|  |  |
| --- | --- |
|  检验检测机构名称 | 龙岩市产品质量检验所  （印章） 日期：2017年9月11日 |
| 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 | 三、排水管、井盖、排气道等制品6.1-6.3 | CJ/T 3012-1993《铸铁检查井盖》 | CJ/T 511-2017《铸铁检查井盖》 | 1.修改了适用范围。2.增加了规范性引用文件。3.增加了部分术语和定义。4.增加了分类和结构形式。5.删除了产品型号和标记示例。6.删除了承载等级章节。7.增加了材料章节提出球墨铸铁材料性能要求。8.增加了检查井盖防噪声、防盗、防位移、防坠落基本规定。9.增加了检查井盖部件要求。10.增加了部分外观和结构尺寸要求。11.修改了承载能力和残留变形分类等级要求。12.增加了对试验垫块尺寸要求。13.增加了承载能力试验点的有关规定。14.增加了部分检验项目。 |
| 2 | 五、金属材料参数1.4 | GB/T 7314-2005《金属材料 室温压缩试验方法》 | GB/T 7314-2017《金属材料 室温压缩试验方法》 | 1.增加了标准英文名称。2.增加了GB/T 8653和 GB/T 10623两个规范性引用文件。3.修改了术语和定义。4.修改了原理表述。5.修改了试样的图例，统一采用新的粗糙度标注方法。6.修改了试验条件。7.修改了性能测定结果的数值修约间隔。8.删除了性能测定结果的不确定度要求。9.修改了试验结果处理。10.修改了试验报告部分内容。11.删除了附录A。 |
| 3 | 五、金属材料参数1.15 | GB/T 4336-2002《碳素钢和中低合金钢 火花源原子发射光谱分析方法(常规法)》 | GB/T 4336-2016《碳素钢和中低合金钢 多元素含量的测定 火花源原子发射光谱分析方法(常规法)》 | 1.标准名称改为“《碳素钢和中低合金钢 多元素含量的测定 火花源原子发射光谱分析方法(常规法)》”。2.修改了表1中各元素测定范围。3.增加了“2 规范性引用文件”中所引用的文件。4.修改了“3 原理”中对原理的描述。5.修改了4.1中对激发光源的描述。6.修改了4.2中对火花室的描述。7.修改了4.3中对氩气纯度的要求，明确了气压力和流量恒定的仪器部位。8.修改了4.4中对电极的描述。9.将“6 标准样品和再校准样品”改为“6 标准样品、标准化样品和控制样品”，并修改了相应描述；10.增加了“8 校准”及描述。11.将“8 分析条件和分析步骤”改为“9 分析条件和分析步骤”，并修改其描述。12.将“10 精密度”改为“11 精密度”，并根据精密度试验结果重新统计计算出各元素的重复性限和再现性限公式。13.增加了“12 测量结果的可接受性及最终报告结果的确定”。14.增加了“13 实验室的测量结果准确度判定”。15.增加了“14 试验报告”。16.增加了“附录A”和“附录B”，均为资料性附录。 |
| 4 | 二十七、食品检测参数1.13 | GB 5009.12-2010《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 | GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 | 1.在前处理方法中，保留了增加湿法消解和压力罐消解，删除干法灰化和过硫酸铵灰化法，增加了微波消解。2.保留石墨炉原子吸收光谱法为第一法，采用磷酸二氢铵－硝酸钯溶液作为基体改进剂；保留火焰原子吸收光谱法为第三法；保留二硫腙比色法为第四法。3.增加电感耦合等离子体质谱法为第二法。 4.删除氢化物原子荧光光谱法、单扫描极谱法。5.增加了微波消解升温程序、石墨炉原子吸收光谱法和火焰原子吸收光谱法的仪器参考条件为附录。 |
| 5 | 二十七、食品检测参数1.15 | GB/T 5009.13-2003《食品中铜的测定》 | GB 5009.13-2017《食品安全国家标准 食品中铜的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中铜的测定”。2.前处理方法增加湿法消解、压力罐消解和微波消解。3.保留石墨炉原子吸收光谱法为第一法，采用磷酸二氢铵－硝酸钯溶液作为基体改进剂；保留火焰原子吸收光谱法为第二法；删除二乙基二硫代氨基甲酸钠比色法。4.增加电感耦合等离子体质谱法为第三法。5.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第四法。6.增加了微波消解升温程序、石墨炉原子吸收光谱法和火焰原子吸收光谱法的仪器参考条件为附录。 |
| 6 | 二十七、食品检测参数1.16 | GB/T 5009.14-2003《食品中锌的测定》 | GB 5009.14-2017《食品安全国家标准 食品中锌的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中锌的测定”。2.在前处理方法中保留干法灰化，增加湿法消解、压力罐消解和微波消解。3.保留火焰原子吸收光谱法为第一法，二硫腙比色法为第四法。4.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第二法。5.增加电感耦合等离子体质谱法为第三法。6.增加了微波消解升温程序和火焰原子吸收光谱法的仪器参考条件为附录。 |
| 7 | 二十七、食品检测参数1.88 | GB 5009.93-2010《食品安全国家标准 食品中硒的测定》 | GB 5009.93-2017《食品安全国家标准 食品中硒的测定》 | 1.保留氢化物原子荧光光谱法为第一法，荧光分光光度法为第二法。2.增加了电感耦合等离子体质谱法为第三法。 |
| 8 | 二十七、食品检测参数1.137 | GB/T 5009.138-2003《食品中镍的测定 原子吸收分光光度》 | GB 5009.14-2017《食品安全国家标准 食品中镍的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中镍的测定”。2.修订了样品前处理部分内容，增加了微波消解法和干法灰化。3.优化了石墨炉原子吸收光谱法的测定条件，增加了基体改进剂。4.增加了石墨炉原子吸收光谱法的方法定量限。5.删除了第二法比色法。 |
| 9 | 二十七、食品检测参数1.381-1.382 | GB/T 5009.91-2003《食品中钾、钠的测定》 | GB/T 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定”。2.修改了火焰原子吸收光谱法为第一法，火焰原子发射光谱法为第二法，电感耦合等离子体发射光谱法为第三法，电感耦合等离子体质谱法为第四法。3.修改了试样制备部分内容。4.修改了试样消解部分内容。5.增加了方法检出限及定量限。6.增加了附录。 |
| 10 | 二十七、食品检测参数2.16 | GB/T 5009.182-2003《面制品中铝含量测定》  | GB/T 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中铝的测定”。2.改进了第一法分光光度法。3.增加电感耦合等离子体质谱法为第二法。4.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第三法。5.增加石墨炉原子吸收光谱法为第四法。 |
| 11 | 二十七、食品检测参数5.36 | GB/T 9695.20-2008《肉与肉制品 锌的测定》  | GB 5009.14-2017《食品安全国家标准 食品中锌的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中锌的测定”。2.在前处理方法中保留干法灰化，增加湿法消解、压力罐消解和微波消解。3.保留火焰原子吸收光谱法为第一法，二硫腙比色法为第四法。4.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第二法。5.增加电感耦合等离子体质谱法为第三法。6.增加了微波消解升温程序和火焰原子吸收光谱法的仪器参考条件为附录。 |
| 12 | 二十七、食品检测参数5.37 | GB/T 9695.21-2008《肉与肉制品 镁含量测定》  | GB 5009.241-2017《食品安全国家标准 食品中镁的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中镁的测定”。2.样品前处理方法调整为湿法消解、微波消解、干法灰化和压力罐消解。3.样品测定保留火焰原子吸收光谱法，删除滴定法。4.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第二法。5.增加电感耦合等离子体质谱法为第三法。 |
| 13 | 二十七、食品检测参数5.38 | GB/T 9695.22-2009《肉与肉制品 铜含量测定》  | GB 5009.13-2017《食品安全国家标准 食品中铜的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中铜的测定”。2.前处理方法增加湿法消解、压力罐消解和微波消解。3.保留石墨炉原子吸收光谱法为第一法，采用磷酸二氢铵－硝酸钯溶液作为基体改进剂；保留火焰原子吸收光谱法为第二法；删除二乙基二硫代氨基甲酸钠比色法。4.增加电感耦合等离子体质谱法为第三法。5.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第四法。6.增加了微波消解升温程序、石墨炉原子吸收光谱法和火焰原子吸收光谱法的仪器参考条件为附录。 |
| 14 | 二十七、食品检测参数10.25 | GB/T21729-2008《茶叶中硒含量检测方法》 | GB 5009.93-2017《食品安全国家标准 食品中硒的测定》 | 1.保留氢化物原子荧光光谱法为第一法，荧光分光光度法为第二法。2.增加了电感耦合等离子体质谱法为第三法。 |
| 15 | 二十七、食品检测参数16.20 钠 | SN/T 2208-2008《水产品中钠、镁、铝、钙、铬、铁、镍、铜、锌、砷、锶、钼、镉、铅、汞、硒的测定 微波消解-电感耦合等离子体-质谱法》 | GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》 | 1.标准的名称修改为“食品安全国家标准 食品中铝的测定”。2.改进了第一法分光光度法。3.增加电感耦合等离子体质谱法为第二法。4.增加电感耦合等离子体发射光谱法为第三法。5.增加石墨炉原子吸收光谱法为第四法。 |
| 16 | 三十一、肉及肉制品12.1-12.17 | SB/T 10279-2008《熏煮香肠》 | SB/T 10279-2017《熏煮香肠》 | 1.对“熏煮香肠”的定义进行了修改和完善。2.理化指标增加了“无淀粉级”和对脂肪指标进行了修改。3.食品安全指标与食品安全国家标准协调一致。4.增加了生产管理、运输和销售的要求。 |
| 17 | 三十二、乳制品1.6、2.4、3.8、4.7、5.6 | GB 2762《污染物限量同》 | GB 2761－2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 | 1.删除了稀土限量要求。2.修改了应用原则。3.增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求。4.调整了黄花菜中镉限量要求。5.增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求。6.更新了检验方法标准号。7.增加了无机砷限量检验要求的说明。8.修改了附录A。 |
| 18 | 三十二、乳制品1.7、2.5、3.9、4.8、5.7 | GB 2761－2011《真菌毒素限量同》 | GB 2761－2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 | 1.修改了应用原则；2.增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉素A限量要求。3.增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求。4.删除了表1中酿造酱后括号注解。5.更新了检验方法标准号。6.修改了附录A。 |
| 19 | 三十八、速冻食品4.1-4.145.1-5.12 | SB/T 10423-2007《速冻汤圆》 | SB/T 10423-2017《速冻汤圆》 | 1.完善分类内容，包括含糖类和无糖类。2.细化原辅料要求，将原辅料列为独立的一章，并列出对食品添加剂及其他原辅料要求。3.将对糯米粉的指标要求改为应分别符合LS/T3240和GB 2715的规定要求。4.原“理化指标”要求中的脂肪含量，考虑到含馅中脂肪量较多内容物等因素，本次修改时含馅类速冻汤圆的脂肪含量限值，由14%改为19%。5.食品安全指标，统一根据相关食品安全国家标准的要求，调整书写格式和相对应的检验方法。6.在标签中增加GB 28050的要求，将运输、贮存和销售等要求都用相关行业标准严格规范。 |
| 20 | 四十、糖果及巧克力制品2.1-2.4 | SB/T 10347-2008《糖果 压片糖果》 | SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》 | 1.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了压片糖果的分类。2.完善了对“感官要求”的描述。3.增加了对“其他原辅料”要求的规定。4.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 21 | 四十、糖果及巧克力制品3.1-3.5 | SB/T 10018-2008《糖果 硬质糖果》 | SB/T 10018-2017《糖果 硬质糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了硬质糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了硬质糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 22 | 四十、糖果及巧克力制品4.1-4.5 | SB/T 10019-2008《糖果 酥质糖果》 | SB/T 10019-2017《糖果 酥质糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了酥质糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了酥质糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 23 | 四十、糖果及巧克力制品5.1-5.7 | SB/T 10020-2008《糖果 焦香糖果》 | SB/T 10020-2017《糖果 焦香糖果（太妃糖果）》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了酥质糖果的定义，并将《糖果 焦香糖果》修改为《糖果 焦香糖果（太妃糖果）》。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了焦香糖果（太妃糖果）的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 24 | 四十、糖果及巧克力制品6.1-6.5 | SB/T 10021-2008《糖果 凝胶糖果》 | SB/T 10021-2017《糖果 凝胶糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了凝胶糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了凝胶糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 25 | 四十、糖果及巧克力制品7.1-7.7 | SB/T 10022-2008《糖果 奶糖糖果》 | SB/T 10022-2017《糖果 奶糖糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了奶糖糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了奶糖糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 26 | 四十、糖果及巧克力制品8.1-8.5 | SB/T 10023-2008《糖果 胶基糖果》 | SB/T 10023-2017《糖果 胶基糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了胶基糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了胶基糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 27 | 四十、糖果及巧克力制品9.1-9.6 | SB/T 10104-2008《糖果 充气糖果》 | SB/T 10104-2017《糖果 充气糖果》 | 1.依据GB/T 31120-2014《糖果术语》明示了充气糖果的定义。2.依据GB/T 23823-2009《糖果分类》明示了充气糖果的分类。3.完善了对“感官要求”的描述。4.增加了对“其他原辅料”要求的规定。5.增加了对“食品营养强化剂”要求的规定。5.将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致。6.简化了抽样方法。7.增加了对“标志”和“销售”等要求的规定。8.列出了“ GB/T 23823-2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。 |
| 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。