



# 清远市市场监督管理局 (知识产权局)

选择主题 ▾ 请输入您要搜索的关键字

首页

工作动态

部门文件

政务公开

政务服务

互动交流

首页 > 频道栏目 > 清远市市场监督管理局 (知识产权局) > 部门文件

## 清远市市场监督管理局关于下达2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验计划的通知

来源：本网 访问量：12 发布时间：2024-10-12

---

各县（市、区）市场监管局，市食品检验中心：

为确保食品质量安全，现将我市2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验相关事宜通知如下：

### 一、抽检产品

腌腊肉制品、果蔬罐头、畜禽水产罐头、蔬菜干制品、食用菌制品、其他蔬菜制品、食糖、冷冻水产制品、干制水产品、豆制品、调味料、食醋、酱油、酱类、味精、其他食品、其他方便食品、其他粮食加工品、大米、炒货食品及坚果制品、薯类食品、酱腌菜、糖果、茶叶、代用茶、调味茶、冷加工糕点、热加工糕点、热加工熟肉制品、速冻调制食品、速冻其他食品、淀粉及淀粉制品、其他酒、白酒、啤酒、食用植物油、固体饮料、包装饮用水、蛋制品等39类产品，共计173批次。（具体产品抽检批次见附件1）

### 二、抽检对象

清远市获得《食品生产许可证》的部分食品生产企业。

### 三、抽样工作及承检机构

依据《食品安全抽样检验管理办法》的规定，本计划的抽样及检验由市局统一委托市食品检验中心实施，各县（市、区）局要全力配合做好食品安全抽样工作。

#### 四、抽样方法及数量、检验标准、检验项目和判定原则

**1.抽样方法：**在企业成品仓库待销产品中随机抽取检验样品。检验样品不得由企业自行提供。

**2.抽样数量：**从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的样品，抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求（具体抽样数量见附件2）。

**3.封样：**所抽样品分为2份，1份为检验样品、1份为复检备份样品，抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对检验样品和复检备份样品分别封样，并由抽样人员和被抽样食品生产企业签字或者盖章确认。

**4.检验标准：**GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、产品执行的国家标准、行业标准、地方标准、经备案有效的企业标准或产品明示标准等。

**5.检验项目：**具体检验项目见附件2。

## 6.判定原则:

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

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

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

## 五、抽样检验费用

本次定期抽样检验的费用由市局统一支付，不得向企业收取任何费用。

## 六、工作要求

1.承检机构及人员应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》的规定组织实施。

2.本次定期抽检的样品全部送承检机构。

3.本次抽样计划批次，以覆盖产品为原则，尽量抽取企业的主导产品或产量大的产品。若部分企业停产无产品，需提供企业停产报告或其他有效佐证材料。

4.承检机构在检验过程中自行对检验结果进行复验不得使用复检备份样品。

5.承检机构应于12月31日前完成抽样检验工作。

6.检验结果合格的，承检机构应当在检验结论作出后7个工作日内将检验结果报市局食品安全监管科；不合格的，应当在2个工作日内报告。

7.被抽检企业对本次抽样检验结果有异议要求复检的，可以自收到检验结论之日起7个工作日内，向清远市市场监督管理局或者广东省市场监督管理局书面提出复检申请。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

抽样过程中遇到具体情况请及时与市局食品安全监管科联系。

附件：1.2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验计划批次

2.2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验细则

## 清远市市场监督管理局

2024年10月10日

(联系人: 黄汉杰; 联系电话: 3385596)

## 附件1

## 2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验计划批次

序号	产品名称	清城	清新	英德	连州	佛冈	阳山	连南	连山	合计
1	腌腊肉制品	4	3		24			2	1	34
2	果蔬罐头		1							1

3	畜禽 水产罐 头			1						1
4	蔬菜 干制品	2	4	4	2		1	3	2	18
5	食用 菌制品	2	2	2	3			3	1	13
6	其他 蔬菜制 品		1	14					1	16
7	食糖			1						1

8	冷冻 水产制 品	1								1
9	干制 水产品	1								1
10	1 豆制 品		1	6		2	2	1	3	15
11	1 调味 料	4	2		1		1	1		9
12	1 食醋	1	1							2
1	酱油	1					1			2

3										
1 4	酱类						1			1
1 5	味精	1								1
1 6	其他 食品	1	1		1	2		2		7
1 7	其他 方便食 品					1	1			2
1 8	其他 粮食加	1						1		2

	工品									
1 9	大米	1	2	1	1				1	6
2 0	炒货 食品及 坚果制 品				1					1
2 1	薯类 食品			1		1				2
2 2	酱腌 菜			3	1					4
2	糖果	1				1				2

3										
2 4	茶叶			3			2		1	6
2 5	代用 茶				1				1	2
2 6	调味 茶			5						5
2 7	冷加 工糕点	2								2
2 8	热加 工糕点	2								2

2 9	热加工熟肉制品	1		1						2
3 0	速冻调制食品	1	1							2
3 1	速冻其他食品				1					1
3 2	淀粉及淀粉制品	1								1

3 3	其他 酒	1								1
3 4	白酒	1			1					2
3 5	啤酒	1								1
3 6	食用 植物油	1								1
3 7	固体 饮料	1								1
3 8	包装 饮用水				1					1

3	蛋制	1								1
9	品									
合计		34	19	42	38	7	9	14	10	173

## 附件2

## 2024年第四季度食品生产加工环节定期抽样检验细则

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	检验项目	抽样数量	备注
1	肉制品	熟肉	酱卤	酱卤肉	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、铬 (以	从同一批次样品堆的不同部	

		制 品	肉 制 品	制品	<p>Cr计)、总砷 (以As计)、 N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、 合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)、 酸性橙 II、菌落总</p>	<p>位抽取相应数量的样品。抽样量不少于 2kg，且不少于 8 个独立包装。。所抽样品约3/4作为检验样品， 1/4用于复检备份样品。</p>	
--	--	--------	-------------	----	--	---	--

				数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
熏 熏	烧烤	肉制	品	铅 (以Pb计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)、菌落总	从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽样量不少于 2kg，且不少于 8 个独立包装。。所抽样品约3/4作为检验样品， 1/4用

				数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	于复检备份样品。
熏油	烧炸肉	烤制品	肉制品	N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽样量不少于1.4kg，且预包装或非定量包装的产品不少于8个独立包装。所抽样品约3/4作为检验样

					品, 1/4用于复 检备份样品。
熟 肉 干 制 品	熟 肉 干 制 品	铅 (以Pb计)、铬 (以Cr计)、N-二甲 基亚硝胺、苯甲酸及 其钠盐 (以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾 盐 (以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、 防腐剂混合使用时各 自用量占其最大使用 量的比例之和、合成 着色剂 (胭脂红)、 菌落总数、大肠菌	从同一批次样 品堆的不同部 位抽取相应数 量的样品。抽 样量不少于 2k g, 且不少于 8 个独立包 装。。所抽样 品约3/4作为检 验样品, 1/4用 于复检备份样 品。	a.限预包装食品 检测。	

			群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
预 制 肉 制 品	腌 腊 肉 制 品	腌 腊 肉 制 品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	抽样量不少于2kg，且不少于4个独立包装，1/2检验，1/2留样。

2	罐 头	罐 头	畜 禽 水 产 罐 头	畜 禽 肉 类 罐 头	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、苯甲酸 及其钠盐 (以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾 盐 (以山梨酸计)、 糖精钠 (以糖精 计)、商业无菌	从同一批次样 品堆抽取样品 量不少于 6 个 独立包装, 总 量不少于 1.5k g。所抽取样品 分为 2 份, 约 2/3 为检验样 品, 约 1/3 为 复检备份样品	a. 仅适用于 鲐鱼、鲙 鱼、沙丁鱼 罐头
				水 产动 物类 罐 头	组胺、铅 (以Pb 计)、无机砷 (以As 计)、脱氢乙酸及其 钠盐 (以脱氢乙酸 计)、苯甲酸及其钠 盐 (以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐 (以 山梨酸计)、糖精钠		

				(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	
		蔬菜类罐头	蔬菜类罐头	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	抽取样品量不少于2kg, 不少于8个独立包装。所抽取样品分为2份, 约5个包装为检验样品, 约3个包装为复检备份样品(备份样品不少于600g)

3	蔬	蔬	蔬	蔬	铅 (以Pb计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	抽取样品量至少为1.4kg,不少于4个包装,所抽取样品中1/2为检验样,1/2为备份样品。(备份样品不少于 600g)
	菜制	菜制	菜干	菜干	其他蔬 菜制	抽取样品量至少为1.4kg,不少于4个包装,所抽取样品中1/2为检验样,1/2为备份样品
	品	品	制品	制品	其他蔬 菜制	
					品	
					品	

					品。（备份样品不少于 600g)	
酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使	抽取样品量不少于1.8kg,不少于9个独立包装。抽取样品分为2份,约2/3为检验样品,约1/3为复检备份样品。（备份样品不少于 600g)	微生物限预包装食品检测		

					用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	抽取样品量至少为1.2kg，不少于4个包装，1/2为检验样，1/2为备份样品。
4	食糖	食糖	食糖	白砂糖	二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠	抽取样品量不少于4个独立包

					糖、柠檬黄、苋菜红、胭脂赤砂红、日落黄、诱惑糖、红) 红 糖、冰 糖、冰片 糖	装, 总量不少于2.5kg。抽取大包装食品 (净含量≥3kg) 时可进行分装取样, 从同一批次的4个或4个以上的大包装食品中扦取样品, 扦取的样品混合均匀, 抽取样品量不少于2.5kg。所抽取样品分成2份, 约3/5为检验样	
--	--	--	--	--	---	--	--

						品, 约2/5为复 检备份样品  (冰糖、方糖 的备份样品量 不少于1k g)。
5	水 产制 品	水 产制 品	其 他 水 产 品	其 他 水 产 品	铅 (以Pb计)、苯 甲酸及其钠盐 (以苯 甲酸计)、山梨酸及 其钾盐 (以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其 钠盐 (以脱氢乙酸 计)、合成着色剂  (柠檬黄)、防腐剂 混合使用时各自用量	总量不少于1k g, 不少于4个 包装。其中1/2 为检验样, 1/2 为备份样。

		占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	抽取样品量不少于1kg, 不少于9个独立包装, 分为2份, 约2/3为检验样品, 约1/3为复检备份样品
干 预		过氧化值 (以脂肪	总量不少于1k

			制 水 产 品	制动 物性 水产 干制 品	计)、铅 (以Pb 计)、镉 (以Cd 计)、多氯联苯、N- 二甲基亚硝胺、苯甲 酸及其钠盐 (以苯甲 酸计)、山梨酸及其 钾盐 (以山梨酸 计)、合成着色剂 (柠檬黄、胭脂红、 日落黄)	g, 不少于2 份。1/2为检验 样, 1/2为备份 样。
6	豆 制品	豆 制品	非 发 酵 性 豆	腐 竹、 油皮 及其	蛋白质、铅 (以Pb 计)、碱性嫩黄、苯 甲酸及其钠盐 (以苯 甲酸计)、山梨酸及 其钾盐 (以山梨酸	抽取样品量不 少于2kg,约1/2 作为检验样 品, 约1/2为复 检备份样品。

			制 品	再制品 计)、脱氢乙酸及其 钠盐(以脱氢乙酸 计)、二氧化硫残留 量、铝的残留量(干 样品,以Al计)、合 成着色剂(柠檬黄、 日落黄)	(备份样品不 少于600g)	
			豆 干、 豆 腐、 豆皮 等	铅(以Pb计)、苯 甲酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、山梨酸及 其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其 钠盐(以脱氢乙酸 计)、丙酸及其钠 盐、钙盐(以丙酸	抽取样品量不 少于2kg,即食 预包装食品不 少于8个独立包 装,3/4为检验 样品,约1/4为 复检备份样品	a.限即食预 包装食品检 测。

					计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	(不少于2个独立包装)	
7	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的	所抽取样品量不少于10个独立包装,总量	a. 仅产品明示标准和质

					<p>百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群</p>	<p>不少于2L。大量要求有规 包装食品(》5 L)可进行分装 取样,分装的 样品盛装与被 抽样单位用于 销售的包装或 清洁卫生的容 器中,样品数 量不少于10包 装,总量不少 于2L。约4/5作 为检验样品, 约1/5为复检备 份样品。</p>
--	--	--	--	--	---	---

			食 醋	食 醋	食 醋	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜	所抽取样品量不少于10个独立包装，总量不少于2L。大包装食品（《5L）可进行分装取样，分装的样品盛装与被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10包装，总量不少于2L。约4/5作	a.仅产品明示标准和质量要求有规定时检测。
--	--	--	-----	-----	-----	---	--	-----------------------

			蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	为检验样品，约1/5为复检备份样品。
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以	所抽取样品量不少于12个独立包装，总量不少于3kg。大包装食品（《》5L）可进行分装取样，分装的样品盛装与被抽样单位于销售的包装或清洁卫生的容器中，

				环己基氨基磺酸 计)、安赛蜜、大肠 菌群	样品数量不少 于12个包装, 总量不少于3k g。约2/3作为 检验样品,约 1/3为复检备份 样品(备份样 品不少于1k g)。
调 味 料	固 体 复 合 调 料	鸡 粉、 鸡精 调味 料	鸡 谷氨酸钠、呈味核苷 酸二钠、铅(以Pb 计)、糖精钠(以糖 精计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸	抽取样品量不 少于4个独立 包装,总量不 少于1.2kg。 约1/2作为检 验样品,约1/	

			味料	计)、菌落总数、大肠菌群	2 为复检备份样品。
			固体复合调味料	其他固体调味料 其铅 (以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精	抽取样品量不少于4 个独立包装, 总量不少于 1.4kg。约 1/2 作为检验样品, 约 1/2 为复检备份样品。(备份样品不少于 600g)

				钠（以糖精计）、甜 蜜素（以环己基氨基 磺酸计）、安赛蜜、 阿斯巴甜、二氧化硫 残留量	
半 固 体 复 合 调 味 料	辣 椒酱			苯甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸 计）、脱氢乙酸及其 钠盐（以脱氢乙酸 计）、防腐剂混合使 用时各自用量占其最 大使用量的比例之 和、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、二	抽取样品量不 少于 2kg，不 少于4 个独立 包装，约 1/2 作为检验样 品，约 1/2 为 复检备份样 品。（备份样 品不少于 600 g)

			氧化硫残留量、罗丹明B	
半 固 体 复 合 调 味 料	火 锅 料、 麻辣 烫底 料	罂粟碱、吗啡、可待 因、那可丁、苯甲酸 及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、 防腐剂混合使用时各 自用量占其最大使用 量的比例之和	抽取样品量不 少于 1.2 kg, 不少于4 个独 立包装, 约 1/ 2 作为检验样 品, 约 1/2 为 复检备份样 品。	
半 固	其 他半	铅（以Pb计）、罗 丹明B、罂粟碱、吗	抽取样品量不 少于 1.2 kg,	

体 复 合 调 味 料	固体 调味 料	啡、可待因、那可 丁、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙 酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其 最大使用量的比例之 和、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、安 赛蜜	不少于4个独 立包装,约1/ 2作为检验样 品,约1/2为 复检备份样 品。	
液 体 复	蚝 油、 虾	氨基酸态氮、苯甲酸 及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾	从同一批次样 品堆的不同部 位抽取相应数	a. 限产品明 示标准或质 量要求有限

			合 调 味 料	油、盐（以山梨酸计）、 鱼露脱氢乙酸及其钠盐  （以脱氢乙酸计）、 防腐剂混合使用时各 自用量占其最大使用 量的比例之和、菌落 总数、大肠菌群	量的样品。抽 取样品量不少 于10 个独立包 装，总量不少 于2L（2k g）。大包装食 品（《》5L（5k g））可进行分 装取样，分装 的样品盛装与 被抽样单位用 于销售的包装 或清洁卫生的 容器中，样品 数量不少于10 包装，总量不	量规定时检 测。
--	--	--	------------------	--	--	-------------

					少于2L (2kg) 。约4/5作为检验样品,约1/5为复检备份样品	
液体复合调味料	其他液体调味料	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环	从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于10个独立包装, 总量不少于2L (2kg) 。大包装食品 (》5L (5k	a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。		

				己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	g) ) 可进行分装取样,分装的样品盛装与被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中,样品数量不少于10包装,总量不少于2L (2kg)。约4/5作为检验样品,约1/5为复检备份样品。	
		味	味	味	谷氨酸钠	抽取样品量不

		精	精	精		少于 2 个独立包装, 总量不少于 300g。约 1/2 作为检验样品, 约 1/2 为复检备份样品。
8	其他食品	其他食品	其他食品	食品馅料	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、铝的残留量 (干样品, 以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸	抽取样品量至少为2kg, 不少于4 个独立包装, 所抽取样品分为 2 份, 约 1/2 为检验样品, 约 1/2 为复检备份样品。

					计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			汤料	铅(以Pb计)	抽取样品量不少于4个独立包装,总量不少于1kg。约1/2作为检验样品,约1/2为复检备份样品。		
			预拌粉	铅(以Pb计)	取样总量不少于600g。约1/		

						2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。
				酵母提取物	铅(以Pb计)	取样总量不少于600g。约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。
9	方便食品	方便食品	其他方便食品	方便粥、方便盒饭、	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸	抽取样品量不得少2.5kg且不少于8个独立包装。所抽取样品分成2份，6个包装为检

					冷面计)、山梨酸及其钾及其盐(以山梨酸计)、他熟糖精钠(以糖精制方计)、菌落总数、大便食肠菌群、霉菌、沙门品等氏菌、金黄色葡萄球菌	验样品, 2个包装为复检备份样品。	
10	速冻食品	速冻其他食品	速冻调制水产品	速冻调制水产品	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	非即食速冻调制水产制品抽样数量不少1.5kg, 且不少于4个独立包装, 即食速冻调制水产制品抽样数量不少	预包装食品按 GB 29921 判定, 预包装但需要计量称重的散装食品按 GB 31607 判定。



			速冻肉制品	速冻肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	抽取样品量不少于2kg，不少于4个独立包装，所抽取样品中1/2作为检验样品；1/2作为备份样品。
			速冻其他	速冻菜肴	无机砷、铅、铬、甲基汞、镉	抽取样品量不少于1kg，所抽取样品中1/2作为检验样

			食品			品; 1/2作为备 份样品。
			速 冻 其 他 食 品	速 冻 汤 羹	无机砷、铅、铬、甲 基汞、镉	
11	粮 食 加 工 品	大 米	大 米	大 米	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、无机砷 (以As计)、苯并[a] 芘、黄曲霉毒素B1	抽取样品量不 少于 2 个独立 包装, 总量不 得少于3kg。  抽取大包装食 品 (净含量≥5

						kg) 时可进行分装取样, 从同一批次的 2 个或 2 个以上的大包装食品中扦取样品, 扦取的样品混合均匀, 抽取样品量不少于 3kg。约 1/2 为检验样品, 约 1/2 为复检备份样品。
其他	谷物	发酵面	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸	发酵面制品抽		取样品量不少

		粮 食 加 工 品	粉 类 制 成 品	制品	及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）	于8个独立包装，总量不少于1.6kg；3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。
12	淀 粉 及 淀 粉 制 品	淀 粉 及 淀 粉	淀 粉 制 品	粉 条 丝 粉	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al	抽取样品量不少于1.6kg,不少于4个独立包装，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份

		制 品		计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)	样品。(备份样品不少于 600g)	
			其 他淀 粉制 品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用	抽取样品量不少于1.6kg,不少于4个独立包装,约1/2作为检验样品,约1/2为复检备份样品。(备份样品不少于 600g)	

					量占其最大使用量的比例之和	
13	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	抽取样品时，不带壳样品的量不少于 2.5kg，不少于 9 个独立包装；带壳样品的量不少于 4kg，不少于 9 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施

				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值 （以脂肪计）、铅 （以Pb计）、黄曲霉 毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其 钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、 二氧化硫残留量、糖 精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨 基磺酸计）、大肠菌 群、霉菌	防止微生物污 染，样品数量 不少于9个包 装，且总量满 足检验要求。 所抽取样品分 成2份，约2/ 3作为检验样 品，约1/3为 复检备份样品 （备份样品可 食部分不少于 1kg）。	
--	--	--	--	-------------	---	---	--

14	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类	铅 (以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	预包装熟制品 应不少于 8 个独立包装, 且每个包装不少于 200g。所抽取样品分为 2 份, 约 2/3 为检验样品, 约 1/3 为复检备份样品。
				薯粉类	铅 (以Pb计)	抽取样品量不少于 2 个独立包装, 总量约 600g。所抽取样品分为 2

						份, 约 1/2 为 检验样品, 约 1/2 为复检备 份样品	
15	糖 果制 品	糖 果制 品	糖 果	糖 果	铅 (以Pb计)、糖 精钠 (以糖精计)、 甜蜜素 (以环己基氨 基磺酸计)、合成着 色剂 (柠檬黄、苋菜 红、胭脂红、日落 黄、亮蓝)、相同色 泽着色剂混合使用时 各自用量占其最大使 用量的比例之和、二 氧化硫残留量、菌落	抽取样品量不 少于2kg, 不 少于10个独立 包装。约 3/5 为检验样品, 约 2/5 为复检 备份样品。 (备份样品不 少于 600g)	西布曲明、 匹可硫酸 钠、麻黄 碱、芬氟拉 明、N,N-双 去甲基西布 曲明、酚 酞、N-单去 甲基西布曲 明限压片糖 果检测。

					总数、大肠菌群、西布曲明、匹可硫酸钠、芬氟拉明、N,N-双去甲基西布曲明、酚酞、N-单去甲基西布曲明、西布曲明	
16	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶	铅 (以Pb计)、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、三氟杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	抽取样品数量至少为1kg, 一般至少为4个独立包装。约1/2作为检验样品, 约1/2为复检备份样品。

			茶、 黑 茶、 花 茶、 袋泡 茶、 紧压 茶		
含 茶 制 品 和 代	含 茶 制 品	速 溶茶 类、 其它 含茶 制品	铅 (以Pb计)、菌 落总数、大肠菌群、 霉菌、霉菌及酵母	含茶制品抽取 样品量不少于8 00g, 抽样数量 应不少于8个独 立包装(不检微 生物的可相应	

		用茶			减少独立包装数量及样品量)。, 约3/4为检验样品, 约1/4为复检备份样品样品。	
		代用茶	代用茶	铅 (以Pb计)、二氧化硫残留量	抽取样品数量至少为1.4kg, 约1/2作为检验样品, 约1/2为复检备份样品。(备份样品不少于 600g)	

17	糕点	糕点	糕点	糕点	<p>酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（热（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸和冷计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸</p>	<p>抽取样品量不少于2kg，不少于8个独立包装。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。</p>
----	----	----	----	----	---	---

					计)、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
18	酒类	白酒	白酒	白酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜	抽取样品量不少于4个独立包装,总量不少于2L。所抽取样品分为2

				蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品。
其他酒	配酒	配酒	配酒	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	抽取样品量不少于 4 个独立包装，总量约 2L。所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品
				酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂	

				混合使用时各自用量 占其最大使用量的比 例之和	
		其 他 发 酵 酒	其 他 发 酵 酒	酒精度、苯甲酸及其 钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、 糖精钠（以糖精计）	抽取样品量不 少于 4 个独立 包装，总量约 2L。所抽取样 品分为 2 份， 约 1/2 为检验 样品，约 1/2 为复检备份样 品
		啤 酒	啤 酒	酒精度、甲醛	抽取样品量不 少于 4 个独立

						包装, 总量约 1L, 1/2 为检 验样品, 约 1/ 2 为复检备份 样品
19	食用 油、植 油脂物 及其油 制品	食用 植物 油	食用 植物 油	花生油	酸值/酸价、过氧化 值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、 铅 (以Pb计)、苯并 [a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚 (TB HQ)	从同一批次样 品堆的不同部 位抽取不少于6 个包装单位, 且样品总量不 少于3L。所抽 取样品中1/2为 检验样品, 1/2 为用于复检的 备份样品。

20	饮 料	包 装 饮 用 水	饮 用 天 然 矿 泉 水	界限指标、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐 (以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐 (以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	当所抽样品规格 (净含量) ≥ 5L 时, 抽取 7 个独立包装; 样品规格 (净含量) 在 1L-5L 之间时, 抽取 8 个独立包装; 其他规格产品, 抽样样	a. 界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化硅、溶解性总固体, 具体检测项目为标签明的、且在标准
				电导率、耗氧量 (以O <sub>2</sub> 计)、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以	品量 15 个独立包装 (总量不少于 4L) 。所抽取样品分为 2 份, 约 4/	

			NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯 (游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5 为检验样品, 约 1/5 为复检备份样品; 当样品规格 (净含量) ≥1L 时, 1 包装为复检备份样品。	7323 的产品检测。
	其他饮用水	其他饮用水	耗氧量 (以O <sub>2</sub> 计)、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯 (游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌		
	固	固	固	蛋白质、铅 (以Pb	抽取样品量不

		体 饮 料	体 饮 料	体饮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、西布曲明、匹	少于 2kg, 不少于 10 个独立包装。所抽取样品分为 2 份, 约 4/5 为检验样品, 约 1/5 为复检备份样品。	
--	--	-------------	-------------	--	---	--

					可硫酸钠、麻黄碱、 芬氟拉明、N,N-双去 甲基西布曲明、酚 酞、N-单去甲基西布 曲明	
21	蛋 制品	蛋 制品	再 制蛋 制品	再 制蛋 制品	铅 (以Pb计)、苯 甲酸及其钠盐 (以苯 甲酸计)、山梨酸及 其钾盐 (以山梨酸 计)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌	抽取样品量不 少2kg, 不少 于10个独立包 装。所抽取样 品分为2份, 约4/5为检验 样品, 约1/5 为复检备份样 品。  微生物限即 食再制蛋制 品检测。商 业无菌限以 罐头食品加 工工艺生产 的产品检 测。

分享:    

国务院部门网站

各省区市网站

省政府机构网站

地级以上市网站

其他网站

媒体链接

网站地图 | 关于我们 免责声明 | 隐私条款 联系我们: 0763-12345

主办: 清远市人民政府 承办: 清远市人民政府办公室

网站标识码: 4418000017 粤ICP备05071362号 粤公网安备 44180202000126号

