|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检验检测  机构名称 | | | 龙岩市产品质量检验所  （印章）  日期： | | | | |
| 联系人 | | |  | | 电话/传真 |  | |
| 序号 | 类别(产品/项目/参数) | | | 已批准的标准（方法）  名称、编号（含年号） | 变更后的标准（方法）  名称、编号（含年号） | 变更内容 | |
| 1.1 | 相对密度 | | | GB/T 5009.2-2003 | GB 5009.2-2016 | 1.标准名称修改为“食品国家安全标准 食品相对密度的测定”； 2.将食品、生乳和果汁中相对密度检测方法整合为统一标准，共三种方法，并且整合了NY 82.5-1988方法。 | |
| 1.2 | 水分 | | | GB 5009.3-2010 | GB 5009.3-2016 | 1.修改了第一法 直接干燥法、第二法 减压干燥法、第三法 蒸馏法和第四法 卡尔费休容量法的适用范围； 2.修改了第一法 直接干燥法中的试剂、精密度、注释和分析步骤； 3.修改了第三法 蒸馏法的分析步骤； 4.删除了第四法 卡尔费休法有关卡尔费休库仑法的文字描述。 | |
| 1.3 | 灰分 | | | GB 5009.4-2010 | GB 5009.4-2016 | 1.本标准按照GB/T 22427.1-2008增加了淀粉及其衍生物中灰分的测定； 2.按照GB/T 12729.8-2008、GB/T 12729.9-2008、GB/T 8307-2013、GB/T 8308-2013增加了部分食品中水溶性灰分与水不溶性灰分的测定、酸溶性灰分与酸不溶性灰分的测定。 | |
| 1.4 | 蛋白质 | | | GB 5009.5-2010 | GB 5009.5-2016 | 增加附录A蛋白质折算系数。 | |
| 1.6 | 还原糖 | | | GB/T 5009.7-2008 | GB 5009.7-2016 | 1.将标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中还原糖的测定”；  2.将GB/T5009.7-2008与GB/T 5513-2008还原糖部分进行了同类合并。 | |
| 1.7、1.199、20.4（蜂产品） | 果糖 | | | GB/T 5009.8-2008 GB/T 18932.22-2003 GB/T 22221-2008 | GB 5009.8-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定”； 2.高效液相色谱法中增加了蒸发光散射检测器； 3.高效液相色谱法中标准溶液和样品溶液的溶剂改为水； 4.高效液相色谱法中蛋白沉淀剂改为乙酸锌和亚铁氰化钾； 5.高效液相色谱法中样品处理细分为四类：①脂肪小于10%的食品（除蛋白质、稀释）。②糖浆、蜂蜜类（直接稀释）。③含二氧化碳的饮料（赶二氧化碳、除蛋白质、稀释）。④脂肪大于10%的食品（除油脂、除蛋白质、稀释）。 6.高效液相色谱法的检出限改为当称样量为10g时,果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖检出限为0.2g/100g。 | |
| 1.7、1.200、20.4（蜂产品） | 葡萄糖 | | | GB/T 5009.8-2008 GB/T 18932.22-2003 GB/T 22221-2008 | GB 5009.8-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定”；  2.高效液相色谱法中增加了蒸发光散射检测器；  3.高效液相色谱法中标准溶液和样品溶液的溶剂改为水；  4.高效液相色谱法中蛋白沉淀剂改为乙酸锌和亚铁氰化钾；  5.高效液相色谱法中样品处理细分为四类：①脂肪小于10%的食品（除蛋白质、稀释）。②糖浆、蜂蜜类（直接稀释）。③含二氧化碳的饮料（赶二氧化碳、除蛋白质、稀释）。④脂肪大于10%的食品（除油脂、除蛋白质、稀释）。6.高效液相色谱法的检出限改为当称样量为10g时,果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖检出限为0.2g/100g。 | |
| 1.201 | 蔗糖 | | | GB/T 5009.8-2008 GB/T 18932.22-2003 GB/T 22221-2008 | GB 5009.8-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定”； 2.高效液相色谱法中增加了蒸发光散射检测器；  3.高效液相色谱法中标准溶液和样品溶液的溶剂改为水； 4.高效液相色谱法中蛋白沉淀剂改为乙酸锌和亚铁氰化钾； 5.高效液相色谱法中样品处理细分为四类：①脂肪小于10%的食品（除蛋白质、稀释）。②糖浆、蜂蜜类（直接稀释）。③含二氧化碳的饮料（赶二氧化碳、除蛋白质、稀释）。④脂肪大于10%的食品（除油脂、除蛋白质、稀释）。 6.高效液相色谱法的检出限改为当称样量为10g时,果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖检出限为0.2g/100g。 | |
| 1.7、1.201、20.4（蜂产品） | 麦芽糖 | | | GB/T 5009.8-2008 GB/T 18932.22-2003 GB/T 22221-2008 | GB 5009.8-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定”； 2.高效液相色谱法中增加了蒸发光散射检测器； 3.高效液相色谱法中标准溶液和样品溶液的溶剂改为水； 4.高效液相色谱法中蛋白沉淀剂改为乙酸锌和亚铁氰化钾； 5.高效液相色谱法中样品处理细分为四类：①脂肪小于10%的食品（除蛋白质、稀释）。②糖浆、蜂蜜类（直接稀释）。3含二氧化碳的饮料（赶二氧化碳、除蛋白质、稀释）。④脂肪大于10%的食品（除油脂、除蛋白质、稀释）。 6.高效液相色谱法的检出限改为当称样量为10g时,果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖检出限为0.2g/100g。 | |
| 1.7、1.203、20.4（蜂产品） | 乳糖 | | | GB/T 5009.8-2008 GB/T 18932.22-2003 GB/T 22221-2008 | GB 5009.8-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定”； 2.高效液相色谱法中增加了蒸发光散射检测器； 3.高效液相色谱法中标准溶液和样品溶液的溶剂改为水； 4.高效液相色谱法中蛋白沉淀剂改为乙酸锌和亚铁氰化钾； 5.高效液相色谱法中样品处理细分为四类：①脂肪小于10%的食品（除蛋白质、稀释）。②糖浆、蜂蜜类（直接稀释）。③含二氧化碳的饮料（赶二氧化碳、除蛋白质、稀释）。④脂肪大于10%的食品（除油脂、除蛋白质、稀释）； 6.高效液相色谱法的检出限改为当称样量为10g时,果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖检出限为0.2g/100g。 | |
| 1.17 | 镉 | | | GB/T 5009.15-2003 | GB 5009.15-2014 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准　食品中镉的测定”；  2.删除第二法原子吸收光谱法、第三法比色法、第四法原子荧光法。 | |
| 1.19 | 锡 | | | GB/T 5009.15-2003 | GB 5009.16-2014 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准　食品中锡的测定”； 2.修改了标准溶液配制； 3.增加了罐头食品的试样制备方法； 4.修改了仪器测定部分的描述； 5.增加了方法定量限； 6.修改了方法检出限； 7.修改了计算公式。 | |
| 1.44 | 黄曲霉毒素B1 (新标第三法） | | | GB/T 5009.22-2003 ；GB/T 5009.23-2006 ； GB 5009.24-2010 ； GB/T 23212-2008 ； GB/T 18979-2003； SN 0339-1995 ；SN/T 1664-2005 ； SN/T 1101-2002 ； SN 0637-1997 ；SN/T 1736-2006； NY/T 1286-2007 ； | GB 5009.22-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定”； 2.根据GB2761—2011的要求,增加了方法的适用范围； 3.增加了同位素稀释液相色谱-串联质谱法为第一法； 4.增加了高效液相色谱-柱前衍生法为第二法； 5、增加了高效液相色谱-柱后衍生法为第三法； 6.修改了酶联免疫法,并将方法名称更改为酶联免疫吸附筛查法； 7.增加了免疫亲和柱以及酶联免疫试剂盒质量判定要求与方法； 8.修改了测定组分为黄曲霉毒素B族和G族化合物。 | |
| 1.45 | 黄曲霉毒素M1与B1（第二法液相色谱法） | | | GB 5413.37-2010 ； GB 5009.24-2010 ； GB/T 23212-2008 ； SN/T 1664-2005 | GB 5009.24-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M 族的测定”； 2.增加了方法适用范围； 3.增加了对黄曲霉毒素M2的检测； 4.修改了酶联免疫法,并修改第三法名称为酶联免疫吸附筛查法：按照酶联免疫试剂盒所述操作步骤操作对照标准工作曲线计算含量； 5.修改了液相色谱-质谱联用法； 6.修改了液相色谱法的前处理方法：①液态乳、酸奶（用甲醇提取,水或PBS溶液稀释）；②乳粉、特殊膳食用食品（依次甲热水和甲醇提取, 水或PBS溶液稀释)；③奶油（用石油醚溶油，水和甲醇提取，氯化钠提高水相中盐饱和溶度，弃有机相，PBS溶液稀释）；④（水和甲醇提取，取上清液，PBS溶液稀释），免疫亲和柱净化； 7.删除了免疫层析净化荧光分光度法。 | |
| 1.54 | N-亚硝胺类 | | | GB 5009.26-2003 | GB 5009.26-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定”； 2.将原方法中的填充色谱柱修改为毛细管色谱柱； 3.将原方法中的气相色谱高分辨质谱仪修改为气相色谱质谱仪； 4.气相色谱质谱仪法提取的时候加入的氯化钠由120g变成50g，吸收液二氯甲烷由40mL改为100mL；萃取净化的时候加入的氯化钠由80g变成20g，加入的二氯甲烷由120mL变成150mL，总体积由160mL改成250 mL；浓缩时由KD浓缩瓶变成旋转蒸发仪 | |
| 1.55、3.38（食用油、油脂及制品）、16.1（水产品）、5.1（肉与肉制品） | 苯并（α）芘 | | | GB/T 5009.27-2003、GB/T 22509－2008、SC/T 3041－2008、NY/T 1666－2008 | GB 5009.27-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定”；  2.修改了方法的适用范围(适用于谷物及其制品(稻谷、糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面、玉米渣、玉米片)、肉及肉制品(熏、烧、烤肉类)、水产动物及其制品(熏、烤水产品)、油脂及其制品中苯并(a)芘的测定。)；  3.修改了样品前处理方法(正己烷提取两次,用中性氧化铝柱净化,或用苯并(a)芘分子印迹柱净化正己烷淋洗二氯甲烷洗脱)；  4.删除了荧光分光光度法与目测比色法。 | |
| 1.58、1.59、6.10（乳与乳制品）、5.40（肉与肉制品） | 苯甲酸 | | | GB/T 5009.29—2003  GB/T 5009.28—2003  GB/T 23495—2009  GB 21703—2010  SN/T 2012—2007  SB/T 10389—2004 | GB 5009.28-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定”； 2.增加了“多点校正”方法制作标准曲线； 3.修改了样品前处理方法，高效液相色谱法中样品处理分为三类：①一般性样品（提取、除蛋白质、弃残渣、定容）；②含胶基的果冻、糖果等试样（溶胶、提取、除蛋白质、弃残渣、定容）；③油脂、巧克力、奶油、油炸食品等高油脂试样（溶脂、提取、除蛋白质、弃残渣弃油脂、定容）； 4.删除了气相色谱法中填充柱色谱柱分离的内容； 5.增加了气相色谱法中毛细管色谱柱分离的内容。 | |
| 1.57、1.60、6.10（乳与乳制品）、5.40（肉与肉制品） | 山梨酸 | | | GB/T 5009.29—2003  GB/T 5009.28—2003  GB/T 23495—2009  GB 21703—2010  SN/T 2012—2007  SB/T 10389—2004 | GB 5009.28-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定”； 2.增加了“多点校正”方法制作标准曲线； 3.修改了样品前处理方法，高效液相色谱法中样品处理分为三类：①一般性样品（提取、除蛋白质、弃残渣、定容）②含胶基的果冻、糖果等试样（溶胶、提取、除蛋白质、弃残渣、定容）③油脂、巧克力、奶油、油炸食品等高油脂试样（溶脂、提取、除蛋白质、弃残渣弃油脂、定容）； 4.删除了气相色谱法中填充柱色谱柱分离的内容； 5.增加了气相色谱法中毛细管色谱柱分离的内容。 | |
| 1.56、1.61 | 糖精钠 | | | GB/T 5009.29—2003  GB/T 5009.28—2003  GB/T 23495—2009  SN/T 2012—2007 | GB 5009.28-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定”； 2.增加了“多点校正”方法制作标准曲线； 3.修改了样品前处理方法，高效液相色谱法中样品处理分为三类：①一般性样品（提取、除蛋白质、弃残渣、定容）②含胶基的果冻、糖果等试样（溶胶、提取、除蛋白质、弃残渣、定容）③油脂、巧克力、奶油、油炸食品等高油脂试样（溶脂、提取、除蛋白质、弃残渣弃油脂、定容）； 4.删除了气相色谱法中填充柱色谱柱分离的内容； 5.增加了气相色谱法中毛细管色谱柱分离的内容。 | |
| 1.69 | 对羟基苯甲酸酯类 | | | GB/T 5009.31-2003 | GB 5009.31-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定”；  2.扩大了对羟基苯甲酸酯类的检测范围，增加了对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸丁酯的检测；  3.修改了分析步骤中酱油、醋、果汁液体试样称量方式的表述；  4.修改了对羟基苯甲酸酯类的标准曲线范围；  5.气相色谱法增加了毛细管柱分析测定条件，删除了填充柱分析测定条件；  6.增加了食品中对羟基苯甲酸酯类测定方法的定量限；  7.修改了计算公式，将计算结果以对羟基苯甲酸酯类计，改为计算结果以对羟基苯甲酸计 | |
| 1.65 | 叔丁基羟基茴香醚（BHA）（第一法液相色谱法） | | | GB/T 5009.32—2003 ； GB/T 23373—2009 | GB 5009.32-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定”； 2.增加了抗氧化剂的种类； 3.增加了方法的适用范围； 4.增加了液相色谱法、液相色谱串联质谱法和气相色谱质谱联用法； 5.气相色谱法与GB/T 23373—2009相比，修改了油脂含量少的试样(油脂含量15%以下的样品)和不含油脂的样品(如口香糖等)的前处理方法（用乙腈饱和的正己烷溶液除油，用正己烷饱和的乙腈溶液提取，用C18固相萃取柱净化）。 | |
| 1.66 | 2，6二叔丁基对甲酚（BHT）（第一法液相色谱法） | | | GB/T 5009.32—2003 ； GB/T 23373—2009 | GB 5009.32-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定”； 2.增加了抗氧化剂的种类； 3.增加了方法的适用范围； 4.增加了液相色谱法、液相色谱串联质谱法和气相色谱质谱联用法； 5.气相色谱法与GB/T 23373—2009相比，修改了油脂含量少的试样(油脂含量15%以下的样品)和不含油脂的样品(如口香糖等)的前处理方法（用乙腈饱和的正己烷溶液除油，用正己烷饱和的乙腈溶液提取，用C18固相萃取柱净化）。 | |
| 1.67 | 特丁基对苯二酚（TBHQ）（第一法液相色谱法） | | | GB/T 5009.32—2003 ； GB/T 23373—2009 | GB 5009.32-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定”； 2.增加了抗氧化剂的种类； 3.增加了方法的适用范围； 4.增加了液相色谱法、液相色谱串联质谱法和气相色谱质谱联用法； 5.气相色谱法与GB/T 23373—2009相比，修改了油脂含量少的试样(油脂含量15%以下的样品)和不含油脂的样品(如口香糖等)的前处理方法（用乙腈饱和的正己烷溶液除油，用正己烷饱和的乙腈溶液提取，用C18固相萃取柱净化）。 | |
| 1.70 | 没食子酸丙酯（第一法液相色谱法） | | | GB/T 5009.32—2003 ； GB/T 23373—2009 | GB 5009.32-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定”； 2.增加了抗氧化剂的种类； 3.增加了方法的适用范围； 4.增加了液相色谱法、液相色谱串联质谱法和气相色谱质谱联用法； 5.气相色谱法与GB/T 23373—2009相比，修改了油脂含量少的试样(油脂含量15%以下的样品)和不含油脂的样品(如口香糖等)的前处理方法（用乙腈饱和的正己烷溶液除油，用正己烷饱和的乙腈溶液提取，用C18固相萃取柱净化）。 | |
| 1.71 | 亚硝酸盐 | | | GB 5009.33—2010 ； NY/T 1375—2007 ； NY/T 1279—2007 ； SN/T 3151—2012 | GB 5009.33-2016 | 1.合并原第二法、第三法为第二法； 2.增加了蔬菜、水果中硝酸盐的测定的紫外分光光度法（同NY/T1279—2007）。 | |
| 1.72 | 硝酸盐 | | | GB 5009.33—2010 ；NY/T 1375—2007 ；NY/T 1279—2007 ；SN/T 3151—2012 | GB 5009.33-2016 | 1.合并原第二法、第三法为第二法；  2.增加了蔬菜、水果中硝酸盐的测定的紫外分光光度法（同NY/T1279—2007）。 | |
| 1.73 | 二氧化硫 | | | GB/T 5009.34-2003 | GB 5009.34-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定”； 2.删除第一法和附录 A； 3.原第二法蒸馏法改为滴定法。 | |
| 1.74 | 柠檬黄 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法 | |
| 1.75 | 苋菜红 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法 | |
| 1.76 | 胭脂红 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法 | |
| 1.77 | 日落黄 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法。 | |
| 1.78 | 亮蓝 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法。 | |
| 1.79 | 赤藓红 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法。 | |
| 1.80 | 新红 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”；  2.增加了试剂的级别和分子式；  3.增加了标准品；  4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)；  5.修改了色谱图；  6.删除第二法薄层色谱法；  7.删除第三法示波极谱法。 | |
| 1.81 | 靛蓝 | | | GB/T 5009.35—2003 | GB 5009.35-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式； 3.增加了标准品； 4.修改了计算公式(（c×V×1000）/(m×1000×1000）)； 5.修改了色谱图； 6.删除第二法薄层色谱法； 7.删除第三法示波极谱法。 | |
| 2.5（粮食及粮食加工品） | 氰化物 | | | GB/T 5009.36-2003 | GB 5009.36-2016 | 1.整合了GB/T 5009.36-200③GB/T 5009.48-2003和GB/T 8538-2008中氰化物的测定方法。 2.增加了测定方法的适用范围：本标准第一法适用于蒸馏酒及其配制酒、木薯、包装饮用水、矿泉水中氰化物的检测,第二法和第三法适用于蒸馏酒及其配制酒、粮食、木薯、包装饮用水、矿泉水中氰化物的检测。 3.增加了试样的制备要求。 | |
| 5.28（肉与肉制品）、5.15（肉与肉制品）、6.17（乳与乳制品）、17.19（淀粉及其制品） | 氯化物 | | | GB 5413.24-2010；  GB/T 15667-1995；  GB/T 22427.12-2008  GB/T 5009.44-2003 | GB 5009.44-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中氯化物的测定”； 2.根据氯化物测定原理整合成三个方法：电位滴定法、佛尔哈德法（间接沉淀滴定法）、银量法（摩尔法或直接滴定法）； 3.删除原来按食品类别测定的各种方法； 4.增加超声处理步骤。 | |
| 1.82 | 胡萝卜素 | | | GB 5413.35—2010； GB/T 5009.83—2003 ； NY/T 82.15—1988 | GB 5009.83-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定”； 2.修改了前处理方法（添加了含蛋白质食品用木瓜蛋白酶除蛋白质，修改为在恒温震荡水浴箱中酶解和皂化，）； 3.增加了需要区分α-胡萝卜素、β-胡萝卜素的色谱条件； 4.修改了胡萝卜素的结果表达（当用色谱条件一分析时，根据标准工作液标定浓度、全反式β-胡萝卜素6次测定峰面积平均值、全反式β-胡萝卜素色谱纯度,计算全反式β-胡萝卜素响应因子。再根据反式β-胡萝卜素响应因子和各主要β-胡萝卜素异构体峰面积计算计算全反式β-胡萝卜素响应因子）。 | |
| 1.8③5.24（肉与肉制品） | 磷 | | | GB/T 5009.87-2003 GB/T 22427.11-2008 GB/T 9695.4-2009等 | GB 5009.87-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中磷的测定”；  2.删除重量法。 | |
| 1.84 | 膳食纤维 | | | GB/T 5009.88-2008 | GB 5009.88-2014 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定”；  2.修改了方法适用范围：本标准适用于所有植物性食品及其制品中总的、可溶性和不溶性膳食纤维的测定，但不包括低聚果糖、低聚半乳糖、聚葡萄糖、抗性麦芽糊精、抗性淀粉等膳食纤维组分；  3.增加了膳食纤维、总膳食纤维、不溶性膳食纤维、可溶性膳食纤维的定义：膳食纤维是指不能被人体小肠消化吸收但具有健康意义的、植物中天然存在或通过提取、合成的、聚合度DP≥3的碳水化合物聚合物；可溶性膳食纤维是指能溶于水的膳食纤维部分，包括低聚糖和部分不能消化的多聚糖等；不溶性膳食纤维是指不能溶于水的膳食纤维部分，包括木质素、纤维素、部分半纤维素等；总膳食纤维是指可溶性膳食纤维与不可溶性膳食纤维之和；  4.删除了中性洗涤剂法；  5.修改了总膳食纤维计算公式；  6.添加了当食品中含有低分子质量可溶性膳食纤维时总膳食纤维计算方法的注释。 | |
| 6.14（乳与乳制品）、12.39（蔬菜及其制品）、1.388、20.28（蜂产品）、5.23（肉与肉制品）、 | 铁 | | | GB 5413.21-2010、GB/T 23375-2009、GB/T 5009.90-200③GB/T 14609-2008、GB/T 18932.12-200②GB/T 9695.3-2009、NY/T 1201-2006中铁含量测定方法 | GB 5009.90-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中铁的测定”； 2.增加了微波消解、压力罐消解和干法消解； 3.增加了电感耦合等离子体发射光谱法； 4.增加了电感耦合等离子体质谱法； 5.删除分光光度法； 6.优化了标准溶液配制； 7.细化了样品制备； 8.明确了样品称取量精度； 9.明确了方法检出限和定量。 | |
| 1.87、6.14（乳与乳制品）、12.39（蔬菜及其制品）、20.28（蜂产品）、5.32（肉与肉制品） | 钙 | | | GB/T 5009.92-200③GB 5413.21-2010、GB/T 23375-2009、GB/T 14609-2008、GB/T 14610-2008、GB/T 9695.13-2009、NY/T 82.19-1988中钙的测定方法 | GB 5009.92-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中钙的测定”； 2.增加了微波消解、压力罐消解； 3.修改了火焰原子吸收光谱法和EDTA滴定法； 4.增加了电感耦合等离子体发射光谱法； 5.增加了电感耦合等离子体质谱法； 6.优化了标准溶液配制； 7.细化了样品制备； 8.明确了样品称取量精度； 9.明确了方法检出限和定量限。 | |
| 1.9 | 环己基氨基磺酸钠 | | | GB/T 5009.97-2003 | GB 5009.97-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定”； 2.气相色谱法改为毛细管柱进行分析； 3.优化了样品处理、衍生化和测定的条件； 4.增加液相色谱法； 5.增加液相色谱-质谱/质谱法； 6.删除GB/T 5009.97-2003 《食品中环己基氨基磺酸钠的测定》中的第二法比色法和第三法薄层色谱法。 | |
| 1.136、1.137 | 丙酸钠 丙酸钙 | | | GB/T 5009.120-2003 GB/T 23382-2009 | GB 5009.120-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定”； 2.增加了液相色谱法（同GB/T23382—2009）； 3.气相色谱柱由填充柱改为毛细管柱,色谱条件也相应变动。 | |
| 1.14 | 脱氢乙酸 | | | GB/T 5009.121—2003 | GB 5009.121-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定”； 2.增加液相色谱法； 3.液相色谱法采用GB/T23377—2009的方法； 4.增加试样分类； 5.改进气相色谱法中样品的制备和提取方法（含蛋白质样品用硫酸锌溶液和氢氧化钠溶液做沉淀剂，含油脂样品用正己烷溶液除油、盐酸溶液酸化、乙酸乙酯提取）； 6.修改气相色谱法的色谱条件。 | |
| 1.142 | 铬 | | | GB/T 5009.123-2003 | GB 5009.123-2014 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准　食品中铬的测定方法”； 2.样品前处理增加了微波消解法和湿法消解法； 3.增加了方法定量限（LOQ）； 4.基体改进剂采用磷酸二氢铵代替磷酸铵； 5.删除第二法示波极谱法。 | |
| 1.145、 | 咖啡因 | | | GB/T 5009.139-2003 ； GB/T 19182-2003 | GB 5009.139-2014 | 1.删除原标准GB/T 5009.139-2003中第一法 紫外分光光度法；  2.增加样品分类；  3.修改样品处理条件（用氧化镁除杂质，碳酸饮料超声脱气，含乳的咖啡及茶叶液体制品用三氯乙酸提取，不含乳样品用水提取）；  4.修改检出限，增加定量限（可乐、不含乳的咖啡及茶叶液体饮料制品检出限为0.07 mg/kg，定量限为0.2 mg/kg；含乳咖啡及茶叶液体饮料制品取样量1 g，确定检出限为0.7mg/kg，定量限为2.0 mg/L；咖啡、茶叶及其固体饮料制品取样量1g，确定检出限为18 mg/kg，定量限为54 mg/kg）；  5.修改色谱条件。 | |
| 1.146 | 诱惑红 | | | GB/T 5009.141-2003 | GB 5009.141-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定”； 2.增加了试剂的级别和分子式：甲醇(CH3OH)、硫酸(H2SO4):优级纯、乙醇(CH3CH2OH)、氨水(NH3·H2O):含量20%~25%、柠檬酸(C6H8O7·H2O)、 钨酸钠(Na2WO4·2H2O)、丁酮(C4H8O)、柠檬酸钠(C6H5Na3O7)、 正丁醇(C4H10O)、甲酸(HCOOH)等； 3.增加了标准品：诱惑红(CAS:25956-17-6)。 | |
| 1.171 | 游离棉酚 | | | GB/T 5009.148-2003 | GB5009.148-2014 | 1.修改了原理（植物油中游离棉酚经无水乙醇提取，利用高效液相色谱法检测，色谱峰保留时间定性，外标法定量。以棉籽饼为原料的水溶性液体样品中的游离棉酚经无水乙醚提取，浓缩至干，再加入乙醇溶解，利用高效液相色谱法检测，色谱峰保留时间定性，外标法定量）； 2.修改了检出限（植物油体样品取样1.0 g 时，检出限为2.5 mg/kg ，定量限为7.5 mg/kg。以棉籽饼为原料的水溶性液体样品取样10 g 时，检出限为0.25 mg/kg，定量限为0.75 mg/kg）； 3.增加了附录A中样品加标液相色谱图A.2。 | |
| 1.173 | 有机酸 | | | GB/T 5009.157-2003 | GB 5009.157-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中有机酸的测定”; 2.将适用范围扩充至果冻、固体饮料以及水果罐头等食品; 3.增加了乳酸、富马酸和己二酸等被测物。 | |
| （食用油、油脂及制品）3.39 | 丙二醛（新标第二法：分光光度法） | | | GB/T 5009.181-2003 | GB 5009.181-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定”; 2.保留原标准方法分光光度法为第二法,扩大了方法的适用范围; 3.增加了高效液相色谱法为第一法,扩大了方法的适用范围; 4.增加了附录A。 | |
| （水果及其制品）13.58 | 展青霉素（第二法液相色谱法） | | | GB/T 5009.185-2003 ； NY/T 1650-2008 ； SN/T 2008-2007 ； SN/T 2534-2010 ； SN/T 1859-2007 | GB 5009.185-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定”； 2.增加了同位素稀释-液相色谱-串联质谱法； 3.增加了液相色谱法； 4.扩大了适用范围； 5.删除了薄层色谱法。 | |
| 12.28（蔬菜及其制品） | 米酵菌酸 | | | GB/T 5009.189-2003 | GB 5009.189-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定”； 2.修改了适用范围（本标准适用于银耳及其制品、酵米面及其制品等食品中米酵菌酸的测定）； 3.修改了试样制备,增加了固相萃取（甲醇-氨水提取，固相萃取柱净化，甲醇淋洗，甲醇-甲酸（2%）洗脱，甲醇复溶）； 4.增加了高效液相色谱条件； 5.增加了附录A； 6.规定了方法检出限和定量限（方法检出限为0.005μg/g,定量限为0.015μg/g）； 7.删除了薄层色谱法。 | |
| 1.191 | 多氯联苯 | | | GB/T 5009.190-2006 | GB 5009.190-2014 | 修改了标准格式。 | |
| 1.19②4.46（调味品）、4.48（调味品） | 氯丙醇 | | | GB/T 5009.191-2006、GB/T 18782-200②SN/T0548.1-2002 | GB 5009.191-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定”； 2.第二法增加D5-2-MCPD、D5-2，3-DCP作为内标物质，将净化步骤由手填硅藻土层析柱净化改为硅藻土小柱净化； 3.删除第三法； 4.增加气相色谱-质谱法测定食品中氯丙醇脂肪酸酯含量的检测方法。 | |
| （粮食及粮食加工品）2.17 | 玉米赤霉烯酮（新标第一法：液相色谱法） | | | GB/T 5009.209-2008 ； GB/T 23504-2009 ； GB/T 21982-2008 ； SN/T 1745-2006； SN/T 1772-2006 | GB 5009.209-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定”； 2.增加了适用范围（第一法适用于粮食和粮食制品,酒类,酱油、醋、酱及酱制品,大豆、油菜籽、食用植物油中玉米赤霉烯酮的测定,第二法适用于大豆、油菜籽、食用植物油中玉米赤霉烯酮的测定,第三法适用于牛肉、猪肉、牛肝、牛奶、鸡蛋中玉米赤霉烯酮的测定）； 3.增加了荧光光度法作为第二法（同SN/T1745—2006）； 4.增加了固相萃取柱净化液相色谱-质谱法作为第三法（同GB/T21982—2008）。 | |
| 1.39③16.6（水产品） | 生物胺 | | | GB/T 5009.208-2008； GB/T 20768-2006 ； SN/T 2209-2008 ； GB/T 5009.45-2003 | GB 5009.208-2016 | 新旧标准主要不同点： 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中生物胺的测定”； 2.增加了分光光度法； 3.增加了章鱼胺； 4.修改了酒类和醋酱油的测定； 5.修改了流动相和洗脱梯度（流动相A 为90%乙腈/10%(含0.1%乙酸的0.01mol/L乙酸铵溶液),流动相B为10%乙腈/90%(含0.1%乙酸的0.01mol/L乙酸铵溶液)； 6.修改了样品前处理方法（正己烷溶液除油前和乙醚萃取衍生后试验前加入0.5g氯化钠于试样中，提高试样的盐饱和度）； 7.适用范围删除了乳制品。 | |
| 1.236 | 过氧化氢 | | | GB/T 23499-2009 | GB 5009.226-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中过氧化氢残留量的测定”； 2.修改了标准的适用范围：本标准适用于预包装牛奶、饮料、豆制品、水发产品、鸡爪等食品中过氧化氢残留量的测定； 3.修改了碘量法中的计算公式； 4.修改了钛盐比色法的定量限：本方法检出限为0.5mg/kg,定量限为3mg/kg。 | |
| 3.4（食用油、油脂及制品） | 羰基价 | | | GB/T 5009.37-2003 | GB5009.230-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中羰基价的测定”；  2.修改了范围：本标准适用于油炸小食品、坚果制品、方便面、膨化食品以及食用植物油等食品中羰基价的测定；  3.修改了整个实验部分内容。 | |
| 4.3（调味品） | 铵盐 | | | GB/T 5009.39-2003 | GB5009.234-2016 | 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中铵盐的测定”。 | |
| 1.205 | 二氧化钛 | | | GB/T 21912-2008 | GB 5009.246-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定”； 2.修改了标准的适用范围； 3.增加了试样的制备内容； 4.删除了第二法中微波消解前处理方式； 5.对附录A进行了修改； 6.优化了标准溶液配制； 7.细化了样品制备； 8.明确了样品称取量精度； 9.明确了方法检出限和定量限。 | |
| 1.208 | 1,2-丙二醇 | | | GB/T 23813—2009、NY/T 1662—2008 | GB 5009.251-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中1,2-丙二醇的测定”； 2.增加了奶片的前处理方法； 3.修改了乳粉、黄油、奶油、液体乳的前处理方法; 4.增加了方法的定量限。 | |
| 1.206、3.40（食用油、油脂及制品） | 反式脂肪酸 | | | GB/T 22110—2008、GB/T 22507—2008 、SN/T 1945—2007 | GB 5009.257-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定”； 2.将适用范围扩充至动物油脂及含动物油脂的食品； 3.将分析物扩充至C16:1t~C22:1t等15种脂肪酸。 | |
| 3.8（食用油、油脂及制品）、19.32（豆制品） | 溶剂残留量 | | | GB/T 5009.37—2003 GB/T 5009.117—2003 | GB 5009.262-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定”； 2.修改了溶剂残留的分析方法； 3.修改了标准曲线的绘制方法； 4.修改了结果的计算公式。 | |
| 1.198 | 阿斯巴甜 | | | GB/T 22253—2008 ； GB/T 22254—2008 | GB 5009.263-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定”； 2.增加了适用范围（适用于食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定）。 | |
| 11.17（酒类）、11.12（酒类）、 | 甲醇 | | | GB/T 5009.48—2003、GB/T 15038—2006、GB/T 394.2—2008 | GB 5009.266-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中甲醇的测定”； 2.修改了标准的适用范围； 3.修改了气相色谱的测定条件； 4.删除了原标准方法中的比色法。 | |
| 1.204 | 滑石粉 | | | GB/T 21913-2008 | GB 5009.269-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中滑石粉的测定”； 2.增加了微波消化方法进行试样处理的内容。 | |
| 1.209 | 邻苯二甲酸酯 | | | GB/T 21911—2008、SN/T 3147—2012 | GB 5009.271-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定”； 2.增加了邻苯二甲酸二烯丙酯和邻苯二甲酸二异壬酯两种目标化合物； 3.增加了同位素内标法定量作为第一法； 4.修改了前处理方法； 5.修改了方法的检出限。 | |
| 1.138 | 硼酸 | | | GB/T 21918-2008 | GB 5009.275-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中硼酸的测定”； 2.删除了第二法 电感耦合等离子体原子发射光谱法和电感耦合等离子体质谱法； 3.增加了适用范围； 4.增加了定量限； 5.修改了检验结果表述 | |
| 1.139 | 双乙酸钠 | | | GB/T 23383—2009 | GB 5009.277-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定”； 2.修改了标准的适用范围（适用于豆干类、豆干再制品、原粮、粉圆、糕点、预制肉制品、熟肉制品、熟制水产品(可直接食用)、固体复合调味料、膨化食品中双乙酸钠的测定。不适用于调味品、液体复合调味料及添加过乙酸的食品的测定）。 | |
| 8.7（罐头） | 乙二胺四乙酸盐 | | | SN/T 1018—2001 | GB 5009.278-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定”； 2.增加了标准适用范围（适用于果酱、果脯、腌渍的蔬菜罐头、除番茄沙司外的蔬菜泥(酱)、坚果与籽类罐头、八宝粥罐头、复合调味料、饮料中乙二胺四乙酸二钠和复合调味料中乙二胺四乙酸二钠钙的测定。不适用于铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定）； 3.修改了前处理方法（修改成用三氯化铁络合后经PXA 柱净化）； 4.增加了复合调味料中乙二胺四乙酸二钠钙的检测方法（提取后不络合经PXA 柱净化）； 5.增加了复合调味料中乙二胺四乙酸二钠的计算方法（乙二胺四乙酸二钠=乙二胺四乙酸总盐-乙二胺四乙酸二钠钙）。 | |
| 1.273 | 菌落总数 | | | GB 4789.2-2010 | GB 4789.2-2016 | 新旧标准无实质性变更，直接代替 | |
| 1.274 | 大肠菌群 | | | GB 4789.3-2010 | GB 4789.3-2016 | 1.增加了检验原理； 2.修改了适用范围。由“适用于食品中大肠菌群的计数”更改为“第一法适用于大肠菌群含量较低的食品中大肠菌群的计数;第二法适用于大肠菌群含量较高的食品中大肠菌群的计数”。 3.修改了典型菌落的形态描述。由“典型菌落为紫红色，菌落周围有红色的胆盐沉淀环，菌落直径为0.5 mm 或更大”更改为“红色或紫色,带有或不带有沉淀环的菌落”。 4.修改了第二法平板菌落数的选择。由“选取菌落数在15 CFU～150 CFU 之间的平板，分别计数平板上出现的典型和可疑大肠菌群菌落。典型菌落为紫红色，菌落周围有红色的胆盐沉淀环，菌落直径为0.5 mm 或更大”更改为“选取菌落数在15CFU~150CFU 之间的平板,分别计数平板上出现的典型和可疑大肠菌群菌落(如菌落直径较典型菌落小)。典型菌落为紫红色,菌落周围有红色的胆盐沉淀环,菌落直径为0.5mm或更大,最低稀释度平板低于15CFU 的记录具体菌落数”。 5.修改了第二法证实试验。增加“少于10个菌落的挑取全部典型和可疑菌落”。 6.修改了第二法平板计数的报告。增加“若所有稀释度(包括液体样品原液)平板均无菌落生长，则以小于1乘以最低稀释倍数计算”。 | |
| 1.276 | 沙门氏菌 | | | GB 4789.4-2010 | GB 4789.4-2016 | 1.检验流程图中由原生化鉴定后做血清学试验改为生化鉴定后多价血清鉴定，血清学分型（选做）。 2.附录A中：各试剂的制法中需调节PH均改为调节PH至具体PH值范围。 3.附录B最后增加了关于表内符号的说明的注释。 | |
| 1.277 | 志贺氏菌 | | | GB/T 4789.5-2003 | GB 4789.5-2012 | 1.修改了标准名称，由推荐性标准改为食品安全国家强制性标准； 2.增菌：培养基从GN增菌液改为志贺氏菌增菌肉汤-新生霉素培养条件从36℃±1℃需氧培养6h~8h改为41.5℃±1℃厌氧培养16h~20h； 3.分离：选择性分离培养基，由HE或SS、MAC或EMB该为XLD、MAC或志贺氏菌显色培养基； 4.生化试验：增加β-半乳糖苷酶试验，修改了“表2 志贺氏菌属四个群的生化特征”； 5.附加生化试验：增加粘液酸盐试验和“表3 志贺氏菌属和不活泼大肠埃希氏菌、A-D菌的生化特性区别”； 6.血清学分型：修改了“表4 福氏志贺氏菌各型和亚型的型抗原和群抗原的鉴别表” | |
| 1.279 | 副溶血性弧菌 | | | GB/T 4789.7-2008 | GB 4789.7-2013 | 1.修改了标准名称，由推荐性标准改为食品安全国家强制性标准； 2.修改了适用范围，由水产品及食物中毒样品改为食品； 3.修改了设备和材料，增加了7℃~10℃的冰箱； 4.修改了培养基和试剂，删除了弧菌显色培养基和生化鉴定试剂盒前面的商标；  5.修改了检验程序图，将增菌步骤分为定性和定量检测，并将血清学试验和神奈川试验这两个选做项目放在结果与报告之前； 6.修改了样品制备过程，样品保存温度由2℃~5℃改为7℃~10℃； 7.修改了检验步骤，将血清学试验和神奈川试验这两个选做项目由报告之后改为结果与报告之前，将原来的表1改为表3，原来的表2改为表1，原来的表3改为表1； | |
| 1.28 | 金黄色葡萄球菌 | | | GB 4789.10-2010 | GB 4789.10-2016 | 试验用增菌液由原10 %氯化钠胰酪胨大豆肉汤或7.5 %氯化钠肉汤更改为统一用7.5 %氯化钠肉汤。 | |
| 1.281 | β型溶血性链球菌 | | | GB/T 4789.11-2003 | GB 4789.11-2014 | 1.修改了标准名称，由推荐性标准改为食品安全国家强制性标准； 2.修改了适用范围，由各类食品和食物中毒样品中溶血性链球菌的检验改为食品中β型溶血性链球菌的检验； 3.增加了术语和定义，明确指出β型溶血性链球菌为能够产生β型溶血的化脓链球菌和无乳链球菌这两种菌； 4.修改了设备和材料，删除了离心机、灭菌棉签及镊子，增加了厌氧培养装置和pH计、微生物生化鉴定系统，0℃~4℃冰箱改为2℃~5℃冰箱； 5.修改了培养基和试剂，删除了葡萄糖肉浸液肉汤、匹克氏肉汤、血琼脂平板和杆菌肽药敏纸片，增加了改良胰蛋白胨大豆肉汤、胰蛋白胨大豆肉汤、哥伦比亚CAN血琼脂、哥伦比亚血琼脂、生化鉴定试剂盒或生化鉴定卡； 6.样品处理及增菌：由原来的加无菌生理盐水混匀后接种葡萄糖肉浸液肉汤或匹克氏肉汤36℃±1℃增菌培养24h改为用改良胰蛋白胨大豆肉汤直接36℃±1℃增菌培养18h~24h； 7.样品分离：增菌后，分离培养基由原来的血琼脂平板36℃±1℃培养24h改为哥伦比亚CAN血琼脂平板36℃±1℃厌氧培养18h~24h； 8.可疑菌落鉴定：删除了杆菌肽试验，链激酶试验改为选做试验，且明确指出是用可疑菌的胰蛋白胨大豆肉汤培养物做链激酶试验，在革兰氏染色的基础上增加了触酶试验和生化试验，生化试验的判定参考购买的链球菌属生化鉴定试剂盒使用说明书。 | |
| 1.282、1.283 | 霉菌和酵母 | | | GB 4789.15-2010 | GB 4789.15-2016 | 1.将附录B修改为第二法，也相应地修改了设备和材料； 2.修改了培养基和试剂，修改了稀释液，由蒸馏水修改为生理盐水或磷酸盐缓冲液； 3.修改了第一法中的结果与报告，增加了“若有两个稀释度平板上菌落数均在10CFU~150CFU之间，则按照GB 4789.2的相应规定进行计算”和“若所有稀释度的平板菌落数均不在10CFU~150CFU之间，其中一部分小于10CFU或大于150CFU时，则以最接近10CFU或150CFU的平均菌落数乘以稀释倍数计算”这两种结果计算方式； 4.勘正了培养方式，由原来错误的倒置培养修改为正确的正置培养。 | |
| 1.284 | 商业无菌 | | | GB/T 4789.26-2003 | GB 4789.26-2013 | 1.修改了标准名称，由推荐性标准改为食品安全国家强制性标准； 2.修改了范围，由罐头食品修改为食品； 3.修改了术语和定义，只保留了酸性罐藏食品和低酸性罐藏食品的定义，其余删除； 4.修改了设备和材料，将0℃~4℃冰箱改为2℃~5℃冰箱，规定了电位pH计的精度为0.05单位，增加了超净工作台或百级洁净实验室； 5.修改了培养基和试剂，由革兰氏染色液改为结晶紫染色液，增加了生理盐水、含4%碘的乙醇溶液和二甲苯，并将原来异常原因分析所用培养基放入附录B中； 6.增加了检验程序图； 7.修改了检验步骤，删除了审查生产操作记录和抽样方法，修改了保温、开启、留样、pH测定和染色镜；  8.检这五项具体步骤，并将异常原因分析的检验程序和判定放入附录B中； 9.修改了结果判定，删除了审查生产操作记录，并将异常原因分析的接种培养和结果报告从商业无菌结果判定中独立出来； 10.修改了附录A和附录B，附录A由异常原因分析的专用培养基改为生理盐水和结晶紫染色液的配置方法；附录B由罐头密封性检验方法改为异常原因分析的整个检验程序。 | |
| 1.285 | 单核细胞增生李斯特氏菌(第一法） | | | GB 4789.30-2010 | GB 4789.30-2016 | 1.修改了设备和材料，增加了单核细胞增生李斯特氏菌、英诺克李斯特氏菌、伊氏李斯特氏菌、斯氏李斯特氏菌和马红球菌这5种菌株； 2.修改了“第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验”： ①LB1和LB2的培养时间修改为24h±2h ②TSA-YE的培养条件，由原来的“30℃±1℃培养24h~48h”修改为“36±1℃培养18h~24h” ③规定了动力试验的温度为25℃~30℃ ④修改了协同溶血试验的培养温度，由原来的“30℃±1℃”修改为“36±1℃” ⑤在溶血试验和协同溶血试验中增加了“若结果不明显，可置4℃冰箱24h~48h再观察” 3.增加了“第二法 单核细胞增生李斯特氏菌平板计数法”； 4.增加了“第三法 单核细胞增生李斯特氏菌MPN 计数法”； 5.修改了范围，新标准规定了第一法、第二法和第三法各自的适用范围 | |
| 1.324 | 双歧杆菌 | | | GB 4789.34-2012 | GB 4789.34-2016 | 1.修改了范围。由“本标准适用于食品中双歧杆菌的鉴定”修改为“本标准适用于双歧杆菌纯菌菌种的鉴定及计数。本标准适用于食品中仅含有单一双歧杆菌的菌种鉴定。本标准适用于食品中仅含有双歧杆菌属的计数,即食品中可包含一个或多个不同的双歧杆菌菌种”； 2.增加了双歧杆菌的计数方法； 3.增加了MRS培养基；修改了接种方法，由平板涂布改为直接倾注培养基，并修改了培养时间； 4.增加了纯菌菌种的鉴定流程； 5.将原标准附录A放入正文并进行了简化； 6.将原标准附录C修改为附录B并列为可选项 | |
| 1.324 | 乳酸菌 | | | GB 4789.35-2010 | GB 4789.35-2016 | 1.删除了规范性引用文件； 2.增加了乳酸菌总数计数培养条件的选择及结果说明； 3.修改了改良MRS培养基成分；增加了“半胱氨酸盐酸盐”成分； 4.修改了平板计数的接种方法和接种量。接种量由原0.1mL改为1mL；接种方法由平板涂布改为直接倾注培养基；以及修改了相应的培养时间。 | |
| 1.286 | 大肠埃希氏菌O157：H7/HM（第一法） | | | GB/T 4789.36-2008 | GB 4789.36-2016 | 1.修改了标准名称，由“食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/HM检验”修改为“食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/NM 检验”； 2.修改了范围，范围由“食品和食物中毒样品”修改为“食品”； 3.修改了设备和材料，恒温水浴箱的精度由±0.5℃修改为±1℃，且删去了设备和材料中所涉及的品牌名称； 4.修改了培养基和生化反应的文字描述，删除了培养基或材料中所涉及的品牌名称； 5.删除了“第二法免疫磁珠捕获法”的原理； 6.删除了“第三法全自动酶联荧光免疫分析仪筛选法”； 7.删除了“第四法全自动病原菌检测系统筛选法”。 | |
| 3.1-3.9（饮料） | 固体饮料 | | | GB 7101-2003 | GB 7101-2015 | 1.新标准GB 7101-2015名称修改为“食品安全国家标准 饮料”； 2.新标准GB 7101-2015修改了理化指标； 3.新标准GB 7101-2015修改了微生物指标。 | |
| （方便食品）2.1-2.9 | 麦片类 | | | GB 19640-2005 | GB 19640-2016 | 1.新标准GB 19640-2016名称修改为“食品安全国家标准 冲调谷物制品”； 2.新标准GB 19640-2016修改了范围； 3.新标准GB 19640-2016修改了术语和定义； 4.新标准GB 19640-2016修改了理化指标； 5.新标准GB 19640-2016修改了微生物指标。 | |
| （饮料）7.11-7.61 | 饮料 | | | GB/T 8538-2008 | GB 8538-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法”； 2.GB/T8538—2008中附录A 饮用天然矿泉水中多种元素的检验方法列入新标准GB 8538-2016 中第11项； 3.GB/T8538—2008中附录B硫化物的检验方法列入新标准GB 8538-2016 中第50项； 4.GB/T8538—2008中附录B磷酸盐的检验方法列入新标准GB 8538-2016 中第51项； 5.GB/T8538—2008中附录B氚的检验方法列入新标准GB 8538-2016 中第53项； 6.GB/T8538—2008中4.2采集和保存列入新标准GB 8538-2016 中附录B； 7.删除了GB/T8538—2008中附录B菌落总数的检验方法； 8.删除了GB/T8538—2008中4.18.2锌试剂—环已酮分光光度法； 9.删除了GB/T8538—2008中4.20.3催化示波极谱法涉及镉的检测,以及4.21.3镉的催化示波极谱法。 | |
| （蔬菜及蔬菜制品）10.1-10.4 | 酱腌菜 | | | GB 2714-2003 | GB 2714-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 酱腌菜” 2.增加了术语和定义； 3.修改了原料要求； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标； 6.修改了微生物指标。 | |
| （饮料）2.1-2.6 | 食品工业用浓缩液（汁、浆） | | | GB 17325-2005 | GB 17325-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准　食品工业用浓缩液（汁、浆）” 2.修改了适用范围； 3.修改了术语定义； 4.修改了理化指标； 5.修改了微生物指标。 | |
| （水果制品）1.1-1.9 | 蜜饯 | | | GB 14884—2003 | GB 14884-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 蜜饯”; 2.修改了范围; 3.修改了术语和定义; 4.修改了原料要求; 5.修改了感官要求; 6.修改了理化指标; 7.修改了微生物指标 | |
| （肉鸡肉制品）23.1-23.6、24.1-24.18 | 鲜（冻）畜禽 | | | GB 2707-2005、GB 16869-2005 | GB 2707-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品”； 2.增加了术语和定义； 3.修改了原料要求； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标。 | |
| （调味品与香辛料）7.1-7.3 | 味精 | | | GB 2720-2003 | GB 2720-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 味精”； 2.修改了范围； 3.修改了术语和定义； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标。 | |
| （调味品与香辛料）22.1-22.6 | 食用盐 | | | GB 2721-2003 | GB 2721-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食用盐”； 2.修改了范围； 3.增加了术语和定义； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标； 6.增加了标签的要求。 | |
| （肉及肉制品）6.1-6.11 | 熟肉制品 | | | GB 2726-2005 | GB 2726-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 熟肉制品”； 2.修改了范围； 3.修改了术语和定义； 4.修改了理化指标； 5.修改了微生物指标。 | |
| （肉及肉制品）1.1-1.10 | 腌腊肉制品 | | | GB 2730-2005 | GB 2730-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 腌腊肉制品”； 2.增加了术语和定义； 3.修改了理化指标。 | |
| （食用油、油脂及其制品）15.1-15.7 | 食用油脂制品 | | | GB 17402-2003 GB 15196-2003 | GB 15196-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 食用油脂制品”； 2.修改了范围； 3.修改了术语和定义； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标； 6.增加了营养强化剂使用要求； 7.增加了反式脂肪酸标识的规定。 | |
| （糖果及巧克力制品）1.1-1.10 | 糖果 | | | GB 9678.1-2003 GB 17399-2003 | GB 17399-2016 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 糖果”； 2.修改了范围； 3.增加了术语和定义； 4.修改了感官要求； 5.修改了理化指标； 6.修改了微生物指标； 7.增加了食品营养强化剂的使用要求。 | |
| （糖果及巧克力制品）14.1-14.6、15.1-15.10 | 果冻 | | | GB 19299-2003 GB 19883-2005、 | GB 19299-2015 | 1.标准名称修改为“食品安全国家标准 果冻”； 2.修改了范围； 3.修改了术语和定义； 4.修改了理化指标； 5.增加了产品规格要求； 6.增加了食用安全警示语和食用方法的要求。 | |
| （淀粉及淀粉制品）1.1-1.8 | 淀粉制品 | | | GB 2713-2003 | GB 2713-2015 | 1.修改了标准名称，由“淀粉制品卫生标准”修改为“食品安全国家标准 淀粉制品”； 2.修改了范围，删除了“本标准规定了淀粉制品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输的卫生要求和检验方法”和“本标准不适用于以谷类、薯类、豆类等植物为主要原料制成的淀粉”这两句话，将“本标准适用于以谷类、薯类、豆类等植物为主要原料制成的淀粉类制品”修改为“本标准适用于淀粉制品”； 3.删除了规范性引用文件； 4.增加了“淀粉制品”的定义； 5.修改了感官要求，修改了中滋味的检验方法，由“尝其滋味”修改为“用温开水漱口后品其滋味”； 6.删除了理化指标，增加污染物限量应符合GB 2762的规定； 7.修改了微生物指标，修改了微生物采样方案和指标要求； 8.增加了食品营养强化剂的要求； 9.删除了生产加工过程的卫生要求、包装、标识和贮存及运输的要求 | |
| （食用油、油脂及其制品）2.1-2.6 | 食用植物油料 | | | GB 19641-2005 | GB 19641-2015 | 1.修改了标准名称：由“植物油料卫生标准”改为“食品安全国家标准 食用植物油料”； 2.修改了范围：删除了“本标准规定了制取食用植物油脂所需植物油料的卫生指标和检验方法以及包装、标识、贮存、运输的卫生要求”； 3.删除了规范性引用文件； 4.增加了感官要求：增加了植物油料的色泽、气味这两项指标及检验方法； 5.修改了有毒、有害菌类及植物种子限量指标：修改了曼陀罗属及其他有毒植物的种子、麦角的检验方法，增加了曼陀罗属及其他有毒植物的种子的适用范围； 6.删除了理化指标； 7.增加了污染物限量和真菌毒素限量：污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定； 8.增加了农药残留限量：应符合GB 2763的规定； 9.增加了附录：增加了附录A 曼陀罗属种子检验方法和附录B 麦角检验方法 | |
| （糖果及巧克力制品）10.1-10.15 | 花生类糖制品 | | | QB/T 1733.2-1993 | QB/T 1733.2-2015 | 1.修改了范围；由“适用于以花生仁,糖为主要原料,添加适量果仁或其他辅料,经加工而制成的 花生类糖制品”修改为“适用于花生类糖制品”。 2.修改了规范性引用文件。  3.增加了术语和定义。 4.修改了产品分类，修改各类别的定义描述并将蛋酥类修改为其他类。 5.修改了原料要求。原料分类修改为“花生仁、食糖、其他原辅料”并修改其规定标准。 6.修改了感官要求。将原每一类别不同感官要求整合为统一要求并重新编辑描述语言。  7.修改了过氧化值、酸价指标。 8.修改了污染物、真菌毒素指标要求 9.增加了生产加工过程的卫生要求 | |
| （调味品与香辛料）16.1-16.16 | 花生酱 | | | QB/T 1733.4-1993 | QB/T 1733.4-2015 | 1.修改了范围。由原“适用于以花生仁为主要原料,经筛选、焙炒,脱皮,分选、研磨等工序,加 入或不加入辅料、稳定剂而制成的花生酱”更改为“适用于花生酱”。 2.修改了规范性引用文件。  3.增加了术语和定义。 4.产品分类中增加了“复合型花生酱”。 5.修改了感官要求。对其各类感官要求描述进行了修改。 6.修改了稳定型花生酱的灰分指标，对稳定型花生酱的灰分要求有所降低；删除了稳定型花生酱的细度要求。 7.修改了微生物指标。 8.修改了污染物、真菌毒素指标要求 9.增加了生产加工过程的卫生要求。 | |
| (食用菌罐头)4.1-4.9、(果、蔬类罐头)1.1-1.6、（肉类罐头）2.1-2.10、（鱼类罐头）3.1-3.11 | 食用菌罐头 | | | GB 7098-2003、GB 11671-2003、GB 13100-2005、GB 14939-2005 | GB 7098-2015 | 1.标准名称修改为“《食品安全国家标准 罐头食品》”； 2.标准修改了适用范围，即“适用于罐头食品，不适用于婴幼儿罐头辅助食品。” 3.标准修改了术语和定义：①罐头食品 以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序而成的商业无菌的罐装食品；②胖听 由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体，形成正压，使一端或两端外凸的现象；③商业无菌 罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。 4.标准修改了感官检验方法： 5.标准修改了理化指标： 6.标准取消了农药残留限量 | |
| (冷冻饮品)1.1-1.7 | 冷冻饮品 | | | GB 2759.1-2003 | GB 2759-2015 | 1.新标准修改名称为“食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料”； 2.新标准修改了了术语和定义为：冷冻饮品：以饮用水、食糖、乳、乳制品、果蔬制品、豆类、食用油脂等其中的几种为主要原料，添加活不添加其他辅料，食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、巴氏杀菌或灭菌、凝冻或冷冻等工艺制成的固态或半固态食品，包括冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰。制作料：按照终产品配方进行复配，用于经凝冻制作软冰淇淋或软雪糕等产品的液态、固态或粉状产品，包括软冰淇淋原料、软雪糕浆料和软冰淇淋拌粉等； 3.修改了感官指标规定色泽、滋味、气味、状态各项目的指标要求，并给出各项目的检验方法； 4.修改了理化指标，指标要求参见GB 2762； 5.修改了微生物指标，指出了微生物指标菌落总数、大肠菌群的采样方案及限量，致病菌限量应符合GB 29921中冷冻饮品的规定； 6.修改了运输、贮存条件的要求，冷冻产品应贮存在≤-18℃的专用冷库，冷库应定期清扫、消毒。制作料应根据产品特性在适当条件下贮存；运输条件为：运输车辆应符合食品卫生要求，并有适当的保温设施，以保持产品应有的状态； 7.增加了销售环节要求：冷冻饮品产品应在冷冻田剑侠销售，低温陈列柜的温度应≤-15℃。 | |
| 是否自我承诺 | | □ 本次变更不涉及实际能力变化，本机构承诺已具备新标准（方法）所需相应资质认定条件，并对承诺的真实性负责。 | | | 本机构技术负责人审查意见：  签名： 日期： | | | |
| □ 申请资质认定部门组织专业技术评价组织/专家书面审查。 | | | 专业技术评价组织/专家审查意见：    签名： 日期 | |
| 资质认定部门审核意见 | | （印章）  批准人签字： 日期： | | | | |

注：①“序号、资质认定项目名称”应与《证书附表》一致；

②如标准（方法）仅为年号、编号变化，或变更的内容不涉及实际检验检测能力变化，

可填写此表；

③机构如选择自我承诺的方式，资质认定部门无需组织专业技术评价组织/专家审查，

直接批准，在后续监督管理中对被审批单位承诺内容是否属实进行检查，发现承诺内容不

实，资质认定部门将撤销审批决定，并将相关情况记入诚信档案。