

表 1 小麦粉质量检验项目表 (通用小麦粉)

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	加工精度	√	√	√	
2	灰分	√	√	√	
3	粗细度	√	√	√	
4	面筋质	√	√		
5	含砂量	√	√		
6	磁性金属物	√	√		
7	水分	√	√	√	
8	脂肪酸值	√	√		
9	气味口味	√	√	√	
10	蛋白质	√	√	√	高筋、低筋小麦粉产品标准 中有此项目要求的
11	粉色、麸星	√	√	√	
12	食品添加剂 (过氧化苯甲酰)	√	√	*	
13	汞 (以 Hg 计)	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
17	标签	√	√		

注：标签标注除符合 GB7718-1994 的要求以外，还应注明使用的添加剂（过氧化苯甲酰）。

表 2 小麦粉质量检验项目表（专用小麦粉）

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	灰分	√	√	√	
2	粗细度	√	√	√	
3	含砂量	√	√		
4	磁性金属物	√	√		
5	水分	√	√	√	
6	粉质曲线稳定时间	√	√	√	自发小麦粉，小麦胚标准中无此项目要求。
7	降落数值	√	√		
8	气味	√	√	√	
9	湿面筋	√	√		
10	酸度	√	√	√	自发小麦粉产品标准中有此项目要求。自发小麦粉所用的小麦粉应符合 GB1355 中特制一等粉的规定。
11	混合均匀度	√	√	√	
12	馒头比容	√	√	√	
13	汞（以 Hg 计）	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
17	食品添加剂 (过氧化苯甲酰)	√	√	*	
18	标签	√	√		

注：标签标注除符合 GB7718-1994 的要求以外，还应注明使用的添加剂（过氧化苯甲酰）。

表 3 大米质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	加工精度	√	√	√	
2	不完善粒	√	√		
3	最大限度杂质 总量	√	√	√	
4	糠粉	√	√	√	
5	矿物质	√	√	√	
6	带壳稗粒	√	√	√	
7	稻谷粒	√	√	√	
8	碎米 总量	√	√		
9	碎米 小碎米	√	√		
10	水分	√	√	√	
11	色泽、气味、口味	√	√	√	
12	黄粒米	√	√		
13	汞 (以 Hg 计)	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
17	标签	√	√		

表 4 挂面质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	规格	√		√	
2	净含量	√	√	√	
3	感官	√	√	√	
4	烹调性	√	√	√	
5	水分	√	√	√	
6	酸度	√	√	√	
7	不整齐度	√	√	√	普通挂面、花色挂面
8	自然断条率	√	√	√	
9	弯曲折断率	√	√	√	普通挂面、花色挂面
10	熟断条率	√	√	√	普通挂面、花色挂面
11	烹调损失	√	√	√	
12	盐分	√	√	√	手工面
13	过氧化苯甲酰	√	√	*	按 GB2760 中小麦粉规定判定
14	溴酸钾	√	√	*	不得添加
15	着色剂	√	√	*	根据需要
16	铝	√	√	*	
17	标签	√	√		

表 5 谷物加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官 (或色泽、气味、口味)	√	√	√	
2	水分	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
3	杂质	√		√	黑米除外
4	碎米	√	√	√	标准中有此项规定的
5	容重	√	√	√	标准中有此项规定的
6	黑色度	√	√	√	标准中有此项规定的
7	黑米色素	√	√	*	标准中有此项规定的
8	碱消值	√	√	*	标准中有此项规定的
9	粗蛋白	√	√	*	标准中有此项规定的
10	粗脂肪	√	√	*	标准中有此项规定的
11	维生素 B ₁	√	√	*	标准中有此项规定的
12	汞	√	√	*	
13	铅	√	√	*	
14	六六六	√		*	
15	滴滴涕	√		*	
16	甲基毒死蜱	√	√	*	
17	溴氰菊酯	√	√	*	
18	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
19	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
20	标签	√	√		

表 6 谷物碾磨加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官 (气味、口味)	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	粗细度	√	√	√	谷物粉

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
4	灰分	√	√	√	谷物粉
5	含砂量	√	√	*	谷物粉
6	磁性金属物	√	√	*	谷物粉
7	脂肪酸值	√	√	*	麦片除外
8	皮胚含量	√		*	标准中有此项规定的
9	汞	√	√	*	豆粉类产品不检此项
10	铅	√	√	*	豆粉类产品不检此项
11	六六六	√		*	豆粉类产品不检此项
12	滴滴涕	√		*	豆粉类产品不检此项
13	甲基毒死蜱	√	√	*	豆粉类产品不检此项
14	溴氰菊酯	√	√	*	豆粉类产品不检此项
15	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	豆粉类产品不检此项
16	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
17	菌落总数	√	√	√	标准中有此项规定的
18	大肠菌群	√	√	√	标准中有此项规定的
19	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	标准中有此项规定的
20	霉菌	√	√	*	标准中有此项规定的
21	标签	√	√		

表 7 谷物粉类制成品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	酸度	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
4	二氧化硫残留量	√	√	*	
5	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
6	铝	√	√	*	面粉类制成品
7	铅	√	√	*	标准中有此项规定的
8	总砷	√	√	*	标准中有此项规定的
9	菌落总数	√	√	√	标准中有此项规定的
10	大肠菌群	√	√	√	标准中有此项规定的
11	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	标准中有此项规定的
12	标签	√	√		

备注：产品的发证检验严格按照国家标准、行业标准执行，无上述标准的按照企业标准的全部检验项目进行检验。

表 8 食用植物油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色泽	√	√	√	
2	气味、滋味	√	√	√	
3	透明度	√	√	√	
4	水分及挥发物	√	√		
5	不溶性杂质（杂质）	√	√		
6	酸值（酸价）	√	√	√	橄榄油测定酸度
7	过氧化值	√	√	√	
8	加热试验（280℃）	√	√	√	
9	含皂量	√	√		
10	烟点	√	√		

11	冷冻试验	√	√		
12	溶剂残留量	√	√	√	此出厂检验项目可委托检验
13	铅	√	√	*	
14	总砷	√	√	*	
15	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
16	棉籽油中游离棉酚含量	√	√	*	棉籽油
17	熔点	√	√	√	棕榈(仁)油
18	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	
19	标签	√	√		

注：1. 表中的检验项目应根据相应的产品标准而定，产品标准中有该项目要求的进行该项检验。
2. 标签除符合 GB7718-2004 的规定及要求外还应符合相应产品标准中的标签要求。

表 9 食用油脂制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分及挥发物	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	食盐	√	√	√	
5	熔点	√	√	√	按产品要求或标签明示值
6	酸价	√	√	√	
7	过氧化值	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	总砷	√	√	*	
10	铜	√	√	*	
11	镍	√	√	*	

12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	
16	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	
17	防腐剂(山梨酸)	√	√	*	
18	标签	√	√		

注：1. 表中的检验项目应根据相应的产品标准而定，产品标准中有该项目要求的进行该项检验。

2. 标签除符合 GB7718-2004 的规定及要求外还应符合相应产品标准中的标签要求。

表 10 食用动物油脂质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√		
3	折光率	√	√		猪油有此项目要求
4	酸价	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	
6	丙二醛	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	
10	标签	√	√		

表 11 酱油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	氨基酸态氮	√	√	√	
4	总酸 (以乳酸计)	√	√	√	适用于烹调酱油
5	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
6	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
7	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
8	食品添加剂 (苯甲酸、山梨酸等)	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	适用于餐桌酱油
10	大肠菌群	√	√	√	
11	致病菌 (系指肠道致病菌)	√	√	*	
12	铵盐	√	√	√	
13	可溶性无盐固形物	√		√	
14	全氮	√		√	
15	※3-氯-1, 2-丙二醇	√			
16	标签	√	√		

注：1. ※有能力时可列入，但不判定。2. 产品标签内容除符合 GB7718 要求外，还应注明酿造酱油或配制酱油，氨基酸态氮含量、质量等级、用于“佐餐和/或烹调”、产品标准号（生产工艺）。

表 12 食醋质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总酸 (以乙酸计)	√	√	√	
4	游离矿酸	√	√	*	
5	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
6	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
7	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
8	食品添加剂 (苯甲酸、山梨酸等)	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	
10	大肠菌群	√	√	√	
11	致病菌 (系指肠道致病菌)	√	√	*	
12	不挥发酸	√		√	适用于固态发酵的酿造食醋, 以乳酸计
13	可溶性无盐固形物	√		√	以酒精为原料的液态发酵食醋不要求
14	标签	√	√		

表 13 味精质量检验项目表

序号	项目	谷氨酸钠 (99%味精)			味精		
		发证	监督	出厂	发证	监督	出厂
1	感官	√	√	√	√	√	√
2	净含量	√	√	√	√	√	√
3	谷氨酸钠 (含量)	√	√	√	√	√	√
4	透光率	√		√	√		√
5	比旋光度	√		√			
6	氯化物 (食用盐)	√		*	√		√
7	pH 值	√		√			
8	干燥失重	√		√	√		√
9	铁	√		√	√		√
10	硫酸盐	√		√	√		*
11	重金属				√		*
12	5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸钠				√特鲜 (强力) 味精		√特鲜 (强力) 味精
13	总砷 (以 As 计)	√	√	*	√	√	*
14	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	√	√	*
15	锌	√	√	*	√	√	*
16	标签	√	√		√	√	

注：产品标签除应符合 GB7718 的要求外，还应注明谷氨酸钠含量，味精需在配料表中标出食盐含量，特鲜味精需在配料表中标出食盐、5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸钠含量。

表 14 鸡精调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
----	------	----	----	----	----

1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	谷氨酸钠	√	√	√	
4	干燥失重	√	√	√	
5	氯化物	√	√	√	
6	呈味核苷酸二钠	√	√	*	
7	总氮	√	√	*	
8	其它氮	√	√	*	
9	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
10	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
11	着色剂 (日落黄、柠檬黄等)	√	√	*	
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌 (系指肠道致病菌和其他致病性球菌)	√	√	*	
15	标签	√	√		

表 15 酱质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	

3	氨基酸态氮	√	√	√	
4	食盐	√	√	√	适用于黄酱、甜面酱
5	总酸 (以乳酸计)	√	√	√	
6	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
7	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
8	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
9	食品添加剂 (苯甲酸、山梨酸等)	√	√	*	
10	大肠菌群	√	√	√	
11	致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	√	√	*	
12	水分	√	√	√	
13	还原糖 (以葡萄糖计)	√		√	适用于甜面酱
14	标签	√	√		

注：黄酱、甜面酱氨基酸态氮检验项目按 GB 2718-2003《酱卫生标准》判定，其他酱类产品按企标判定。

表 16 固态调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分 (干燥失重)	√	√	√	汤料、调味料
4	食盐	√	√	√	汤料、调味料
5	氨基酸态氮	√	√	√	汤料、调味料

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
6	总氮	√	√	*	汤料、调味料
7	总灰分	√	√	√	香辛料
8	酸不溶性灰分	√	√	√	香辛料
9	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
10	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
11	食品添加剂	√	√	*	按需要
12	菌落总数	√	√	√	即食类
13	大肠菌群	√	√	√	即食类
14	致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	√	√	*	即食类
15	标签	√	√		

表 17 半固态调味料 (含油型) 质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分 (干燥失重)	√	√	√	
4	酸价	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	除芝麻酱
6	食用盐 (氯化物)	√	√	√	除花生酱、芝麻酱
7	脂肪	√	√	√	限花生酱、芝麻酱
8	细度	√	√	√	限花生酱、芝麻酱
9	蛋白质	√	√	*	限花生酱
10	灰分	√	√	*	限花生酱
11	亚硝酸盐	√	√	*	限添加腌腊制品和酱

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
					腌制品
12	总砷	√	√	*	
13	铅	√	√	*	
14	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	限花生酱、油辣椒
15	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	按需要
16	菌落总数	√	√	√	即食类
17	大肠菌群	√	√	√	即食类
18	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类
19	标签	√	√		

表 18 半固态调味料（非油型）质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	干燥失重（水分）	√	√	√	
4	食用盐（氯化物）	√	√	√	
5	氨基酸态氮（或谷氨酸钠）	√	√	√	
6	亚硝酸盐	√	√	*	限添加腌腊制品和酱腌制品
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	按需要
10	菌落总数	√	√	√	即食类
11	大肠菌群	√	√	√	即食类
12	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类

13	标签	√	√		
----	----	---	---	--	--

表 19 液体调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	氨基酸态氮	√	√	√	按需要
4	食用盐（氯化物）	√	√	√	按需要
5	总酸（酸度）	√	√	√	按需要
6	酒精度（酒度）	√	√	√	按需要
7	总氮				按需要
8	挥发性盐基氮				按需要
9	总砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	即食类
12	大肠菌群	√	√	√	即食类
13	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类
14	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸等）、甜味剂（甜蜜素、糖精钠等）	√	√	*	按需要
15	标签	√	√		

表 20 食用调味油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	

3	水分及挥发物	√	√	√	
4	酸值 (酸价)	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	
6	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	按需要
7	标签	√	√		

(一) 腌腊肉制品。

1. 咸肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	
3	挥发性盐基氮	√	√	√	腌猪肉检验此项目
4	过氧化值	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注：依据 GB2730、SB/T10294、GB2760、地方标准和企业标准等

2. 腊肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	

4	过氧化值	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注：依据 GB2730、GB2760、企业标准等

3. 中国腊肠类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	食盐	√	√	*	
4	蛋白质	√	√	*	香肠不检验此项目
5	酸价	√	√	√	
6	过氧化值	√	√	√	
7	铅	√	√	*	
8	无机砷	√	√	*	
9	镉	√	√	*	
10	总汞	√	√	*	
11	亚硝酸盐	√	√	*	
12	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、	√	√	*	

	胭脂红)				
13	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
14	标签	√	√		

注：依据 GB2730、SB/T10003、SB/T10278 和 GB2760 等

4. 中国火腿类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	过氧化值	√	√	√	
3	三甲胺氮	√	√	√	
4	铅	√	√	*	
5	无机砷	√	√	*	
6	镉	√	√	*	
7	总汞	√	√	*	
8	亚硝酸盐	√	√	√	
9	瘦肉比率	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
10	水分	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
11	盐分	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
12	质量	√	√	√	金华火腿检验此项目
13	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
14	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
15	标签	√	√		

注：依据 GB2730、SB/T10004、GB18357、GB19088 和 GB2760 等

5. 其他产品

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	

4	过氧化值	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注：依据 GB2730、GB2760、企业标准等

(二) 酱卤肉制品。

1. 白煮肉类、酱卤肉类、肉糕类、肉冻类、油炸肉类和其他产品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注：依据 GB2726、GB2760、企业标准等

2. 肉松类和肉干类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	水分	√	√	√	
10	脂肪	√	√	*	
11	蛋白质	√	√	*	
12	氯化物	√	√	*	
13	总糖	√	√	*	
14	淀粉	√	√	*	
15	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
16	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
17	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB/T10281、SB/T10282 和 GB2760 等。

(三) 熏烧烤肉制品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	

4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	细菌总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	苯并 (a) 芘	√	√	*	烧烤产品检验此项目
10	亚硝酸钠	√	√	*	
11	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
12	水分	√	√	√	肉脯类检验此项目
12	脂肪	√	√	*	肉脯类检验此项目
13	蛋白质	√	√	*	肉脯类检验此项目
14	氯化物	√	√	*	肉脯类检验此项目
15	总糖	√	√	*	肉脯类检验此项目
16	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
17	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB/T10283、GB2760、企业标准等。

(四) 熏煮香肠火腿制品。

1. 熏煮香肠类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	

9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
11	蛋白质	√	√	*	
12	淀粉	√	√	*	
13	脂肪	√	√	*	
14	氯化物	√	√	*	
15	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
16	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB10251、SB/T10279 和 GB2760 等

2. 熏煮火腿类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
12	苯并(a)芘	√	√	*	经熏烤的产品应检验此项目
13	蛋白质	√	√	*	

14	脂肪	√	√	*	
15	淀粉	√	√	*	
16	水分	√	√	*	
17	氯化物	√	√	*	
18	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
19	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB/T10280 和 GB2760 等

(五) 发酵肉制品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	过氧化值	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	亚硝酸盐	√	√	*	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
10	标签	√	√		

巴氏杀菌乳、高温杀菌乳质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	√	
5	非脂乳固体	√	√	√	

6	酸度	√	√	√	
7	杂质度	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	无机砷	√	√	*	
10	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌	√	√	*	
14	标签	√	√		

注：依据标准 GB5410.1、GB19645、GB7718、企业标准等。

灭菌乳质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	√	
5	非脂乳固体	√	√	√	
6	酸度	√	√	√	不适用于灭菌调味乳
7	杂质度	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	无机砷	√	√	*	
10	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	

13	致病菌	√	√	*	
14	标签	√	√		

注：依据标准 GB5410.2、GB19645、GB7718、企业标准等。

酸乳质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	√	
5	非脂乳固体	√	√	√	不适用于风味酸乳
6	总固形物	√	√	√	
7	酸度	√	√	√	
8	苯甲酸	√	√	*	
9	山梨酸	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	无机砷	√	√	*	
12	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	酵母	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	
16	致病菌	√	√	*	
17	乳酸菌数	√	√	*	
18	标签	√	√		

注：依据标准 GB2746、GB19302、GB7718、企业标准等。

乳粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	
4	脂肪	√	√	√	
5	蔗糖	√	√	√	只适用添加蔗糖的产品
6	复原乳酸度	√	√	√	不适用调味乳粉
7	水分	√	√	√	
8	不溶度指数	√	√	√	
9	杂质度	√	√	√	
10	维生素、微量元素及其他营养强化剂	√	√	*	只适用添加营养强化剂的产品
11	铅	√	√	*	
12	氯	√	√	*	只适用特殊配方乳粉
13	无机砷	√	√	*	
14	亚硝酸盐	√	√	*	
15	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
16	菌落总数	√	√	√	
17	大肠菌群	√	√	√	
18	致病菌	√	√	*	
19	标签	√	√		

注：依据标准 GB5410、GB19644、GB13432、GB7718、企业标准及附表一等。

牛初乳粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
3	蛋白质	√	√	√	
4	免疫球蛋白 (IgG)	√	√	√	
5	脂肪	√	√	√	
6	水分	√	√	√	
7	复原乳酸度	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	铜	√	√	*	
10	硝酸盐	√	√	*	
11	亚硝酸盐	√	√	*	
12	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
13	霉菌和酵母	√	√	*	
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

注：依据行业规范 RHB602、标准 GB7718、企业标准等。

奶油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	水分	√	√	√	
5	酸度	√	√	√	不适用无水奶油及发酵稀奶油为原料的产品

6	铅	√	√	*	
7	六六六	√	√	*	
8	滴滴涕 (DDT)	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	不适用发酵稀奶油为原料的产品
10	大肠菌群	√	√	√	
11	霉菌	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	
13	标签	√	√		

注：依据标准 GB5415、GB19646、GB7718、企业标准等。

炼乳质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	
4	脂肪	√	√	√	
5	全乳固体	√	√	√	
6	蔗糖	√	√	√	全脂加糖炼乳
7	水分	√	√	√	全脂加糖炼乳
8	酸度	√	√	√	
9	杂质度	√	√	√	
10	乳糖结晶颗粒	√	√	√	全脂加糖炼乳
11	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	无机砷	√	√	*	
14	锡	√	√	*	
15	菌落总数	√	√	√	全脂加糖炼乳

	大肠菌群	√	√	√	全脂加糖炼乳
16	致病菌	√	√	*	全脂加糖炼乳
17	商业无菌	√	√	√	仅适用于罐头工艺生产的产品
18	标签	√	√		

注：依据标准 GB5417、GB13102、GB7718、企业标准等。

干酪质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	黄曲霉毒素M ₁	√	√	*	
8	大肠菌群	√	√	√	
9	霉菌数	√	√	√	不适用霉菌发酵产品
10	酵母	√	√	√	
11	致病菌	√	√	*	
12	标签	√	√		

注：依据标准 GB5420、GB7718、企业标准等。

固态成型产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	

4	蛋白质	√	√	√	不适用奶皮产品
5	脂肪	√	√	√	不适用奶豆腐产品
6	蔗糖	√	√	√	适用于添加蔗糖的产品
7	灰分	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	
13	标签	√	√		

注：依据标准 GB19644、企业标准及附表二等。

婴幼儿配方乳粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	热量	√	√	*	
2	感官	√	√	√	
3	净含量	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	√	
5	脂肪	√	√	√	
6	亚油酸	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
7	乳糖占碳水化合物量	√	√	*	只适用于婴儿配方乳粉 II
8	灰分	√	√	√	
9	水分	√	√	√	
10	维生素 A	√	√	*	
11	维生素 D	√	√	*	
12	维生素 E	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
13	维生素 k ₁	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
14	维生素 B ₁	√	√	*	
15	维生素 B ₂	√	√	*	
16	维生素 B ₆	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
17	维生素 B ₁₂	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
18	烟酸	√	√	*	
19	叶酸	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
20	泛酸	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
21	生物素	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
22	维生素 C	√	√	*	
23	胆碱	√	√	*	只适用于婴儿配方乳粉 II、III
24	钙	√	√	*	
25	磷	√	√	*	
26	镁	√	√	*	
27	铁	√	√	*	
28	锌	√	√	*	
29	锰	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
30	铜	√	√	*	
31	碘	√	√	*	
32	钠	√	√	*	
33	钾	√	√	*	
34	氯	√	√	√	
35	牛磺酸	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
36	复原乳酸度	√	√	√	只适用于婴儿配方乳粉 I、II、III
37	溶解度	√	√	√	只适用于婴儿配方乳粉 I
38	不溶度指数	√	√	√	只适用于婴儿配方乳粉 II、III
39	杂质度	√	√	√	婴儿配方乳粉 I 及含谷物成分

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
					的产品不检此项
40	钙磷比值	√	√	*	婴儿配方乳粉 I 不检此项
41	铅	√	√	*	
42	砷	√	√	*	
43	硝酸盐	√	√	√	
44	亚硝酸盐	√	√	√	
45	霉菌和酵母	√	√	√	
46	菌落总数	√	√	√	
47	大肠菌群	√	√	√	
48	致病菌	√	√	*	
49	黄曲霉毒素 M ₁	√	√	*	
50	阪崎肠杆菌	√	√	√	不得检出
51	脲酶定性	√	√	√	只限含大豆成分的产品
52	企业标准中规定的其他项目	√	√	*	按产品标准执行
53	标签	√	√		

饮用天然矿泉水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色度	√	√	√	
2	浑浊度	√	√	√	
3	嗅和味	√	√	√	
4	肉眼可见物	√	√	√	
5	净含量	√	√	√	
6	锂	√	√	*	
7	锶	√	√	*	

8	锌	√	√	*	
9	溴化物	√	√	*	
10	碘化物	√	√	*	
11	偏硅酸	√	√	*	
12	硒	√	√	*	
13	溶解性总固体	√	√	*	
14	铜	√		*	
15	钡	√	√	*	
16	镉	√	√	*	
17	铬 (Cr ⁶⁺)	√	√	*	
18	铅	√	√	*	
19	汞	√	√	*	
20	银	√		*	
21	硼	√		*	
22	砷	√	√	*	
23	氟化物	√	√	*	
24	耗氧量	√	√	*	
25	硝酸盐	√	√	*	
26	挥发性酚	√	√	*	
27	氰化物	√	√	*	
28	亚硝酸盐	√	√	*	
29	菌落总数	√	√	√	
30	大肠菌群	√	√	√	

31	标签	√	√		
----	----	---	---	--	--

瓶（桶）装饮用纯净水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色度	√	√	√	
2	浑浊度	√	√	√	
3	嗅和味	√	√	√	
4	肉眼可见物	√	√	√	
5	净含量	√	√	√	
6	pH 值	√		√	
7	电导率	√	√	√	
8	高锰酸钾消耗量	√	√	*	
9	氯化物	√		*	
10	铅	√	√	*	
11	总砷	√	√	*	
12	铜	√	√	*	
13	★氰化物	√	√	*	
14	★挥发性酚	√	√	*	
15	游离氯	√	√	*	
16	三氯甲烷	√	√	*	
17	四氯化碳	√	√	*	
18	亚硝酸盐	√	√	*	
19	菌落总数	√	√	√	
20	大肠菌群	√	√	√	

21	致病菌	√	√	*	
22	霉菌、酵母菌	√	√	*	
23	标签	√	√		

注：标签内容除符合 GB7718 中的规定外，还应符合 GB17323 中的下列规定：

1. 有采用蒸馏法加工的产品才能使用“蒸馏水”名称。
2. 在使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”时，其产品名称后需用醒目字样标明“饮用纯净水”。

其他饮用水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色度	√	√	√	
2	浑浊度	√	√	√	
3	嗅和味	√	√	√	
4	肉眼可见物	√	√	√	
5	净含量	√	√	√	
6	铜	√		*	
7	总砷	√	√	*	
8	镉	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	余氯	√	√	*	
11	三氯甲烷	√	√	*	
12	耗氧量	√	√	*	
13	挥发性酚	√	√	*	
14	亚硝酸盐	√	√	*	
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
17	霉菌	√	√	*	
18	酵母	√	√	*	
19	致病菌	√	√	*	
20	标签	√	√		
21	其他饮用水相应特征项目	√	√	*	

碳酸饮料（汽水）及充气运动饮料产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	可溶性固形物	√	√	√	
4	二氧化碳气容量	√	√	√	
5	总酸	√	√	√	
6	★咖啡因	√	√	*	
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	铜	√	√	*	
10	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使用状况确定
11	山梨酸	√	√	*	
12	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况确定
13	甜蜜素	√	√	*	
14	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	
17	致病菌	√	√	*	
18	霉菌	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
19	酵母	√	√	*	
20	钾	√	√	*	充气运动饮料项目
21	钠	√	√	*	充气运动饮料项目
22	钙	√	√	*	充气运动饮料项目
23	镁	√	√	*	充气运动饮料项目
24	抗坏血酸	√	√	*	充气运动饮料项目
25	硫胺素及其衍生物	√	√	*	充气运动饮料项目
26	核黄素及其衍生物	√	√	*	充气运动饮料项目
27	标签	√	√		

茶饮料类产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官要求	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	茶多酚	√	√	√	
4	咖啡因	√	√	*	
5	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使用状况 确定
6	山梨酸	√	√	*	
7	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况 确定
8	甜蜜素	√	√	*	
9	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
10	二氧化碳气容量	√	√	√	碳酸型茶饮料项目
11	总酸	√	√	√	碳酸型茶饮料项目
12	pH 值	√	√	√	非碳酸型茶饮料项目
13	蛋白质含量	√	√	√	奶味茶饮料项目
14	总砷	√	√	*	
15	铅	√	√	*	
16	铜	√	√	*	
17	☆菌落总数	√	√	√	
18	☆大肠菌群	√	√	√	

19	☆致病菌	√	√	*	
20	☆霉菌	√	√	*	
21	☆酵母	√	√	*	
22	★商业无菌	√	√	√	
23	标签	√	√		

果汁及蔬菜汁类饮料产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总酸	√	√	√	
4	可溶性固形物	√	√	√	
5	※原果汁含量	√	√	*	
6	总砷	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	铜	√	√	*	
9	二氧化硫残留量	√	√	*	
10	铁	√	√	*	金属罐装产品
11	锌	√	√	*	金属罐装产品
12	锡	√	√	*	金属罐装产品
13	锌、铜、铁总和	√	√	*	金属罐装产品
14	展青霉素	√	√	*	苹果汁、山楂汁
15	☆菌落总数	√	√	√	
16	☆大肠菌群	√	√	√	
17	☆致病菌	√	√	*	
18	☆霉菌	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
19	☆酵母	√	√	*	
20	★商业无菌	√	√	√	
21	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使用状况确定
22	山梨酸	√	√	*	
23	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况确定
24	甜蜜素	√	√	*	
25	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
26	标签	√	√		

含乳饮料（包括乳酸菌饮料）产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	
4	可溶性固形物	√	√	√	乳酸菌饮料项目
5	脂肪	√	√	*	鲜奶原料含乳饮料项目
6	酸度	√	√	*	乳酸菌饮料项目
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	铜	√	√	*	
10	脲酶试验	√	√	*	乳酸菌饮料项目
11	菌落总数	√	√	√	未杀菌乳酸菌饮料不检
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌	√	√	*	
14	霉菌	√	√	*	
15	酵母	√	√	*	
16	乳酸菌	√	√	*	未杀菌乳酸菌饮料项目
17	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使

18	山梨酸	√	√	*	用状况确定
19	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况确定
20	甜蜜素	√	√	*	
21	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
22	标签	√	√		

植物蛋白饮料产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	
4	氰化物	√	√	*	以杏仁为原料产品项目
5	脲酶试验	√	√	*	以大豆为原料产品项目
6	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使用状况确定
7	山梨酸	√	√	*	
8	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况确定
9	甜蜜素	√	√	*	
10	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
11	总砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	铜	√	√	*	
14	☆菌落总数	√	√	√	
15	☆大肠菌群	√	√	√	
16	☆霉菌和酵母	√	√	*	
17	☆致病菌	√	√	*	
18	★商业无菌	√	√	√	
19	标签	√	√		

固体饮料产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	

2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	蛋白型固体饮料项目
4	水分	√	√	√	
5	苯甲酸	√	√	*	其他防腐剂根据产品使用状况确定
6	山梨酸	√	√	*	
7	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用状况确定
8	甜蜜素	√	√	*	
9	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
10	总砷	√	√	*	
11	铅	√	√	*	
12	铜	√	√	*	可可粉固体饮料除外
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	霉菌	√	√	*	可可粉固体饮料除外
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

其他类饮料产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官要求	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	特征性含量指标	√	√	√	适用特殊用途饮料
4	可溶性固形物	√	√	√	有此要求的
5	防腐剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	
6	甜味剂（糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾）	√	√	*	
7	合成着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
8	总酸	√	√	√	有此要求的
9	pH 值	√	√	√	有此要求的
10	蛋白质	√	√	√	有此要求的
11	总砷	√	√	*	

12	铅	√	√	*	
13	铜	√	√	*	可可类饮料除外
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	霉菌	√	√	*	
18	酵母	√	√	*	
19	★商业无菌	√	√	√	
20	标签	√	√		
21	企业执行标准及标签明示的其他项目	√	√	*	

方便面质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√		√	
2	净含量允许偏差	√		√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	*	油炸型产品
5	酸价	√	√	√	油炸型产品
6	羰基价	√	√	*	油炸型产品
7	过氧化值	√	√	√	油炸型产品
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	碘呈色度	√	√	√	
11	氯化物	√	√	*	
12	复水时间	√	√	√	
13	食品添加剂：山梨酸、	√	√	*	仅适用调料包，按照 GB2760

	苯甲酸				中“酱类”要求判定
14	细菌总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

其他方便食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	复水性（率）	√	√	√	适用于脱水干燥工艺的主食类产品
5	酸价	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分
6	过氧化值	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	铝	√	√	*	适用于面制品
10	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
11	甜味剂：糖精钠、甜蜜素	√	√	*	根据产品情况选择测定
12	着色剂：胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝	√	√	*	根据产品颜色选择测定
13	抗氧化剂：BHA、BHT	√	√	*	适用于方便米饭、方便粥
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	

16	沙门氏菌	√	√	*	
17	志贺氏菌	√	√	*	
18	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
19	霉菌	√	√	*	适用于冲调类产品
20	标签	√	√		
21	企业标准规定的 其他项目	√	√	*	

饼干质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	碱度	√	√		酥性、韧性(可可型除外)、压缩、曲奇(可可型除外)、威化(可可型除外)、蛋圆、水泡饼干、蛋卷及煎饼(不发酵产品)检此项目
5	酸度	√	√		发酵饼干、蛋卷及煎饼(发酵产品)检此项目
6	脂肪	√	√		曲奇饼干检此项目
7	酸价	√	√	*	
8	pH	√	√	*	可可韧性、可可曲奇、可可威化饼干检此项目
9	松密度	√	√	*	压缩饼干检此项目
10	总砷	√	√	*	
11	铅	√	√	*	
12	过氧化值	√	√	*	
13	食品添加剂: 甜蜜素、糖精钠	√	√	*	

14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	霉菌计数	√	√	*	
18	标签	√	√		

罐头食品质量安全检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
	☆感官	√	√	√	
	☆净含量(净重)	√	√	√	
	固形物(含量)	√	√	√	有此项目要求的
	氯化钠含量	√	√	√	
	脂肪(含量)	√	√	*	
	水分	√	√	*	
	蛋白质	√	√	*	
	淀粉(含量)	√	√	*	
	亚硝酸盐	√	√	*	
	糖水浓度(可溶性固形物)	√	√	√	
	总酸度(pH)	√	√	√	
	☆锡(Sn)	√	√	*	
	☆铅(Pb)	√	√	*	
	☆无机砷	√	√	*	适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
	☆镉	√	√	*	适用于肉类和鱼类罐头
	☆锌	√	√	*	
	☆总砷	√	√	*	不适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
	☆总汞(Hg)	√	√	*	果蔬、鱼类罐头不检
	☆甲基汞	√	√	*	适用于鱼类及其他水产品罐头
	总糖量	√	√	√	有此项目的罐头, 如果酱罐头
	番茄红素	√	√	*	有此项目的, 如番茄酱罐头
	霉菌计数	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
	六六六	√	√	*	仅限于食用菌罐头
	滴滴涕	√	√	*	
	米酵菌酸	√	√	*	仅限于银耳罐头
	油脂过氧化值	√	√	*	有此项目的, 如花生米罐头
	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
	苯并[α]芘	√	√	*	有此项目的, 如猪肉香肠、片装火腿罐头
	多氯联苯	√	√	*	仅适用于海水鱼罐头
	干燥物含量	√	√	*	有此项目的, 如八宝粥罐头
	着色剂	√	√	*	有此项目的, 如糖水染色樱桃罐头、什锦果酱罐头、苹果山楂型酱罐头
	二氧化硫	√	√	*	
	组胺	√	√	*	鲑鱼罐头需测指标
	☆微生物指标 (商业无菌)	√	√	√	
	☆标签	√	√		

冷冻饮品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总固形物	√			食用冰、甜味冰不检此项目
4	总糖	√	√		冰淇淋、食用冰不检此项目
5	脂肪	√	√		仅适用于冰淇淋、雪糕
6	蛋白质	√	√		仅适用于冰淇淋
7	膨胀率	√			仅适用于冰淇淋

8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	铜	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌	√	√	*	
14	食品添加剂（甜味剂、着色剂等）	√	√	*	
15	标签	√	√		

速冻面米食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量偏差	√	√	√	
3	感官	√	√	√	
4	馅料含量占净含量的百分数	√	√	*	适用于含馅类产品
5	水分	√	√	*	
6	蛋白质	√	√	*	适用于馅料含有畜肉、禽肉、水产品等原料的产品
7	脂肪	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	酸价	√	√	*	适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料的产品
11	过氧化值	√	√	*	
12	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于以肉、禽、蛋、水产品为主要馅料制成的生制产品
13	食品添加剂	√	√	*	视产品具体情况检验着色剂、甜味剂（糖精钠、甜蜜素）
14	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	适用于熟制产品
17	霉菌计数	√	√	*	
18	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	√	√	*	

速冻其他食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量 (净重)	√	√	√	
3	外观及感官	√	√	√	
4	杂质	√	√	√	适用于速冻果蔬
5	砷 (以 As 计)	√	√	*	
6	铅 (以 Pb 计)	√	√	*	
7	镉 (以 Cd 计)	√	√	*	
8	汞 (以 Hg 计)	√	√	*	速冻水产品检甲基汞
9	苯并 (a) 芘	√	√	*	适用于烧烤 (烟熏) 产品
10	酸价 (以脂肪计)	√	√	*	除速冻果蔬产品
11	过氧化值 (以脂肪计)	√	√	*	除速冻果蔬产品
12	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于动物性产品
13	食品添加剂	√	√	*	按 GB2760 规定, 视产品具体情况检验着色剂、甜味剂
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	适用于熟制产品
16	霉菌计数	√	√	*	适用于熟制产品
17	致病菌	√	√	*	
18	企业标准规定的其他检验项目	√	√	*	

膨化食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	筛下物	√		*	
4	水分	√	√	√	
5	脂肪	√	√	*	
6	氯化钠	√	√	*	
7	酸价	√	√	*	非油炸型膨化食品可不检此项
8	过氧化值	√	√	*	
9	羰基价	√	√	*	非油炸型膨化食品可不检此项
10	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	以玉米为原料的产品需检测此项目
11	总砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌	√	√	*	
16	食品添加剂（山梨酸、苯甲酸）	√	√	*	适用于酱包。按 GB2760“酱包”判定
17	标签	√	√	*	

表 1 油炸、烘烤薯类质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	绿马铃薯片	√	√	*	马铃薯片产品检测此项目
4	杂色片	√	√	*	
5	脂肪	√	√	*	按执行标准考核
6	水分	√	√	√	按执行标准考核
7	氯化钠	√	√	*	按执行标准考核

8	酸价	√	√	*	油炸工艺要求检测
9	过氧化值	√	√	*	油炸工艺要求检测
10	羰基价	√	√	*	油炸工艺要求检测
11	总砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	油炸食品要求检测
14	铝	√	√	*	油炸食品要求检测
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	
17	致病菌	√	√	*	
18	标签	√	√		

注:依据 QB/T2686-2005 等。

表 2 魔芋粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观(或感官)	√	√	√	
2	颗粒度	√	√	√	
3	气味	√	√	√	
4	净含量	√	√	√	
5	葡甘露聚糖含量	√	√	*	
6	粘度	√	√	*	
7	水分含量	√	√	√	
8	灰分	√	√	*	
9	含砂量	√	√	*	
10	砷	√	√	*	
11	铅	√	√	*	

12	二氧化硫残留量	√	√	*	
13	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
14	标签	√	√	*	

注：依据 GB/T18104-2000、NY/T494-2002 等

表 3 薯泥（酱）类质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	执行标准有此项目时
4	总砷	√	√	*	
5	铅	√	√	*	
6	防腐剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	按 GB2760 考核
7	菌落总数	√	√	√	按执行标准考核
8	大肠菌群	√	√	√	按执行标准考核
9	致病菌	√	√	*	不得检出
10	商业无菌	√	√	√	罐头工艺检验此项目
11	标签	√	√	*	

表 4 其他薯类（冷冻薯类、薯粉类等）质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	执行标准有此项目时
4	总砷	√	√	*	
5	铅	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	执行标准有此项目时
7	霉菌	√	√	√	执行标准有此项目时
8	大肠菌群	√	√	√	执行标准有此项目时
9	致病菌	√	√	*	不得检出
10	标签	√	√	*	

糖果产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	干燥失重	√	√	√	
4	还原糖	√	√	√	抛光糖果、胶基糖果、压片糖果 不要求
5	脂肪	√	√	*	乳脂糖果，中、低度充气糖果测 定
6	蛋白质	√	√	*	乳脂糖果测定
7	铅	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	铜	√	√	*	
10	锌	√	√	*	胶基糖果测定
11	二氧化硫残留 量	√	√	*	
12	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	胶基糖果测定
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

巧克力及制品产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	☆可可脂（以干 物质计）	√		*	代可可脂巧克力及代可可脂 巧克力制品不检此项目

4	☆非脂可可固形物(以干物质计)	√		*	
5	☆总可可固形物(以干物质计)	√		*	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品不检此项目
6	☆乳脂肪(以干物质计)	√		*	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品不检此项目
7	☆总乳固体(以干物质计)	√		*	
8	细度	√	√	√	制品不检此项目
9	制品中巧克力的比重	√	√	√	
10	干燥失重	√	√	√	制品不检此项目
11	铅	√	√	*	
12	总砷	√	√	*	
13	铜	√	√	*	
14	糖精钠	√	√	*	其他甜味剂根据产品使用情况确定
15	甜蜜素	√	√	*	
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

果冻产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	定量包装产品
3	规格	√	√	*	凝胶果冻
4	可溶性固形物	√	√	√	
5	总砷	√	√	*	
6	铅	√	√	*	
7	铜	√	√	*	
8	蛋白质	√	√	*	含乳型果冻

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
9	二氧化硫残留量	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	
13	霉菌	√	√	*	
14	酵母	√	√	*	
15	苯甲酸	√	√	*	
16	山梨酸	√	√	*	
17	甜蜜素	√	√	*	
18	糖精钠	√	√	*	
19	安赛蜜	√	√	*	
20	着色剂	√	√	*	根据色泽选择测定
21	标签	√	√		

茶叶产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		预包装产品按 GB7718 的规定进行检验
2	净含量	√	√	√	
3	感官品质	√	√	√	
4	水分	√	√	√	
5	总灰分	√	√	*	
6	水溶性灰分	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
7	酸不溶性灰分	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验

8	水溶性灰分碱度 (以 KOH 计)	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
9	水浸出物	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
10	粗纤维	√		*	执行标准无此项要求或为参考指标的不检验
11	粉末、碎茶	√		√	执行标准无此项要求的不检验
12	茶梗	√	√	√	执行标准无此项要求的不检验
13	非茶类夹杂物	√	√	√	执行标准无此项要求的不检验
14	铅	√	√	*	
15	稀土总量	√	√	*	
16	六六六总量	√	√	*	
17	滴滴涕总量	√	√	*	
18	滴滴涕总量	√	√	*	
19	顺式氰戊菊酯	√	√	*	
20	氟氰戊菊酯	√	√	*	
21	氯氰菊酯	√	√	*	
22	溴氰菊酯	√	√	*	
23	氯菊酯	√	√	*	
24	乙酰甲胺磷	√	√	*	
25	氟	√	√	*	执行标准无此项要求的不检验
26	执行标准规定的 其他项目	√	√	*	

边销茶的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目

序号	检验项目	发证 检验	监督 检验	出厂 检验	备注
1	标签	√	√		预包装食品按GB7718 的规定 进行检验
2	净含量	√	√	√	

3	感官品质	√	√	√	
4	水分	√	√	√	
5	总灰分	√	√	√	
6	水浸出物	√		*	
7	茶梗	√	√	√	
8	非茶类夹杂物	√	√	√	
9	铅	√	√	*	
10	稀土总量	√	√	*	
11	六六六总量	√	√	*	
12	滴滴涕总量	√	√	*	
13	顺式氰戊菊酯	√	√	*	
14	氟氰戊菊酯	√	√	*	
15	氯氰菊酯	√	√	*	
16	溴氰菊酯	√	√	*	
17	氯菊酯	√	√	*	
18	乙酰甲胺磷	√	√	*	
19	杀螟硫磷	√	√	*	
20	氟	√	√	*	
21	执行标准规定的其它项目	√	√	*	

含茶制品的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量	√	√	√	

3	感官品质	√	√	√	按执行标准的规定检验。
4	水分	√	√	√	按执行标准的规定检验。
5	总灰分	√	√	*	按执行标准的规定检验。
6	铅	√	√	*	按执行标准的规定检验。
7	六六六总量	√	√	*	限调味茶类；限量指标：≤ 0.2mg/kg。
8	滴滴涕总量	√	√	*	限调味茶类；限量指标：≤ 0.2mg/kg。
9	三氯杀螨醇	√	√	*	限调味茶类；限量指标：≤ 0.2mg/kg。
10	氰戊菊酯	√	√	*	限调味茶类；限量指标：≤ 0.5mg/kg。
11	乙酰甲胺磷	√	√	*	限量指标：≤0.1mg/kg。
12	杀螟硫磷	√	√	*	限量指标：≤0.5mg/kg。
13	菌落总数	√	√	*	限速溶茶类，按执行标准考核。
14	大肠菌群	√	√	*	
15	致病菌	√	√	*	
16	添加剂	√	√	*	按执行标准考核。
17	执行标准规定的 的其他项目	√	√	*	

代用茶的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量	√	√	√	按国家质检总局(2005)75号令规定执行。
3	感官品质	√	√	√	按执行标准的规定检验。
4	水分	√	√	√	按执行标准的规定检验。
5	含杂率	√	√	√	执行标准中无此项要求或为参考指标的不检验。
6	总灰分	√	√	*	限量指标：≤8.0%。
7	铅	√	√	*	限量指标：≤5.0mg/kg
8	六六六总量	√	√	*	限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg
9	滴滴涕总量	√	√	*	限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg
10	三氯杀螨醇	√	√	*	限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg
11	氰戊菊酯	√	√	*	限叶类；限量指标：≤0.5mg/kg

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
12	二氧化硫	√	√	*	限花、果(实)根茎、混合类; 限量指标(以SO ₂ 计): ≤0.5g/kg。
13	敌敌畏	√	√	*	限花、果(实)根茎、混合类; 限量指标: ≤0.2mg/kg。
14	乐果	√	√	*	限花、果(实)根茎、混合类; 限量指标: ≤1.0mg/kg。
15	执行标准规定的其他项目	√	√	*	

白酒产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酒精度	√	√	√	
3	总酸	√	√	√	
4	总酯	√	√	√	
5	单体物质	√	√	√	
6	固形物	√	√	√	
7	甲醇	√	√	√	
8	杂醇油	√	√	√	
9	铅	√	√	*	
10	锰	√	√	*	
11	氰化物	√	√	*	以木薯或代用品为原料者
12	净含量	√	√	√	白酒(原酒)不要求
13	标签	√	√		白酒(原酒)不要求

表1 葡萄酒质量检验项目表

序号	项目名称	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	

2	酒精度	√	√	√	
3	总糖	√	√	√	
4	滴定酸	√	√	√	
5	挥发酸	√	√	√	
6	游离二氧化硫	√	√	√	
7	总二氧化硫	√	√	√	
8	干浸出物	√	√	√	
9	铁	√	√	*	
10	二氧化碳	√	√	√	仅对起泡酒
11	细菌总数	√	√	*	
12	大肠菌群	√	√	*	
13	铅	√	√	*	
14	净含量	√		√	
15	苯甲酸、山梨酸、着色剂、甜味剂等添加剂	√	√	*	根据具体情况确定
16	标签	√	√		

表 2 原酒质量检验项目表

序号	项目名称	发证	监督	出厂	备注
1	酒精度	√	√	√	
2	总糖	√	√	√	
3	滴定酸	√	√	√	
4	挥发酸	√	√	√	

5	游离二氧化硫	√	√	√	
6	总二氧化硫	√	√	√	
7	干浸出物	√	√	√	
8	铁	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	苯甲酸、山梨酸、着色剂 剂等添加剂	√	√	*	根据具体情况确定

啤酒产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色度	√	√	√	
2	净含量负偏差	√	√	√	
3	外观透明度	√	√	√	对非瓶装的鲜啤酒不要求
4	浊度	√	√	√	对非瓶装的鲜啤酒不要求
5	泡沫形态	√	√	√	
6	泡持性	√	√	√	对桶装(鲜、生、熟)的啤酒不要求
7	香气和口味	√	√	√	
8	酒精度	√	√	√	
9	原麦汁浓度	√	√	√	
10	总酸	√	√	√	
11	二氧化碳	√	√	√	
12	双乙酰	√	√	√	对浓色和黑色啤酒不要求
13	蔗糖转化酶活性	√	√	√	仅对生啤酒和鲜啤酒有要求
14	真正发酵度	√	√	√	仅对干啤酒有要求
15	菌落总数	√	√	*	对生、鲜啤酒不要求
16	大肠菌群	√	√	√	适用鲜啤酒

				*	适用鲜啤酒以外的啤酒
17	铅	√	√	*	
18	二氧化硫残留量	√	√	*	
19	黄曲霉毒素 B1	√		*	
20	N-二甲基亚硝胺	√			
21	标签	√	√		

黄酒产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√		√	
3	总糖	√		√	
4	非糖固形物	√	√	√	
5	酒精度	√	√	√	
6	总酸	√	√	√	
7	氨基酸态氮	√	√	√	
8	挥发酯	√	√	*	绍兴酒（绍兴黄酒）检验项目
9	pH	√		√	
10	氧化钙	√		√	
11	β-苯乙醇	√		*	稻米类黄酒检验项目
12	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素等）	√	√	*	其他食品添加剂根据具体情况而定
13	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
14	铅	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	*	
17	标签	√	√		

其他酒产品质量检验项目表

产品质量检验项目表

序号	项目名称	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酒精度	√	√	√	
3	铅	√	√	*	
4	食品添加剂	√	√	*	
5	标签	√	√		
6	净含量	√		√	
7	细菌总数	√	√	√	仅对酒精度≤20%vol 露酒
8	大肠菌群	√	√	√	仅对酒精度≤20%vol 露酒
9	肠道致病菌	√	√	*	仅对发酵酒
10	总糖	√	√	√	仅对露酒
11	滴定酸	√	√	√	仅对露酒
12	甲醇	√	√	√	仅对蒸馏酒、配制酒
13	杂醇油	√	√	√	仅对蒸馏酒、配制酒
14	氰化物	√	√	*	仅对以木薯或代用品为原料的蒸馏酒和配制酒
15	锰	√	√	*	仅对蒸馏酒、配制酒
16	总酯	√	√	*	仅对威士忌、俄得克
17	总醛	√	√	*	仅对威士忌、俄得克
18	总酸	√	√	*	仅对威士忌
19	碱度	√	√	*	仅对俄得克
20	非酒精挥发物总量	√	√	*	仅对白兰地

21	铜	√	√	*	仅对白兰地
22	企标中的其他项目				企业标准中应有酒精度、感官指标；酒精度≤20%vol 蒸馏酒和配制酒应有微生物指标。

酱腌菜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	外观及感官	√	√	√	
3	水分	√	√	√	有此项目的进行检验 (如榨菜、盐渍菜、酱油渍菜、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
4	食盐含量	√	√	√	有此项目的进行检验 (如榨菜罐头、盐渍菜、榨菜、酱油渍菜、榨菜肉丝罐头、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
5	总酸	√	√	√	有此项目的进行检验 (如糖醋渍菜、酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜、榨菜)
6	氨基酸态氮	√	√	*	有此项目的进行检验 (如酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜)
7	总糖	√	√	*	有此项目的进行检验 (如糖醋渍菜)
8	还原糖	√	√	*	有此项目的进行检验 (如酱渍菜)
9	砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	锡	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
12	铜	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
13	防腐剂 (山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
14	甜味剂 (甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)	√	√	*	
15	着色剂 (胭脂红、苋	√	√	*	

	菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) ¹⁾				
16	亚硝酸盐	√	√	√	
17	大肠菌群	√	√	√	
18	致病菌	√	√	*	
19	商业无菌	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
20	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	仅酱渍菜、酱油渍菜检
21	标签	√	√		

蔬菜干制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	感官	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	总灰分 (以干基计)	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
5	酸不溶性灰分 (以干基计)	√	√	*	
6	每 100g 番茄中番茄红素	√	√	*	番茄粉
7	总酸	√	√	*	番茄粉
8	酸价	√	√	*	蔬菜脆片
9	过氧化值	√	√	*	蔬菜脆片
10	砷	√	√	*	企业标准中应制定限量要求
11	铅	√	√	*	
12	镉	√	√	*	
13	汞	√	√	*	
14	铜	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
15	亚硝酸盐	√	√	*	
16	粒度	√	√	*	
17	二氧化硫或亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	√	√	*	
18	抗氧化剂 (BHA、BHT)	√	√	*	蔬菜脆片
19	甜味剂 (甜蜜素、糖精钠)	√	√	*	根据产品的色泽口味, 此项目有要求时

20	着色剂 (胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	√	√	*	必检
21	菌落总数	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
22	大肠菌群	√	√	√	
23	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	√	√	*	
24	霉菌计数 (视野)	√	√	*	番茄粉
25	霉菌与酵母计数	√	√	*	
26	六六六	√	√	*	企业标准中应制定限量要求
27	滴滴涕	√	√	*	
28	甲胺磷	√	√	*	
29	敌敌畏	√	√	*	
30	杀螟硫磷	√	√	*	
31	氯菊酯	√	√	*	
32	标签	√	√	*	

食用菌制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	感官	√	√	√	
3	固形物含量	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
4	水分	√	√	√	
5	干湿比	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
6	耳片大小	√	√	√	
7	耳片厚度	√	√	√	
8	杂质	√	√	√	
9	粗蛋白质	√	√	*	
10	总糖	√	√	*	
11	脂肪	√	√	*	
12	粗纤维	√	√	*	
13	灰分	√	√	√	
14	总砷	√	√	*	
15	铅	√	√	*	
16	总汞	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
17	镉	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
19	米酵菌酸	√	√	*	银耳
20	六六六	√	√	*	
21	滴滴涕	√	√	*	
22	敌敌畏	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
23	氯氰菊酯	√	√	*	
24	溴氰菊酯	√	√	*	
25	二氧化硫或亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	√	√	*	
26	防腐剂 (山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	干制食用菌除外
27	甜味剂 (甜蜜素、糖精钠)	√	√	*	根据产品的色泽口味, 此项目有要求时必检
28	着色剂 (胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	√	√	*	
30	菌落总数	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
31	大肠菌群	√	√	√	
32	致病菌	√	√	*	
33	标签	√	√	*	

蜜饯产品质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	感官	√		√	
3	净含量	√	√	√	
4	水分	√			产品明示标准中有此规定的
5	总糖 (以转化糖计)	√			
6	食盐 (以氯化钠计)	√			

7	总酸	√			
8	铅(Pb)	√	√	*	
9	铜(Cu)	√	√	*	
10	总砷(以 As 计)	√	√	*	
11	二氧化硫残留量	√	√	√	
12	苯甲酸	√	√	*	
13	山梨酸	√	√	*	
14	糖精钠	√	√	*	
15	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)	√	√	*	
16	着色剂 ¹	√	√	*	
17	汞	√	√	*	辐照果脯类
18	六六六	√	√	*	
19	滴滴涕	√	√	*	
20	菌落总数	√	√	√	
21	大肠菌群	√	√	√	
22	致病菌 ²	√	√	*	
23	霉菌	√	√	*	

水果干制品质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	等级	√	√		标准中有此规定的
4	水分 (或果肉含水率)	√	√	√	
5	粒度	√	√	*	标准中有此规定的

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
6	总酸	√	√	*	标准中有此规定的
7	酸价	√	√	*	标准中有此规定的
8	过氧化值	√	√	*	标准中有此规定的
9	脂肪	√	√	*	标准中有此规定的
10	蛋白质	√	√	*	标准中有此规定的
11	铅(以 Pb 计)	√	√	*	标准中有此规定的
12	砷(以 As 计)	√	√	*	标准中有此规定的
13	铜(以 Cu 计)	√	√	*	标准中有此规定的
14	汞(以 Hg 计)	√	√	*	标准中有此规定的
15	镉(以 Cd 计)	√	√	*	标准中有此规定的
16	二氧化硫残留量	√	√	√	
17	苯甲酸	√	√	*	
18	山梨酸	√	√	*	
19	糖精钠	√	√	*	
20	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	√	√	*	
21	着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	√	√	*	检测时应根据产品的颜色确定
22	展青霉素	√	√	*	苹果、山楂制品
23	六六六	√	√	*	标准中有此规定的
24	滴滴涕	√	√	*	标准中有此规定的
25	抗氧化剂(BHA+BHT)	√	√	*	标准中有此规定的
26	三唑酮	√	√	*	标准中有此规定的
27	菌落总数	√	√	√	标准中有此规定的
28	大肠菌群	√	√	√	标准中有此规定的
29	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	√	√	*	标准中有此规定的
30	霉菌	√	√	*	标准中有此规定的
31	标签	√	√		

果酱质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	可溶性固形物	√	√	√	
4	总糖 (以转化糖计)	√	√	*	标准中有此规定的
5	铅(以 Pb 计)	√	√	*	标准中有此规定的
6	铜(以 Cu 计)	√	√	*	标准中有此规定的
7	总砷(以 As 计)	√	√	*	标准中有此规定的
8	苯甲酸	√	√	*	
9	山梨酸	√	√	*	
10	糖精钠	√	√	*	
11	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	√	√	*	
12	着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	√	√	*	检测时应根据产品的颜色确定
13	展青霉素	√	√	*	苹果、山楂制品
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	√	√	*	标准中有此规定的
17	霉菌	√	√	*	标准中有此规定的
18	标签	√	√		

表 1 再制蛋类产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量(质量级别)	√	√	√	质量级别对皮蛋适用
3	水分	√	√	√	适用于皮蛋、高邮咸鸭蛋
4	脂肪	√	√	√	适用于高邮咸鸭蛋
5	总碱度	√	√	*	适用于皮蛋
6	pH 值	√	√	√	
7	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于咸蛋

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
8	铅	√	√	*	
9	铜	√	√	*	适用于其他工艺生产的溏心皮蛋
10	锌	√	√	*	执行 SB/T 10369-2005 的不检
11	硒	√	√	*	适用于高邮咸鸭蛋
12	无机砷	√	√	*	执行 SB/T 10369-2005 的不检
13	总汞	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	※菌落总数	√	√	√	不适用于咸蛋
17	※大肠菌群	√	√	√	
18	※致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌)	√	√	*	
19	☆微生物(商业无菌)	√	√	√	
20	破次率	√	√	√	适用于皮蛋
21	劣蛋率	√	√	√	
22	防腐剂(苯甲酸、山梨酸)	√	√	*	适用于卤蛋制品、咸蛋黄、熟咸蛋
22	标签	√	√		

注：带※的检验项目是非罐头工艺生产的蛋制品微生物指标检验项目；带☆的检验项目是罐头工艺生产的蛋制品微生物指标检验项目。

表 2 干蛋类、冰蛋类产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	√	不适用于蛋白片、冰蛋白
5	游离脂肪酸	√	√	*	
6	酸度	√	√	√	适用于蛋白片
7	铅	√	√	*	
8	锌	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
9	无机砷	√	√	*	
10	总汞	√	√	*	
11	六六六	√	√	*	
12	滴滴涕	√	√	*	
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌)	√	√	*	
16	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
17	防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)	√	√	*	
18	标签	√	√		

表 3 其他类蛋制品产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	蛋黄酱、色拉酱不检
4	铅	√	√	*	
5	铜	√	√	*	适用于以皮蛋为原料制作的蛋制品
6	锌	√	√	*	
7	无机砷	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	六六六	√	√	*	
10	滴滴涕	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌)	√	√	*	
14	防腐剂:苯甲酸、山梨酸	√	√	*	
15	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
16	标签	√	√		

可可制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	可可脂	√	√	√	仅可可粉和可可液块需检测此项目
3	水分	√	√	√	仅可可粉需检测此项目
4	灰分	√	√	√	仅可可粉需检测此项目
5	细度	√	√	√	仅可可粉和可可液块需检测此项目
6	pH 值	√	√	√	仅可可粉需检测此项目
7	色价	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
8	折光指数	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
9	水分及挥发物	√	√	√	仅可可脂和可可液块需检测此项目
10	游离脂肪酸 (以油酸计)	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
11	碘价	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
12	皂化价	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
13	熔点 (滑动)	√	√	√	仅可可脂需检测此项目
14	砷	√	√	*	仅可可脂需检测此项目
15	菌落总数	√	√	√	仅可可粉和可可液块需检测此项目
16	酵母菌	√	√	√	仅可可粉和可可液块需检测此项目
17	霉菌	√	√	√	仅可可粉和可可液块需检测此

1	感官	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√		√	√	√	√
2	净含量	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	总糖分	√	√	√				√	√	√				√	√	√			
4	蔗糖分				√	√	√				√	√	☆				√	√	*
5	还原糖分	√	√	√	√	√	√				√	√	☆	√	√	√	√	√	*
6	干燥失重	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	☆	√	√	√	√	√	√
7	电导灰分	√	√	√	√	√	√				√	√	☆	√	√	√	√	√	*
8	色值	√	√	√	√	√	√				√	√	☆				√	√	*
9	粒度	√	√	√	√		√												
10	混浊度	√	√	√	√	√	√										√	√	*
11	不溶于水杂质	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	√	√	√	√	*
12	硬度																√		√
13	碎糖量																√		*
14	As	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
15	Pb	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
16	Cu	/	/	/	/	/	/	/	/	/	√	√	*	√	√	*	√	√	*
17	SO ₂	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√	√	*
18	菌落总数	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
19	大肠菌群	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
20	致病菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
21	螨	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
22	霉菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*									
23	酵母菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*									
24	标签	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√	√	*

表 1 干制水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
----	------	----	----	----	----

序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
1	感官		√	√	√	
2	盐分		√	√	√	虾片、干海带、小饼紫菜除外
3	水分		√	√	√	
4	水产夹杂物		√	√	√	虾皮
5	泥沙杂质		√	√	√	干海带
6	完整率		√	√	√	虾米、干贝
7	线膨胀度		√	√	√	虾片
8	碎片率		√	√	√	虾片
9	挥发性盐基氮		√	√	√	烤虾
10	菌落总数		√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾
11	大肠菌群		√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾
12	致病菌		√	√	*	鱿鱼丝
13	沙门氏菌		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、烤虾
14	金黄色葡萄球菌		√	√	*	烤虾
15	致泻埃希氏菌		√	√	*	烤虾
16	单核增生李斯特菌		√	√	*	烤虾
17	砷		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、烤虾、干海带
18	无机砷		√	√	*	鱿鱼干、干贝、鱿鱼丝
19	铅		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾
20	汞		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、烤虾、干海带
21	六六六		√	√	*	干海带、小饼紫菜
22	滴滴涕		√	√	*	干海带、小饼紫菜
23	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	即食水产品
		着色剂				虾米、虾片
		二氧化硫				鱿鱼丝（脱皮）、烤鱼片
24	净含量负偏差		√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
25	标签	√	√		

表 2 盐渍水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	浮盐	√	√	√	盐渍海带
5	附盐	√	√	√	盐渍裙带菜
6	明矾	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
7	砷	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
8	铅	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
9	汞	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
10	无机砷	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
11	六六六	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
12	滴滴涕	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
13	净含量	√	√	√	
14	标签	√	√		

表 2 盐渍水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	浮盐	√	√	√	盐渍海带
5	附盐	√	√	√	盐渍裙带菜
6	明矾	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
7	砷	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
8	铅	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

9	汞	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
10	无机砷	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
11	六六六	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
12	滴滴涕	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
13	净含量	√	√	√	
14	标签	√	√		

表 3 熟制鱼糜灌肠产品质量检验项目表

序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
1	感官		√	√	√	
2	PH 值		√	√	√	
3	水分		√	√	√	企标
4	盐分		√	√	√	企标
5	蛋白质		√	√	√	企标
6	脂肪		√	√	√	企标
7	淀粉		√	√	*	企标
8	菌落总数		√	√	√	
9	大肠菌群		√	√	√	
10	致病菌		√	√	*	
11	砷		√	√	*	
12	铅		√	√	*	
13	汞		√	√	*	
14	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		亚硝酸盐				
15	净含量		√	√	√	
16	标签		√	√		

表 4 冻鱼糜制品质量检验项目表

序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
1	感官		√	√	√	
2	失水率		√	√	*	
3	淀粉		√	√	*	
4	水分		√	√	√	
5	汞		√	√	*	
6	砷		√	√	*	
7	无机砷		√	√	*	
8	铅		√	√	*	
9	镉		√	√	*	
10	菌落总数		√	√	√	
11	大肠菌群		√	√	√	
12	沙门氏菌		√	√	*	
13	金黄色葡萄球菌		√	√	*	
14	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		磷酸盐				
15	净含量		√	√	√	
16	标签		√	√		

水产调味品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	氨基酸态氮	√	√	*	除海胆制品
3	氯化钠	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	*	虾酱
5	总氮	√	√	*	蚝油、贻贝油
6	总酸	√	√	*	蚝油、贻贝油

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
7	总氮与氨基酸态氮之比	√	√	*	蚝油、贻贝油
8	水分	√	√	√	海胆制品、虾酱
9	挥发性盐基氮	√	√	*	除海胆制品
10	灰分	√	√	*	虾酱
11	汞/甲基汞	√	√	*	有此项目的
12	无机砷	√	√	*	
13	铅	√	√	*	鱼制调味品、蚝油、虾酱
14	镉	√	√	*	鱼制调味品、蚝油
15	铝	√	√	*	
16	多氯联苯	√	√	*	海水产调味品
17	苯甲酸	√	√	*	
18	山梨酸	√	√	*	
19	菌落总数	√	√	√	
20	大肠菌群	√	√	√	
21	沙门氏菌	√	√	*	
22	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
23	副溶血性弧菌	√	√	*	
24	志贺氏菌	√	√	*	
25	净含量	√	√	√	
26	食品标签	√	√		

水生动物油脂及制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感观	√	√	√	
2	水分及挥发物	√	√	√	鱼油
3	酸价	√	√	√	
4	过氧化值	√	√	√	
5	不皂化物	√	√	*	鱼油

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
6	碘价	√	√	*	
7	杂质	√	√	*	鱼油
8	EPA + DHA 总量	√	√	*	多烯鱼油制品
9	EPA 总量	√	√	*	多烯鱼油制品
10	DHA 总量	√	√	*	多烯鱼油制品
11	铅	√	√	*	多烯鱼油制品
12	砷	√	√	*	多烯鱼油制品
13	汞	√	√	*	多烯鱼油制品
14	菌落总数	√	√	√	多烯鱼油制品
15	大肠菌群	√	√	√	多烯鱼油制品
16	霉菌	√	√	*	多烯鱼油制品
17	致病菌	√	√	*	多烯鱼油制品
18	净含量	√	√	√	
19	食品标签	√	√		

注：依据 SC/T3502 - 2000 《鱼油》、SC/T3503 - 2000 《多烯鱼油制品》、备案有效的企业标准。

风味鱼制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	挥发性盐基氮	√	√	√	
5	酸价	√	√	√	油炸
6	过氧化值	√	√	√	油炸
7	苯并(a)芘	√	√	*	烟熏
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	无机砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	

13	铝	√	√	*	
14	甲基汞	√	√	*	
15	防腐剂	√	√	*	视产品情况而定
16	着色剂	√	√	*	视产品情况而定
17	甜味剂	√	√	*	视产品情况而定
18	多氯联苯	√	√	*	海水产品
19	净含量	√	√	√	
20	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB7718-2004《预包装食品标签通则》、定量包装商品计量管理办法、备案有效的企业标准。

生食水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	挥发性盐基氮	√	√	√	蟹块、蟹糊
3	无机砷	√	√	*	
4	甲基汞	√	√	*	
5	铝	√	√	*	
6	N-二甲基亚硝胺	√	√	*	适用于海产品
7	多氯联苯	√	√	*	适用于海产品
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	寄生虫囊蚴	√	√	*	
12	净含量	√	√	√	
13	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》；备案有效的企业标准。

水产深加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	

2	水分/总固形物	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	视产品情况而定
4	蛋白质	√	√	√	视产品情况而定
5	灰分	√	√	*	视产品情况而定
6	无机砷	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	甲基汞	√	√	*	
9	铝	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	沙门氏菌	√	√	*	
13	志贺氏菌	√	√	*	
14	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
15	副溶血性弧菌	√	√	*	
16	食品添加剂	√	√	*	视产品情况而定
17	净含量	√	√	√	
18	食品标签	√	√		

表 1 淀粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	酸度	√	√	√	
5	灰分	√	√	√	

6	蛋白质	√	√	*	
7	斑点	√	√	√	
8	细度	√	√	√	
9	白度	√	√	*	
10	粘度	√	√		食用玉米淀粉不 检验此项目
11	脂肪	√			
12	二氧化硫	√	√	*	
13	砷	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	标签	√	√		

表 2 淀粉制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	淀粉	√	√	*	
5	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
6	二氧化硫残留量	√	√	*	
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	即食类淀粉制品 必检项目
10	大肠菌群	√	√	√	即食类淀粉制品 必检项目

11	致病菌	√	√	*	即食类淀粉制品 必检项目
12	标签	√	√		

淀粉糖质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	总砷	√	√	*	
3	铅	√	√	*	
4	铜	√	√	*	
5	二氧化硫残留量	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	干物质(固形物)	√	√	√	液体
10	硫酸灰分	√	√	√	
11	pH 值	√	√	√	液体
12	IMO 含量	√	√	*	低聚异麦芽糖
13	IG ₂ +P+IG ₃ 含量	√	√	*	低聚异麦芽糖
14	净含量	√	√	√	
15	标签	√	√		

糕点质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分或干燥失重	√	√	√	
4	总糖	√	√	*	面包不检此项

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
5	脂肪	√	√	*	水蒸类、面包、蛋糕类、熟粉类、片糕、非肉馅粽子、无馅类粽子、混合类粽子不检此项
6	碱度	√	√	*	适用于油炸类糕点
7	蛋白质	√	√	*	适用于蛋糕、果仁类广式月饼、肉与肉制品类广式月饼、水产类广式月饼、果仁类、果仁类苏式月饼、肉与肉制品类苏式月饼、肉馅粽子
8	馅料含量	√	√	√	适用于月饼
9	装饰料占蛋糕总质量的比率	√	√	*	适用于裱花蛋糕
10	比容	√	√	*	适用于面包
11	酸度	√	√	*	适用于面包
12	酸价	√	√	*	
13	过氧化值	√	√	*	
14	总砷	√	√	*	
15	铅	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
17	防腐剂：山梨酸、苯甲酸、丙酸钙（钠）	√	√	*	月饼加测脱氢乙酸 面包加测溴酸钾
18	甜味剂：糖精钠、甜蜜素	√	√	*	
19	色素：胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝	√	√	*	根据色泽选择测定
20	铝	√	√	*	
21	细菌总数	√	√	√	
22	大肠菌群	√	√	√	
23	致病菌	√	√	*	
24	霉菌计数	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
25	商业无菌	√	√	*	只适用于真空包装类粽子
26	标签	√	√		

表 1 发酵性豆制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量	√	√	√	
3	感官	√	√	√	
4	水分	√	√	√	腐乳检测项目
5	氨基酸态氮	√	√	√	腐乳检测项目
6	水溶性无盐固形物	√	√	√	腐乳检测项目
7	食盐	√	√	√	腐乳检测项目
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	√	√	*	
13	糖精钠	√	√	*	
14	甜蜜素	√	√	*	
15	苯甲酸	√	√	*	
16	山梨酸	√	√	*	
17	脱氢乙酸	√	√	*	

注：依据标准 SB/T10170、GB2760、GB7718、GB2712。

表 2 非发酵性豆制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		适用于预包装食品
2	净含量	√	√	√	适用于定量包装产品
3	感官	√	√	√	
4	总砷	√	√	*	
5	铅	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	腐竹等非直接入口的食品不做要求
7	大肠菌群	√	√	√	腐竹等非直接入口的食品不做要求
8	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	腐竹等非直接入口的食品不做要求
9	脲酶试验	√	√	*	豆浆检验项目，检验结果应为阴性。
10	苯甲酸	√	√	*	直接入口食品检测项目
11	山梨酸	√	√	*	直接入口食品检测项目
12	糖精钠	√	√	*	直接入口食品根据产品实际情况选择
13	甜蜜素	√	√	*	直接入口食品根据产品实际情况选择
14	色素	√	√	*	直接入口食品根据产品实际情况选择
15	次硫酸氢钠甲醛	√	√	*	腐竹检测项目

其他豆制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		提供给消费者的预包装食品应符合 GB7718 及相关产品标准的规定；其他食品应符合相关产品的规定
2	净含量	√	√	√	
3	感官	√	√	√	
4	无机砷	√	√	*	GB2762-2005（参考豆类）
5	铅	√	√	*	
6	铜（以 Cu 计）	√	√	*	GB15199-1994（参考豆类）
7	黄曲霉毒素	√	√	*	GB2761-2005

	B1				
8	六六六	√	√	*	GB2763-2005 (参考豆类)
9	滴滴涕	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	企业标准
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	不得检出
13	苯甲酸	√	√	*	根据产品实际情况选择
14	山梨酸	√	√	*	
15	糖精钠	√	√	*	
16	甜蜜素	√	√	*	
17	着色剂	√	√	*	

蜂蜜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	果糖和葡萄糖含量	√	√	*	
4	蔗糖	√	√	√	
5	灰分	√	√	*	
6	羟甲基糠醛	√	√	√	
7	酸度	√	√	*	
8	淀粉酶活性	√	√	√	
9	铅	√	√	*	
10	锌	√	√	*	
11	四环素族抗生素残留量	√	√	*	
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌	√	√	*	

15	霉菌	√	√	*	
16	标签	√	√		
17	净含量	√	√	√	大桶装产品可不检此项

蜂王浆产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	10-羟基-2-癸烯酸	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	*	
5	灰分	√	√	*	
6	酸度	√	√	*	
7	总糖	√	√	*	
8	淀粉	√	√	*	
9	标签	√	√		
10	净含量	√	√	√	

蜂花粉产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官要求	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	杂质	√	√	√	
4	灰分	√	√	*	
5	维生素C	√	√	*	
6	蛋白质	√	√	*	

7	碎蜂花粉率	√	√	√	
8	单一品种蜂花粉率	√	√	√	仅对单一品种蜂花粉有要求
9	铅	√	√	*	
10	砷	√	√	*	
11	汞	√	√	*	
12	六六六、DDT	√	√	*	
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌	√	√	*	
16	霉菌	√	√	*	
17	标签	√	√		
18	净含量	√	√	√	

蜂产品制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	果糖和葡萄糖含量	√	√	*	以蜂蜜为主要原料的产品
4	蛋白质	√	√	*	以蜂王浆、蜂花粉为主要原料的产品
5	总黄酮含量	√	√	*	以蜂胶为原料的产品
6	10-羟基-2-癸烯酸	√	√	*	以蜂王浆为主要原料的产品
7	铅	√	√	*	
8	砷	√	√	*	
9	汞	√	√	*	以蜂胶为原料的产品
10	甜味剂 (糖精钠、甜蜜素、安赛蜜)	√	√	*	按 GB2760 判定

11	防腐剂（山梨酸、苯甲酸）	√	√	*	按 GB2760 判定
12	色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等）	√	√	*	视产品具体颜色选择，按 GB2760 判定
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌	√	√	*	
16	霉菌	√	√	*	
17	酵母	√	√	*	
18	标签	√	√		配料表中必须注明蜂产品的含量
19	净含量	√	√	√	
20	执行标准规定的其他项目	√	√	*	