-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	黑芝麻糊 GB/T23781-2009 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	卤制豆腐干 SB/T10632-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	大豆蛋白制品 SB/T10649-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	方便杂粮粉 LS/T3302-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	方便玉米粉 LS/T3303-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	食品安全地方标准火锅底料 DBS61/0009-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	果酱 GB/T22474-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	植脂奶油 SB/T10419-2017 中 7.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .82	组织形态	粉条 GB/T23587-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	人造奶油 NY479-2002 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	冻烤鳗 SC/T3303-1997 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	分割鲜、冻猪瘦肉 GB/T9959.2-2008 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	果蔬汁类及其饮料 GB/T31121-2014 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	植物蛋白饮料核桃露 (乳)GB/T31325-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	植脂末 QB/T4791-2015 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	牛肉粉调味料 SB/T10513-2008 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	绿色食品干制水产品 NY/T1712-2018 中 4.6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	绿色食品干果 NY/T1041-2018 中 3.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	绿色食品蜜饯 NY/T436-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	预制肉类食品质量安全要求 SB/T10482-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	食品安全国家标准特殊医学 用途婴儿配方食品通则 GB25596-2010 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	食品安全国家标准生乳 GB19301-2010 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .83	组织状态	鹿茸片 NY/T1162-2006 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .84	缺陷	生咖啡嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定 GB/T15033-2009 中 7		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .84	缺陷	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .85	缺陷率	莲子 NY/T1504-2007 中 5.1.5		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .86	肉眼可见异物	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .87	肉眼可见杂质	鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .88	肉眼检验	生咖啡嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定 GB/T15033-2009 中 6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .89	肌肉	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .89	肌肉	咸鱼 GB/T30894-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	冷冻调制食品 SB/T10648-2012 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	芝麻酱 LS/T3220-2017 中附 录 A.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	果酱 GB/T22474-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	芥末酱 SB/T10755-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	枸杞 GB/T18672-2014 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	鸡汁调味料 SB/T10458-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	色泽	苔干 GB/T29564-2013 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.90				
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	冻干海参 SC/T3307-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	植物蛋白饮料核桃露 (乳)GB/T31325-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	鸡粉调味料 SB/T10415-2007 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	菇精调味料 SB/T10484-2008 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	鹿茸片 NY/T1162-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	植物饮料 GB/T31326-2014 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	虾酱 SB/T10525-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	黄灯笼辣椒 DB46/T70-2012 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	植脂奶油 SB/T10419-2017 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	蜂王浆冻干粉 GB/T21532-2008 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	黄灯笼辣椒酱 DB46/T92-2007 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	饼干质量通则 GB/T20980-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	植脂末 QB/T4791-2015 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	黑糖 QB/T4567-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	椰子产品椰子糖果 DB46/T79-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	黑芝麻糊 GB/T23781-2009 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	调味烤酥鱼 SC/T3309-2016 中 5.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	榨菜酱油 SB/T10431-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	橙汁及橙汁饮料 GB/T21731-2008 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	谷物类饮料 QB/T4221-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	沙拉酱 SB/T10753-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	贵州辣椒 DB52/T977-2014 中 6.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	泡菜 SB/T10756-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	软冰淇淋预拌粉 GB/T20976-2007 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	浓缩橙汁 GB/T21730-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	辣椒酱 NY/T1070-2006 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	海鲜粉调味料 SB/T10485-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速冻春卷 SB/T10635-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	淡水鱼胶原蛋白肽粉 SB/T10634-2011 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	面包质量通则 GB/T20981-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速冻甜椒 GH/T1141-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	熟制开心果 (仁) SB/T10613-2011 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速冻豇豆 GH/T1177-2017 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	熟制花生 (仁) SB/T10614-2011 中		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速冻饺子 GB/T23786-2009 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	牛肉汁调味料 SB/T10757-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速冻黄瓜 GH/T1140-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	牛肉粉调味料 SB/T10513-2008 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	冻烤鳗 SC/T3303-1997 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	速溶豆粉和豆奶粉 GB/T18738-2006 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	番茄调味酱 SB/T10459-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	番茄酱 NY/T956-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	盐渍海参 SC/T3215-2014 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	非油炸水果、蔬菜脆片 GB/T23787-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	分割鲜、冻猪瘦肉 GB/T9959.2-2008 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	预制肉类食品质量安全要求 SB/T10482-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	卤制豆腐干 SB/T10632-2011 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	压缩食用菌 GB/T23775-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	粉条 GB/T23587-2009 中 6.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全地方标准火锅底料 DBS50/022-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	咸鸭蛋黄 SB/T10651-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品咖啡 NY/T289-2012 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品兴隆咖啡 DB46/T63-2006 中 7.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准特殊医学 用途婴儿配方食品通则 GB25596-2010 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品干制水产品 NY/T1712-2018 中 4.6		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品山西老陈醋 GB/T19777-2013 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准生乳 GB19301-2010 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品干果 NY/T1041-2018 中 3.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全地方标准火锅底料 DBS61/0009-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品平遥牛肉 GB/T19694-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准胶原蛋白 肠衣 GB14967-2015 中 2.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	可可脂质量要求 GB/T20707-2021 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准食品加工 用植物蛋白 GB20371-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品怀菊花 GB/T20353-2006 中 7.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全地方标准泡椒肉制 品 DBS50/004-2021 中 2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	色泽	食品安全国家标准食品加工		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.90		用粕类 GB14932-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品永春老醋 GB/T26531-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	淀粉糖质量要求第 6 部分：麦 芽糊精 GB/T20882.6-2021 中 6.2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	地理标志产品镇江香醋 GB/T18623-2011 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品焙烤食品 NY/T1046-2016 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准食品加工 用酵母 GB31639-2016 中 4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	块糖 QB/T4562-2013 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全国家标准鲜、冻动 物性水产品 GB2733-2015 中 2.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品膨化食品 NY/T1511-2015 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	复合蛋白饮料 QB/T4222-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	大豆异黄酮 NY/T1252-2006 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品茶饮料 NY/T1713-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	大豆蛋白制品 SB/T10649-2012 中 8.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品蜜饯 NY/T436-2018 中 5.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	富营养素酵母 GB/T35882-2018 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品辣椒制品 NY/T1711-2020 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	年糕 SB/T10507-2008 中 6.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品酱腌菜 NY/T437-2012 中 4.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全地方标准火锅底料 DBS51/001-2016 中 3.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	挂面 LS/T3212-2021 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品麦类制品 NY/T1510-2016 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	排骨粉调味料 SB/T10526-2009 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	淀粉糖质量要求第 4 部分：果 葡糖浆 GB/T20882.4-2021 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	绿色食品方便主食品 NY/T1330-2021 中 4.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	罐头食品的感官检验 QB/T3599-1999 中 4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	方便杂粮粉 LS/T3302-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食品安全地方标准速溶咖啡 DBS53/021-2014 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	方便玉米粉 LS/T3303-2014 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	人造奶油 NY479-2002 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食用花生 NY/T1067-2006 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	胡椒粉 DB46/T33-2004 中 6.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	方便面调味料 SB/T11194-2017 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	低聚木糖 GB/T35545-2017 中 8.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	胶原蛋白肠衣 SB/T10373-2012 中 6.1		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食用葛根粉 GB/T30637-2014 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	方糖 GB/T35888-2018 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	食用葡萄糖 GB/T20880-2018 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	脱水蔬菜茄果类 NY/T1393-2007 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .90	色泽	果蔬汁类及其饮料 GB/T31121-2014 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .91	色泽、气味	绿色食品食用菌 NY/T749-2018 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .92	色泽和形态	方便米饭 GB/T31323-2014 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .93	菌柄直径	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .94	菌柄长度	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .95	虫蛀菇	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .95	虫蛀菇	绿色食品食用菌 NY/T749-2018 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .96	蛋白	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .97	蛋黄	洁蛋(保洁 蛋)DB42/T547-2009 中 6.1.4		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .98	规格	黄灯笼辣椒 DB46/T70-2012 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .99	解冻状态	速冻甜椒 GH/T1141-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .99	解冻状态	速冻黄瓜 GH/T1140-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .100	质地	非发酵豆制品 GB/T22106-2008 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5	适口性	方便米饭 GB/T31323-2014 中		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.101		5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .102	透明度	可可脂质量要求 GB/T20707-2021 中附录 A		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .103	霉变	脱水蔬菜茄果类 NY/T1393-2007 中 4.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .104	霉变、虫蛀	莲子 NY/T1504-2007 中 5.1.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .105	霉变菇	竹荪 NY/T836-2004 中 5.1.3		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .106	霉烂菇	绿色食品食用菌 NY/T749-2018 中 4.2.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .107	风味	速冻黄瓜 GH/T1140-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .108	风味、口感	速冻甜椒 GH/T1141-2021 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .109	香味	冷冻调制食品 SB/T10648-2012 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	海鲜粉调味料 SB/T10485-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	牛肉汁调味料 SB/T10757-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	芥末酱 SB/T10755-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	菇精调味料 SB/T10484-2008 中 6.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	虾酱 SB/T10525-2009 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	食用槟榔 DB43/132-2004 中 5.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	鸡汁调味料 SB/T10458-2008 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	鸡粉调味料 SB/T10415-2007 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	地理标志产品山西老陈醋 GB/T19777-2013 中 6.1.2		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	地理标志产品永春老醋 GB/T26531-2011 中 7.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	地理标志产品镇江香醋 GB/T18623-2011 中 6.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	排骨粉调味料 SB/T10526-2009 中 5.1.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	方便面调味料 SB/T11194-2017 中 6.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	榨菜酱油 SB/T10431-2007 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	沙拉酱 SB/T10753-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .110	香气	泡菜 SB/T10756-2012 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .111	香气及滋味	浓缩苹果汁 GB/T18963-2012 中 6.4.2		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .112	鱼体外观	冻鱼 GB/T18109-2011 中 5.1		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .113	黏度	鲜、冻分割牛肉 GB/T17238-2008		
2.2	食品	2.2.5	感官	2.2.5 .113	黏度	鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉 GB/T9959.1-2019 中 4.4		
2.2	食品	2.2.6	添加剂	2.2.6 .1	乙基香兰素	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 GB5009.284-2021	只测第二法、第三法	
2.2	食品	2.2.6	添加剂	2.2.6 .2	偶氮甲酰胺	食品安全国家标准食品中偶 氮甲酰胺的测定 GB5009.283-2021		
2.2	食品	2.2.6	添加剂	2.2.6 .3	甲基香兰素	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 GB5009.284-2021	只测第二法、第三法	
2.2	食品	2.2.6	添加剂	2.2.6	香兰素	食品安全国家标准食品中香	只测第二法、第三法	

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
				.4		兰素、甲基香兰素、乙基香 兰素和香豆素的测定 GB5009.284-2021		
2.2	食品	2.2.6	添加剂	2.2.6 .5	香豆素	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 GB5009.284-2021	只测第二法、第三法	
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .1	不饱和脂肪酸	食品安全国家标准食品中脂 肪酸的测定 GB5009.168-2016	只测第一法	
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .2	氨基酸态氮	蚝油 GB/T21999-2008 中 5.2		
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .3	泛酸	食品安全国家标准食品中泛 酸的测定 GB5009.210-2016	只测第一法	
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .4	碳水化合物	食品安全国家标准幼儿配方 食品 GB10767-2021 中 3.3.3 表 1e		
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .4	碳水化合物	食品安全国家标准婴儿配方 食品 GB10765-2021 中 3.3 表 1		
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .4	碳水化合物	食品安全国家标准较大婴儿 配方食品 GB10766-2021 中 3.3.4 表 1d		
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .5	胆碱	食品安全国家标准婴幼儿食 品和乳品中胆碱的测定 GB5413.20-2013		
2.2	食品	2.2.7	理化营养 成分	2.2.7 .6	饱和脂肪酸	食品安全国家标准食品中脂 肪酸的测定 GB5009.168-2016	只测第一法	
2.2	食品	2.2.8	转基因	2.2.8 .1	大豆转基因成分	植物及其加工产品中转基因 成分实时荧光 PCR 定性检验 方法 SN/T1204-2016		
2.2	食品	2.2.8	转基因	2.2.8 .2	杏仁源性成分	总局关于发布《植物蛋白饮 料中植物源性成分鉴定》食 品补充检验方法的公告		

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

类别 序号	类别	对象 序号	检测对象	项目/参数		依据的标准（方法）名称及 编号（含年号）	限制范围	说明
				序号	名称			
						(2017 年第 75 号) 中附件： 植物蛋白饮料中植物源性成分 鉴定 (BJS201707)		
2.2	食品	2.2.8	转基因	2.2.8 .3	榛子源性成分	总局关于发布《植物蛋白饮料 中植物源性成分鉴定》食品 补充检验方法的公告 (2017 年第 75 号) 中附件： 植物蛋白饮料中植物源性成分 鉴定 (BJS201707)		
2.2	食品	2.2.8	转基因	2.2.8 .4	过敏原成分(杏仁 成分)	出口食品过敏原成分检测第 9 部分: 实时荧光 PCR 方法检 测杏仁成分 SN/T1961.9-2013		
2.2	食品	2.2.8	转基因	2.2.8 .5	过敏原成分(榛 果)	出口食品过敏原成分检测第 8 部分: 实时荧光 PCR 方法检 测榛果成分 SN/T1961.8-2013		
2.3	食品相 关产品	2.3.1	其它	2.3.1 .1	总迁移量	食品安全国家标准食品接触 材料及制品总迁移量的测定 GB31604.8-2021	只测第一法	
2.3	食品相 关产品	2.3.1	其它	2.3.1 .2	迁移试验	食品安全国家标准食品接触 材料及制品迁移试验预处理 方法通则 GB5009.156-2016		

以下空白

批准广东中检达元检测技术有限公司

授权签字人及其授权签字领域

证书编号：202219001306

审批日期：2022 年 06 月 29 日 有效日期：2028 年 02 月 08 日

检验检测地址：广州高新技术产业开发区科学城开源大道 11 号 A2 栋第五层

序号	授权签字人姓名	职务/职称	授权签字领域	批准日期	备注
1	王莹莹	未评定	转基因	2022 年 06 月 29 日	
2	吴青梅	初级技术职称	农产品, 食品, 添加剂, 产品质量检验, 食品检验机构资质认定, 疾病预防(职业病、卫生、动植物检疫)控制	2022 年 06 月 29 日	只签授权领域的理化参数
3	方武龙	高级技术职称	水产品(渔业), 饲料及饲料添加剂, 畜禽产品, 农业环境, 种植业产品, 农产品, 添加剂, 食品, 食品相关产品	2022 年 06 月 29 日	
4	朱文亮	中级技术职称	农业环境, 农产品, 水产品(渔业), 畜禽产品, 种植业产品, 饲料及饲料添加剂, 食品, 添加剂, 食品相关产品, 水及涉水产品	2022 年 06 月 29 日	
5	秦应昌	未评定	农业环境, 农产品, 食品	2022 年 06 月 29 日	只签发微生物领域的报告

以下空白

