

GB/T 5009 —2003《食品卫生检验方法》理化部分简介

王竹天¹ 兰 真² 鲁 杰¹ 蒋定国¹

- (1. 中国疾控中心营养与食品安全所, 北京 100021;
- 2. 四川省疾病预防控制中心, 四川 成都 610031)

摘 要:为帮助食品卫生标准使用者深刻理解食品卫生理化标准,详细介绍了 GB/T 5009 —2003《食品卫生检验方法》理化部分的修订背景、指导思想及存在的问题。2003 版食品卫生理化检验方法技术含量高,大量采用现代分析技术;积极采用 CAC 和 AOAC 检验方法,遵循 CAC 国际组织有关制修订食品检验方法的程序,提高了食品检验方法的规范化、科学性和准确性程度;涉及的分析项目多,内容广,包含食物成分、维生素、微量元素、保健食品功效成分、金属污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂、食品包装材料、天然毒素及其它有机污染物等分析方法,基本上包含了现行的食品卫生标准所要求的检验方法;健全了测定方法体系,包含现有食品卫生标准的所有类别,能够满足我国食品卫生监督管理工作的实际需要。但也存在一些问题:检验方法与食品安全的要求仍有差距;有些分析方法缺乏必要的技术参数,一些方法虽有技术参数,但没有严格按照国际上通行的方法;食品检验方法相对滞后于食品标准;内容格式不尽完善;感官测定方法不够完善,给结果判定带来困难。该标准体系是我国现有食品标准中涉及面广、影响大的标准,并将随着科技水平的发展和管理水平的提高而逐渐完善。

关键词:化学;参考标准;方法

Introduction of GB/T 5009 —2003 Methods of Food Hygienic Analysis-physical and chemical section
WANG Zhur-tian , LAN Zhen , LU Jie , J IANG Ding-guo
(National Institute for Nutrition and Food Safety , China CDC , Beijing 100021 , China)

Abstract: To help users understand the physical and chemical standards of food hygiene , a detailed introduction on the revision background , guiding idea and existing problems of this section was made. The 2003 version of the Methods of Food Hygienic Analysis adopted a large number of modern techniques recommended by CAC and AOAC. For the purpose of promoting the standardization , scientific level and accuracy of the techniques , it followed the process used by international organizations on amending the document of the food examination methods. A lot of items were involved , including the techniques used to determine food ingredients , vitamins , trace elements , functional components of health foods , metal pollutants , pesticide residues , veterinary drug residues , food additives , food packaging materials , natural toxins and other organic pollutants. On the whole , it covered all the necessary methods for food hygiene inspection and supervision. The existing problems included 1. There are gaps between the efficacy of the methods and the demands of food safety ; 2. Most analytic methods lack necessary technical parameters. 3. The progress of analytical methods lags behind the rising food standard. 4. The format of contents has not attained perfection. 5. The sensory examination methods are not accurate enough. This document is a system of standard having wide influence , which will attain perfection with the development of technology and management.

Key Words: Chemistry ; Reference Standards ; Methods

随着食品工业的发展,食品监测的项目不断增多,食品理化检验方法也不断地增加和修订,从

作者简介:王竹天 男 研究员

1964 年卫生部卫生防疫司编写《食品卫生检验方法》(初稿)理化部分以来,《食品卫生检验方法》理化部分经过了 1978 年版、1985 版和 1996 年的 3 次修订(85 年版正式予以国家标准编号),奠定了我国食

品卫生检验方法的基础。GB/T 5009—2003《食品卫生检验方法》理化部分已由卫生部、国家标准化管理委员会(国标委)正式颁布,于2004年1月1日正式实施。该标准的实施对当前食品安全保障具有重要的意义,是贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》,防止化学物质通过污染和加工途径对人体健康造成危害,保障食品安全的重要手段,是食品安全监督的核心。《食品卫生检验方法》GB/T 5009—2003有标准编号203个(表1),约200万字,是我国现有食品标准中涉及面广、影响大的标准。

2003版食品理化检验方法涉及的分析项目多,内容广,包含食物成分、维生素、微量元素、金属污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂、食品包装材料、天然毒素及其它有机污染物等分析方法,基本上包含了现行的食品卫生标准所要求的检验方法,形成了我国食品卫生检验方法体系。

1 修订的基本情况

按照有关规定,卫生部于2000年决定对现行的理化检验方法进行修订,通过修订检验方法,调整我国现行的检验方法,达到提高理化检验分析水平,服务于食品安全保障体系,为我国的经济建设服务的目的。

为了保障本次修订的质量,修订组先后在北京召开3次会议,确定修订的目标、范围、格式等,并向全国理化检验工作者征求意见,参照GB 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》和GB 1.4《标准化工作导则化学分析方法编写规定》,起草了《食品理化检验标准文本编写基本要素》和《食品卫生理化检验标准编写说明》两个技术性文件。对现行的食品理化检验方法与国家有关规定及国际先进分析方法逐一进行比对,以达到“入世”以后,食品理化检验方法与国际接轨的目的。

在本次修订之前,除GB/T 5009—2003外,国家相继颁布了几十个食品卫生分析方法,还有部分测定方法附载于卫生标准中。由于标准分析方法分布比较分散,使用不方便,本次修订主要是按照国家有关规定进行形式修订,规范分析方法体系,最大的变化是将72个GB/T 5009—2003食品卫生理化检验方法和近十几年国家先后颁布的86个标准分析方法及35个近2年全国卫生标准委员会食品卫生分委会审查通过,卫生部批准的分析方法及10个原附于卫生标准中的检验方法合并,采用GB/T 5009—2003统一编号,共203个标准编号。为了便于分析工作者查找和比较,编制了表6理化方法编号对照表。主要目的—是与国际接轨,二是方便广大食品分析

工作者使用本标准。由于食品理化检验方法涉及的范围广、项目多,每次修订都不可能全方位修订,都有一个逐步完善的过程,本次修订完善了我国食品卫生检验方法体系,为以后的修订工作打下了坚实的基础。

2 2003版《食品卫生标准使用手册·理化检验分册》的特点

2.1 健全了测定方法体系,包含现有食品卫生标准的所有类别(表1、表2、表3、表4、表5),能够满足我国食品卫生监督管理工作的实际需要。

2.2 技术含量高,大量采用现代分析技术。如同位素稀释技术测定食品中3-氯-1,2-丙二醇是国内首次采用的最先进技术。将砷、汞、甲醇测定的第一法调整为仪器法。特别是氢化物原子吸收法经过近十年的研究、使用,首次列入国家标准测定方法。将砷的测定方法灵敏度提高到0.01 mg/kg,满足不同卫生标准对砷限量的要求,同时对汞、铅、镉等元素增加了新的测定方法。

2.3 积极采用CAC和AOAC检验方法,遵循CAC国际组织有关制修订食品检验方法的程序。

2.4 提高食品检验方法的规范化、科学性和准确性。

2.5 增加了保健食品功效成分检验方法。

3 存在问题

GB/T 5009—2003是一个庞大的技术标准,虽然有203个标准编号,但测定方法远远不止203个(有的标准含有几个测定方法),短时间内进行全面修订困难较大,本次修订主要是按照国家的有关规定并参考国际上先进的检验方法制定程序进行形式修订,最大的变化是将现有的食品卫生检验方法统一起来,其中对部分标准的第一法进行调整,增加仪器分析方法,但对标准的实质内容未做修订,仍然存在很多问题和不足。

3.1 检验方法与食品安全的要求仍有差距 农药、兽药、食品添加剂、天然毒素、保健食品功效成分等还没有测定方法,特别是掺伪、掺假鉴别方法及违禁品的测定方法。目前食品卫生标准对有害物质的限量越来越小,从mg/kg水平下降到μg/kg水平,限量标准的变化,对食品检验方法提出更高的要求,如不对监测方法进行修订和完善,势必导致出现无法判定检测结果是否符合卫生限量标准的现象。

3.2 技术指标有待改进 我国食品卫生检验方法始于20世纪50年代,并于20世纪70~80年代形成体系,方法形成的时间较早,与现有的国际标准相比存在很大差距。大多数分析方法缺乏必要的技术参

数,如方法的精密度 (Precision)、重复性 (Repeatability)、再现性 (Reproducibility)、准确度 (Accuracy)、回收率 (Recovery)、选择性 (Selectivity)、基质影响 (Matrix effects)、检测限/测定限 (Limit of detection, LOD/Limit of quantification, LOQ)、线性 (Linearity)、范围 (Range)、耐变性 (Ruggedness/Robustness)、适用性 (Applicability)、灵敏度 (Sensitivity)、不确定度 (Measurement Uncertainty) 等与国际先进方法相比较还有差距,即使有一些技术参数,也没有严格按照国际上通行的方法。从上世纪末,国际食品法典委员会下属分析方法与采样委员会 (Codex Committee on Method of Analysis and Sampling, CCMAS) 及国际权威分析机构 (AOAC、IUPC、ISO) 等就对分析方法技术参数进行了研究,并对分析方法技术参数作出规定。由于分析方法的可靠性和准确性直接关系到贸易的纠纷,CCMAS 提高了分析方法技术参数的要求,倡导各成员方加快分析方法技术参数的制定。因此,GB/T 5009—2003 测定方法的修订,特别是以上技术参数的制定已是迫在眉睫。当然要制定全部技术参数不是一朝一夕所能完成的,需要全体分析工作者的共同努力,AOAC 也是采用新方法新要求,老方法逐步修订的策略。

3.3 不适合现代食品工业的发展 由于没有系统地研究新工艺、新技术生产的食品是否适用于现有

的方法,所以食品检验方法相对滞后于食品标准。GB/T 5009—2003 大部分方法起源于 20 世纪 70~80 年代,所适用的产品与现代食品加工工业所生产的产品有很大的差别,如那时食品生产所使用的食品添加剂品种较现在少,而食品添加剂如乳化剂、包埋剂的使用对提取方法有一定的影响。

3.4 内容格式待完善 虽然本次修订对格式进行了修订,但仍然有不够完善的地方,由于与国标委协调不够,在标准方法分类上未按照国际上通常的按同类物质归类分配排序原则,使同类物质分配在不同的编号中,给使用者带来不便,如农残、添加剂的分析方法均未按照“同类一起”原则分配编号。

3.5 感官检验 GB/T 5009—2003 很多方法制定感官测定方法,但是测定方法不够完善,给结果判定带来困难。

以上谈到的不足是本次修订发现的问题,希望广大的食品分析工作者积极参与食品卫生理化检验方法的制修订工作,特别是请及时将在标准的使用过程中发现的问题反馈给食品卫生理化检验方法起草单位,供标准方法的更正与修订。

4 GB/T 5009—2003 理化检验分析方法分类及技术参数

见表 1、表 2、表 3、表 4、表 5、表 6。

表 1 GB/T 5009—2003 理化检验分析方法分类及技术参数(一般分析,11 种)

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009.3—2003	食品中水分的测定	直接干燥法	谷类及其制品、水产品、豆制品、乳制品、肉制品及卤菜制品	—
		减压干燥法	糖及糖果、味精等易分解食品	—
		蒸馏法	油脂、香辛料等含较多挥发性物质的食品	—
GB/T 5009.4—2003	食品中灰分的测定	灼烧称重法	各类食品	—
GB/T 5009.5—2003	食品中蛋白质的测定	第 1 法:滴定法	各类食品,但不适用于添加无机含氮物质、有机非蛋白质含氮物质的食品。	—
		第 2 法:比色法	各类食品,但不适用于添加无机含氮物质、有机非蛋白质含氮物质的食品。	0.070 μg/ml
GB/T 5009.6—2003	食品中脂肪的测定	第 1 法:索氏提取法	肉制品、豆制品、谷物、坚果、油炸果品、中西式糕点,不适用于乳及乳制品。	—
		第 2 法:酸水解法	同第 1 法的适用范围	—
GB/T 5009.7—2003	食品中还原糖的测定	第 1 法:直接滴定法	各类食品	—
		第 2 法:高锰酸钾滴定法	各类食品	—
GB/T 5009.8—2003	食品中蔗糖的测定	直接滴定法	各类食品	—
GB/T 5009.9—2003	食品中淀粉的测定	第 1 法:酶水解法	各类食品	—
		第 2 法:酸水解法	各类食品	—
GB/T 5009.10—2003	植物类食品中粗纤维的测定	水解称重法	植物类食品	—
GB/T 5009.88—2003	食物中不溶性膳食纤维的测定	中性洗涤测定法	植物类食品	0.1 mg
GB/T 5009.124—2003	食品中氨基酸的测定	氨基酸自动分析仪测定法	不适用于蛋白质含量低的水果、蔬菜、饮料和淀粉类食品中氨基酸的测定。	10 pmol/L
GB/T 5009.128—2003	食品中胆固醇的测定	分光光度法	各类动物性食品	—

注:“—”无此值。

表 2 CB/T 5009—2003 理化检验分析方法分类及技术参数(元素分析 23 种)

标准编号	标准名称	分析方法		适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 11 —2003	食品中总砷及无机砷的测定	总砷	第 1 法:氢化物原子荧光光度法	各类食品	0.0 1mg/kg
			第 2 法:银盐法	各类食品	0.2 mg/kg
			第 3 法:砷斑法	各类食品	0.25 mg/kg
			第 4 法:硼氢化物还原比色法	各类食品	0.05 mg/kg
		总无机砷	第 1 法:氢化物原子荧光光度法	各类食品	固体样品 0.04 mg/kg , 液体样品 0.004 mg/L
			第 2 法:银盐法	各类食品	0.1mg/kg
GB/T 5009. 12 —2003	食品中铅的测定	第 1 法:石墨炉原子吸收光谱法		各类食品	5 µg/kg
		第 2 法:氢化物原子荧光光谱法		各类食品	固体样品 5 µg/kg , 液体样品为 1 µg/kg
		第 3 法:火焰原子吸收光谱法		各类食品	0.1 mg/kg
		第 4 法:二硫腈比色法		各类食品	0.25 mg/kg
		第 5 法:单扫描极谱法		各类食品	0.085 mg/kg
GB/T 5009. 13 —2003	食品中铜的测定	第 1 法:原子吸收光谱法		各类食品	火焰原子化法 1.0mg/kg ; 石墨炉原子化法 0.1 mg/kg
		第 2 法:二乙基二硫代氨基甲酸钠法(比色法)		各类食品	2.5 mg/kg
GB/T 5009. 14 —2003	食品中锌的测定	第 1 法:原子吸收光谱法		各类食品	0.4 mg/kg
		第 2 法:二硫腈比色法		各类食品	2.5 mg/kg
GB/T 5009. 15 —2003	食品中镉的测定	第 1 法:石墨炉原子吸收光谱法		各类食品	0.1 µg/kg
		第 2 法:原子吸收光谱法		各类食品	5.0 µg/kg
		第 3 法:比色法		各类食品	50 µg/kg
		第 4 法:原子荧光法		各类食品	1.2 µg/kg
GB/T 5009. 16 —2003	食品中锡的测定	第 1 法:氢化物原子荧光光谱法		各类食品	0.23 ng/ml
		第 2 法:苯酚酮比色法		各类食品	2 mg/kg
GB/T 5009. 17 —2003	食品中总汞及有机汞的测定	总汞	第 1 法:原子荧光光谱分析法	各类食品	0.03 µg/L
			第 2 法:冷原子吸收光谱法	压力消解法	0.4 µg/kg
				其它消化法	10 µg/kg
			第 3 法:二硫腈比色法	各类食品	25 µg/kg
		甲基汞	气相色谱法(酸提取巯基棉法)	水产品	—
			冷原子吸收法(酸提取巯基棉法)	水产品	—
GB/T 5009. 18 —2003	食品中氟的测定	第 1 法:扩散 - 氟试剂比色法		粮食、蔬菜、水果、豆类及其制品、肉、鱼、蛋等食品	0.10 mg/kg
		第 2 法:灰化蒸馏 - 氟试剂比色法		同第 1 法	1.25 mg/kg
		第三法:氟离子选择电极法		同第 1 法,但不适用于脂肪含量高而又未经灰化的样品(如花生、肥肉等)	—
GB/T . 5009. 74 —2003	食品添加剂中重金属限量试验法	目视比色法(硫化氢沉淀重金属)		食品添加剂	—
GB/T . 5009. 75 —2003	食品添加剂中铅的测定	分光光度法(双硫腈络合)		食品添加剂	—
GB/T . 5009. 76 —2003	食品添加剂中砷的测定	第 1 法:二乙氨基二硫代甲酸银比色法		食品添加剂	—
		第 2 法 :砷斑法		食品添加剂	—
GB/T 5009. 87 —2003	食品中磷的测定	第 1 法:分光光度法		各类食品中总磷的测定	2 µg
		第 2 法:分子吸收光谱法		各类食品中总磷的测定	2 µg
		第 3 法:食品中磷酸盐的测定		西式蒸煮、烟熏火腿中复合磷酸盐的测定	—

续表 2

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 90 —2003	食品中铁、镁、锰的测定	原子吸收分光光度法	各类食品	铁: 0.2 µg/ml; 镁: 0.05 µg/ml; 锰: 0.1 µg/ml
GB/T 5009. 91 —2003	食品中钾、钠的测定	火焰发射光谱法	各类食品	钾: 0.05 µg; 钠: 0.3 µg
GB/T 5009. 92 —2003	食品中钙的测定	原子吸收分光光度法	各类食品	0.1 µg
		滴定法(EDTA 法)	各类食品	—
GB/T 5009. 93 —2003	食品中硒的测定	第 1 法: 氢化物原子荧光光谱法	各类食品	3 ng
		第 2 法: 荧光法	各类食品	0.5 ng/ml
GB/T 5009. 94 —2003	植物性食品中稀土的测定	分光光度三波长法	谷类粮食、蔬菜、水果	0.1 µg(5g 试样)
GB/T 5009. 101 —2003	食品容器及包装材料用聚酯树脂及其成型品中锑的测定方法	第 1 法: 石墨炉原子吸收光谱法	热可塑性聚酯树脂及其成型品中锑的测定。也可用于搪瓷餐具、容器中锑的测定	—
		第 2 法: 孔雀绿分光光度法		
GB/T 5009. 123 —2003	食品中铬的测定	第 1 法: 原子吸收石墨炉法	各类食品	0.2 ng/ml
		第 2 法: 示波极谱法	各类食品	1 ng/ml
GB/T 5009. 137 —2003	食品中锑的测定	氢化物原子荧光光谱法	各类食品	0.1 ng/ml
GB/T 5009. 138 —2003	食品中镍的测定	石墨炉原子吸收分光光度法	各类食品	1.4 ng/ml
GB/T 5009. 151 —2003	食品中锆的测定	第 1 法: 原子荧光光谱法	各类食品及保健食品中锆 - 132 和无机锆	3.5 ng/ml
		第 2 法: 原子吸收分光光度法	各类食品及保健食品中无机锆	40 µg
		第 3 法: 苯基荧光酮分光光度法	各类食品中无机锆和有机锆	0.25 µg
GB/T 5009. 182 —2003	面制食品中铝的测定	比色法	面制食品	0.5 µg

注: “—” 无此值。
表 3 GB/T 5009 —2003 理化检验分析方法分类及技术参数
(农残 48 种、兽残 7 种、毒素 8 种、化学污染物 4 种、食品添加剂 16 种)

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 19 —2003	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定	第 1 法: 气相色谱法 (µg/kg)	各类食品	α - HCH 0.038、β - HCH 0.160、γ - HCH 0.047、δ - HCH 0.070; PP ' - DDE 0.23、OP ' - DDT 0.50、PP ' - DDD 1.80、PP ' - DDT 2.10
		第 2 法: 薄层色谱法 (µg/kg)	各类食品	0.02
GB/T 5009. 20 —2003	食品中有机磷农药残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	水果、蔬菜、谷类中的敌敌畏、速灭磷、久效磷、甲拌磷、巴胺磷、二嗪农、乙嘧硫磷、甲基嘧啶硫磷、甲基对硫磷、稻瘟净、水胺硫磷、氧化喹硫磷、稻丰散、甲喹硫磷、克线磷、乙硫磷、乐果、喹硫磷、对硫磷、杀螟硫磷的残留量	敌敌畏: 0.005、速灭磷: 0.004、久效磷: 0.014、甲拌磷: 0.004、巴胺磷: 0.011、二嗪农: 0.003、乙嘧硫磷: 0.003、甲基嘧啶硫磷: 0.004、甲基对硫磷: 0.004、稻瘟净: 0.004、水胺硫磷: 0.005、氧化喹硫磷: 0.025、稻丰散: 0.017、甲喹硫磷: 0.014、克线磷: 0.009、乙硫磷: 0.014
			粮、菜、油等食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、稻瘟净、杀螟硫磷、倍硫磷、虫螨磷的测定	0.01 ~ 0.03
			肉类、鱼类中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷的测定	敌敌畏 0.03、乐果 0.015、马拉硫磷 0.015、对硫磷 0.008。
GB/T 5009. 21 —2003	粮、油、菜中甲萘威残留量的测定	第 1 法: 高效液相色谱法	粮食、油、油料及蔬菜	0.5 mg/ kg
		第 2 法: 比色法	粮食、油、油料及蔬菜	5 mg/ kg
GB/T 5009. 73 —2003	粮食中二溴乙烷残留量的测定	气相色谱法 (浸渍法)	粮食	—
		气相色谱法 (蒸馏法)	粮食	—

续表 3

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 102 —2003	植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	谷类、蔬菜、水果	0. 01
GB/T 5009. 103 —2003	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定	气相色谱法 (g)	谷物、蔬菜和植物油	甲胺磷: 7.79×10^{-12} ; 乙酰甲胺磷: 1.79×10^{-11}
GB/T 5009. 104 —2003	植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	粮食、蔬菜中速灭威、叶蝉散、残杀威、呋喃丹、抗蚜威和西维因	速灭威: 0. 02、叶蝉散: 0. 02、残杀威: 0. 03、呋喃丹: 0. 05 、抗蚜威: 0. 02 、西维因: 0. 01
GB/T 5009. 105 —2003	植物性食品中百菌清残留量的测定	气相色谱法 (g)	黄瓜	0.12×10^{-11}
GB/T 5009. 106 —2003	植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定	气相色谱法	粮食、蔬菜、水果	—
GB/T 5009. 107 —2003	食品中地亚农 (二嗪农) 残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	谷物、蔬菜、水果等作物	0. 01
GB/T 5009. 109 —2003	柑桔中水胺硫磷残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	柑桔	0. 02
GB/T 5009. 110 —2003	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定	气相色谱法 (μg/kg)	谷类和蔬菜	氯氰菊酯: 2. 1、氰戊菊酯: 3. 1、溴氰菊酯: 0. 88
GB/T 5009. 111 —2003	谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定	第 1 法: 薄层色谱测定法 (mg/kg)	谷物及其制品 (蛋糕、饼干、面包等)	0. 1
		第 2 法: 免疫测定法 (ELISA) (g/kg)	谷物及其制品 (蛋糕、饼干、面包等)	0. 1
GB/T 5009. 112 —2003	大米和柑桔中喹硫磷残留量的测定	气相色谱法 (g)	大米、柑桔	5×10^{-9}
GB/T 5009. 113 —2003	大米中杀虫环残留量的测定	气相色谱法 (g)	大米	4.7×10^{-9}
GB/T 5009. 114 —2003	大米中杀虫双残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	大米	检出限: 0. 1 ;最低检出浓度: 0. 002
GB/T 5009. 115 —2003	稻谷中三环唑残留量的测定	气相色谱法 (ng)	稻谷	10
GB/T 5009. 126 —2003	植物性食品中三唑酮残留量的测定	气相色谱法 (g)	粮食、蔬菜、水果	2.8×10^{-10}
GB/T 5009. 129 —2003	水果中乙氧基喹残留量的检验方法	气相色谱法 (mg/kg)	水果	0. 05
GB/T 5009. 130 —2003	大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定	高效液相色谱法 (mg/kg)	大豆及谷物	0. 02
GB/T 5009. 131 —2003	食品中亚胺硫磷残留量的测定	气相色谱法 (g)	稻谷、小麦、蔬菜	1.50×10^{-11}
GB/T 5009. 132 —2003	食品中莠去津残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	甘蔗和玉米	0. 03
GB/T 5009. 133 —2003	粮食中绿麦隆残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	小麦、玉米和大豆	0. 01
GB/T 5009. 134 —2003	大米中禾大壮残留量的测定	气相色谱法 (ng)	大米	0. 1
GB/T 5009. 135 —2003	植物性食品中灭幼脲残留量的测定	高效液相色谱法 (ng)	粮食、蔬菜、水果	0. 3
GB/T 5009. 136 —2003	植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定	气相色谱法 (ng)	粮食、蔬菜	5×10^{-3}
GB/T 5009. 142 —2003	植物性食品中稳杀得、精稳杀得残留量的测定	气相色谱法 (ng)	甜菜、大豆	0. 001
GB/T 5009. 143 —2003	蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	蔬菜、水果、食用油	0. 02

续表 3

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 144 —2003	植物性食品中甲基 异柳磷残留量的测 定	气相色谱法 (mg/kg)	粮食、蔬菜、油料作物	0. 004
GB/T 5009. 145 —2003	植物性食品中有机 磷和氨基甲酸酯类 农药多种残留的测 定	气相色谱法 (μg/kg)	粮食、蔬菜等作物	敌敌畏:4、乙酰甲胺磷:2、速灭 威:8、叶蝉散:4、仲丁威:15、甲基 内吸磷:4、甲拌磷:2、久效磷:10、 乐果:2、甲萘威:4、甲基对硫磷: 2、马拉氧磷:8、毒死蜱:8、甲基嘧 啶磷:8、倍硫磷:6、马拉硫磷:6、 对硫磷:8、杀扑磷:10、克线磷:10、 乙硫磷:14
GB/T 5009. 146 —2003	植物性食品中有机 氯和拟除虫菊酯类 农药多种残留的测 定	气相色谱法 (μg/kg)	粮食、蔬菜等作物	α-666:0.1、β-666:0.2、γ-666: 0.6、δ-666:0.6、七氯:0.8、艾氏 剂:0.8、PP'-DDE:0.8、OP'- DDT:1.0、PP'-DDD:1.0、 PP'-DDT:1.0、氯氟氰菊酯: 0.8、氯菊酯:16、氰戊菊酯:3.0、溴 氰菊酯:1.6
GB/T 5009. 147 —2003	植物性食品中除虫 脒残留量的测定	高效液相色谱法 (ng)	粮食、蔬菜、水果	0.40
GB/T 5009. 148 —2003	植物性食品中游离 棉酚的测定	高效液相色谱法 (ng)	植物油或以棉籽饼为原料的 其它食品	5
GB/T 5009. 155 —2003	大米中稻瘟灵残留 量的测定	气相色谱法 (ng)	大米	0.26
GB/T 5009. 160 —2003	水果中单甲脒残留 量的测定	高效液相色谱法 (mg/kg)	水果	0.025
GB/T 5009. 164 —2003	大米中丁草胺残留 量的测定	气相色谱法 (ng)	大米	0.03
GB/T 5009. 165 —2003	谷物中 2,4 - D 丁 酯残留量的测定	气相色谱法 (ng)	粮食	0.01
GB/T 5009. 172 —2003	大豆、花生、豆油、 花生油中的氟乐灵残 留量的测定	气相色谱法 (ng)	大豆、花生、豆油、花生油	0.001
GB/T 5009. 173 —2003	梨果类、柑桔类水果 中噻螨酮残留量的 测定	高效液相色谱法 (ng)	梨果类、柑桔类水果	0.126
GB/T 5009. 174 —2003	花生、大豆中异丙甲 草胺残留量的测定	气相色谱法 (ng)	花生、大豆	0.016
GB/T 5009. 175 —2003	粮食、蔬菜中 2,4 - 滴残留量的测定	气相色谱法 (mg/kg)	粮食、蔬菜	0.008
GB/T 5009. 176 —2003	茶叶、水果、食用植 物油中三氯杀螨醇 残留量的测定	气相色谱法 (ng)	茶叶、水果、食用植物油	8.0×10^{-3}
GB/T 5009. 177 —2003	大米中敌稗残留量 的测定	气相色谱法 (ng)	大米	0.002
GB/T 5009. 180 —2003	稻米、花生仁中恶草 酮残留量的测定	气相色谱法 (ng)	稻米、花生仁	0.001
GB/T 5009. 184 —2003	粮食、蔬菜中噻嗪酮 残留量的测定	气相色谱法	粮食、蔬菜	—
GB/T 5009. 188 —2003	蔬菜、水果中甲基托 布津、多菌灵的测定	紫外分光光度法	蔬菜、水果	—
GB/T 5009. 199 —2003	蔬菜中有机磷和氨 基甲酸酯类农药残 留量快速检测方法	速测卡法 (纸片法)	蔬菜	—
		酶抑制率法 (分光光度法)	蔬菜	—
GB/T 5009. 200 —2003	小麦中野燕枯残留 量的测定	气相色谱法 (ng)	小麦	4.0
GB/T 5009. 201 —2003	梨中烯唑醇残留量 的测定	气相色谱法 (ng)	梨	1.0

续表 3

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 95 —2003	蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定	微生物管碟法	天然或加工蜂蜜	—
GB/T 5009. 108 —2003	畜禽肉中己烯雌酚的测定	高效液相色谱法 (mg/kg)	新鲜鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉	0. 25
GB/T 5009. 116 —2003	畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定	高效液相色谱法 (mg/kg)	各种畜禽肉	土霉素:0. 15、四环素:0. 20、金霉素:0. 65
GB/T 5009. 161 —2003	动物性食品中有机磷农药多组分残留的测定	气相色谱法 (μg/kg)	畜禽肉及其制品、乳及乳制品、蛋及蛋制品	甲胺磷 5. 7、敌敌畏 3. 5、乙酰甲胺磷 10. 0、久效磷 12. 0、乐果 2. 6、乙拌磷 1. 2、甲基对硫 2. 6、杀螟硫磷 2. 9、虫螨磷 2. 5、马拉硫磷 2. 8、倍硫磷 2. 1、对硫磷 2. 6、乙硫磷 1. 7
GB/T 5009. 162 —2003	动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留的测定	气相色谱法 (μg/kg)	肉类、蛋类及乳类动物性食品	α - 666 0. 25、β - 666 0. 50、γ - 666 0. 25、δ - 666 0. 25、五氯硝基苯 0. 25、七氯 0. 50、环氧七氯 0. 50、艾氏剂 0. 25、狄氏剂 0. 50、除虫酯 1. 25、杀 螬 酯 1. 25、pp '—DDT 0. 50、op '—DDT 0. 50、pp '—DDE 0. 60、pp '—DDD 0. 7、胺菊酯 12. 50、氯菊酯 7. 50、氯氰菊酯 2. 00、氰戊菊酯 2. 50、溴氰菊酯 2. 50
GB/T 5009. 163 —2003	动物性食品中氨基甲酸酯类农药多组分残留的测定	高效液相色谱法 (μg/kg)	肉类、蛋类及乳类食品	涕灭威 9. 8、速灭威 7. 8、呋喃丹 7. 3、西维因 3. 2、异丙威 13. 3
GB/T 5009. 192 —2003	动物性食品中克伦特罗残留量的测定	第 1 法:气相色谱 - 质谱法 (GC - MS) (μg/kg)	新鲜或冷冻的畜肉与内脏及其制品、生物材料 (人或动物血液、尿液)	0. 5
		第 2 法:高效液相色谱法 (μg/kg)		0. 5
		第 3 法:酶联免疫法 (μg/kg)		0. 5
GB/T 5009. 22 —2003	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定	薄层色谱法 (μg/kg)	粮食、花生及其制品、薯类、豆类、发酵食品及酒类等各种食品	5
		间接竞争性酶联免疫吸附测定 (ELISA) (μg/kg)	粮食、花生及其制品、薯类、豆类、发酵食品及酒类等各种食品	0. 01
GB/T 5009. 23 —2003	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 的测定	第 1 法:薄层色谱法 (μg)	各类食品	黄曲霉毒素 B ₁ 、G ₁ :0. 004、B ₂ 、G ₂ :0. 002
		第 2 法:微柱筛选法	各类食品	—
GB/T 5009. 24 —2003	食品中黄曲霉毒素 M ₁ 与 B ₁ 的测定	薄层色谱法	牛乳及其制品、黄油及新鲜猪组织 (肝、肾、血及瘦肉) 等食品	—
GB/T 5009. 25 —2003	植物性食品中杂色曲霉素的测定	薄层色谱法	植物性食品	—
GB/T 5009. 96 —2003	谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定	薄层色谱法 (μg/kg)	小麦、玉米和大豆	10
GB/T 5009. 118 —2003	小麦中 T - 2 毒素的酶联免疫吸附测定 (ELISA) 法	第 1 法:间接法 (μg/kg)	小麦及其制品	1
		第 2 法:直接法 (μg/kg)	小麦及其制品	1
GB/T 5009. 185 —2003	苹果和山楂制品中展青霉素的测定	薄层色谱法 (μg/L)	苹果和山楂制品	3
GB/T 5009. 198 —2003	贝类 记忆丧失性贝类毒素软骨藻酸的测定	高效液相色谱法 (μg)	海产双壳类贝肉、贝柱、外套膜及其制品 (不包括盐渍制品)	1. 0
GB/T 5009. 26 —2003	食品中 N - 亚硝胺类的测定	第 1 法:气相色谱 - 热能分析法 (ng)	啤酒中 N - 亚硝基二甲胺	0. 1
		第 2 法:气相色谱 - 质谱仪法	酒类、肉及肉制品、蔬菜、豆制品、调味品、茶叶等食品中 N - 亚硝基二甲胺、N - 亚硝基二乙胺、N - 亚硝基二丙胺及 N - 亚硝基吡咯烷	—

续表 3

标准编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 27 —2003	食品中苯并(a) 芘的测定	第 1 法 : 荧光分光光度法 (ng/g)	各类食品	1
		第 2 法 : 目测比色法 (ng/g)		
GB/T 5009. 190 —2003	海产食品中多氯联苯的测定	气相色谱法	海产食品	—
GB/T 5009. 191 —2003	食品中 3 - 氯 - 1, 2 - 丙二醇的测定	气相色谱 - 质谱仪法 (μg/kg)	水解植物蛋白液、调味品、香肠、奶酪、鱼、面粉、淀粉、谷物和面包	5
GB/T 5009. 28 —2003	食品中糖精钠的测定	高效液相色谱法 (ng)	各类食品	1. 5
GB/T 5009. 29 —2003	食品中山梨酸、苯甲酸的测定	第 1 法 : 气相色谱法 (μg)	酱油、水果汁、果酱等食品	1
		第 2 法 : 高效液相色谱法	酱油、水果汁、果酱等食品	—
		第 3 法 : 薄层色谱法	酱油、水果汁、果酱等食品	—
GB/T 5009. 30 —2003	食品中叔丁基羟基茴香醚 (BHA) 与 2, 6 - 二叔丁基对甲酚 (BHT) 的测定	第 1 法 : 气相色谱法 (μg)	糕点和植物油等食品	2. 0
		第 2 法 : 薄层色谱法	糕点和植物油等食品	—
		第 3 法 : 比色法 (μg)	糕点和植物油等食品	10. 0
GB/T 5009. 31 —2003	食品中对羟基苯甲酸酯类的测定	气相色谱法	酱油、醋、水果汁及果酱	—
GB/T 5009. 32 —2003	油脂中没食子酸丙酯 (PG) 测定	比色法 (μg)	油脂	50
GB/T 5009. 33 —2003	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	盐酸萘乙二胺法 - 亚硝酸盐测定 (mg/kg)	各类食品	亚硝酸盐 : 1 , 硝酸盐 1. 4
		镉柱法 - 硝酸盐测定 (mg/kg)	各类食品	
		示波极谱法 - 亚硝酸盐测定 (mg/kg)	各类食品	
GB/T 5009. 34 —2003	食品中亚硫酸盐的测定	第 1 法 : 盐酸副玫瑰苯胺法 (mg/kg)	各类食品	1
		第 2 法 : 蒸馏法 (mg/kg)	色酒及葡萄糖糖浆、果脯	
GB/T 5009. 35 —2003	食品中合成着色剂的测定	第 1 法 : 高效液相色谱法 (ng)	各类食品	新红 5、柠檬黄 4、苋菜红 6、胭脂红 8、日落黄 7、赤藓红 18、亮蓝 26
		第 2 法 : 薄层色谱法		—
		第 3 法 : 示波极谱法		—
GB/T 5009. 97 —2003	食品中环己基氨基磺酸钠的测定	第 1 法 : 气相色谱法 (μg)	饮料、凉果等食品	4
		第 2 法 : 比色法 (μg)	饮料、凉果等食品	
		第 3 法 : 薄层层析法 (μg)	饮料、果汁、果酱、糕点	
GB/T 5009. 120 —2003	食品中丙酸钠、丙酸钙的测定	气相色谱法 (g/kg)	酱油、醋、面包和糕点	面包、糕点 0. 05 , 酱油、醋 0. 02
GB/T 5009. 121 —2003	食品中脱氢乙酸的测定	气相色谱法 (g/kg)	果汁、腐乳、酱菜	果汁 : 0. 0020 , 腐乳、酱菜 : 0. 0080
GB/T 5009. 139 —2003	饮料中咖啡因的测定	第 1 法 : 紫外分光光谱法	可乐型饮料、咖啡、茶叶及其制品	可乐型饮料 3 mg/L , 咖啡、茶叶及其固体制品 5 mg/100 g , 咖啡或茶叶的液体制品 5 mg/L
		第 2 法 : 高效液相色谱法	可乐型饮料、咖啡、茶叶及其制品	可乐型饮料 : 0. 72 mg/L , 咖啡、茶叶及其制品 : 1. 8 mg/100 g
GB/T 5009. 140 —2003	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定	高效液相色谱法	汽水、可乐型饮料、果汁、果茶等食品	乙酰磺胺酸钾、糖精钠各 50 mg/kg (L)
GB/T 5009. 141 —2003	食品中诱惑红的测定	比色法 (mg/kg)	糖果包衣等食品	25
GB/T 5009. 149 —2003	食品中栀子黄的测定	第 1 法 : 高效液相色谱法 (μg/ml)	饮料、酒、糕点	3. 2
		第 2 法 : 薄层色谱法	饮料、酒、糕点	—
GB/T 5009. 150 —2003	食品中红曲色素的测定	薄层色谱法	各类食品	—

注 : “ — ” 无此值。

表 4 GB/T 5009—2003 理化检验分析方法分类及技术参数(食物分析 24 种、包装材料 32 种)

标准编码	标准名称	适用范围和/或方法
GB/T 5009. 36 —2003	粮食卫生标准的分析方法	1. 马拉硫磷：气相色谱法，铜络合物比色法；2. 甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏、乐果、对硫磷：气相色谱法；3. 磷化物：比色法；4. 氰化物：比色法；5. 氯化苦：比色法；6. 二硫化碳：比色法；7. 砷：GB/T 5009. 11；8. 汞：GB/T 5009. 17；9. 六六六、滴滴涕：GB/T 5009. 19；10. 黄曲霉毒素 B1：GB/T 5009. 22；11；镉：GB/T 5009. 15；12. 氟：GB/T 5009. 18；13. 曼陀罗籽；14. 麦角；15. 毒麦；16. 二溴乙烷：蒸馏法(SGS 法)，浸渍法；17. 七氯、艾氏剂、狄氏剂：气相色谱法。
GB/T 5009. 37 —2003	食用植物油卫生标准的分析方法	1. 酸价：滴定法；2. 过氧化值：第 1 法：滴定法，第 2 法：比色法；3. 羰基价：紫外分光光度法；4. 游离棉酚(本法适用于棉籽油)：紫外分光光度法，苯胺法；5. 砷：GB/T 5009. 11；6. 黄曲霉毒素 B1：GB/T 5009. 22；7. 苯并(a)芘：GB/T 5009. 27；8. 残留溶剂：顶空注射法；9. 镍(适用于人造奶油)：GB/T 5009. 138；10. 油中非食用油的鉴别。
GB/T 5009. 38 —2003	蔬菜、水果卫生标准的分析方法	1. 六六六、滴滴涕：GB/T 5009. 19；2. 有机磷农药：GB/T 5009. 20；3. 汞：GB/T 5009. 17；4. 镉：GB/T 5009. 15；5. 氟：GB/T 5009. 18；6. 砷：GB/T 5009. 11；7. 甲基托布津、多菌灵：紫外分光光度法。
GB/T 5009. 39 —2003	酱油卫生标准的分析方法(以粮食和其副产品豆饼、麸皮等为原料酿造或配制的酱油)	1. 相对密度：GB/T 5009. 2 中相对密度计法；2. 氨基酸态氮：第 1 法 甲醛值法，第 2 法 比色法；3. 食盐(以氯化钠计)：沉淀滴定法；4. 总酸：滴定法；5. 砷：GB/T 5009. 11；6. 铅：GB/T 5009. 12；7. 黄曲霉毒素 B1：GB/T 5009. 22；8. 苯甲酸、山梨酸：GB/T 5009. 29；9. 铵盐：半微量定氮法。
GB/T 5009. 40 —2003	酱卫生标准的分析方法(以粮食为原料酿造的酱类)	1. 氨基酸态氮：GB/T 5009. 39 中 4. 2；2. 食盐(以氯化钠计)：GB/T 5009. 39 中 4. 3. 1~4. 3. 3；3. 总酸：GB/T 5009. 39 中 4. 4. 1~4. 4. 3；4. 砷：GB/T 5009. 11；5. 铅：GB/T 5009. 12；6. 黄曲霉毒素 B1：GB/T 5009. 22。
GB/T 5009. 41 —2003	食醋卫生标准的分析方法	1. 总酸：滴定法；2. 游离矿酸；3. 铅：GB/T 5009. 12；4. 砷：GB/T 5009. 11；5. 黄曲霉毒素 B1：GB/T 5009. 22。
GB/T 5009. 42 —2003	食盐卫生标准的分析方法	1. 水分：GB/T 5009. 4 中直接干燥法；2. 水不溶物：灼烧称重法；3. 食盐(以氯化钠计)：GB/T 5009. 39 中 4. 3. 1~4. 3. 3；4. 硫酸盐：铬酸钡法；5. 镁：滴定法，示波极谱法；6. 钡：比浊限量测定；7. 氟：比色法，氟电极法；8. 铅：GB/T 5009. 12；9. 砷：GB/T 5009. 11；10. 锌：GB/T 5009. 14 中第 2 法；11. 亚铁氰化钾：硫酸亚铁法；12. 碘(加碘食盐)：滴定法；13. 铜：GB/T 5009. 13；14. 镉：GB/T 5009. 15；15. 总汞：GB/T 5009. 17；16. 亚硝酸盐：GB/T 5009. 33。
GB/T 5009. 43 —2003	味精卫生标准的分析方法(以粮食为原料经发酵提纯的麸氨酸钠结晶)	1. 麸氨酸钠：旋光计法，酸度计法；2. 铅：GB/T 5009. 12；3. 砷：GB/T 5009. 11；4. 锌：GB/T 5009. 14。
GB/T 5009. 44 —2003	肉与肉制品卫生标准的分析方法：鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜兔肉、鲜(冻)鸡肉	1. 挥发性盐基氮：半微量定氮法，微量扩散法；2. 汞：GB/T 5009. 17
	干香肠、香雪肠、红肠等，亦适用于香肠(腊肠)和香肚	亚硝酸盐：GB/T 5009. 33 中亚硝酸盐测定
	酱卤肉类	只有感官检查
	烧烤肉	只有感官检查
	肴肉	亚硝酸盐：GB/T 5009. 33 中亚硝酸盐测定
	肉松(太仓式)腌腊肉	水分 按 GB/T 5009. 3 直接干燥法操作
	火腿，亦适用于咸猪肉	1. 水分：GB/T 5009. 3 直接干燥法；2. 食盐：滴定法；3. 酸价：滴定法；4. 亚硝酸盐：GB/T 5009. 33 中亚硝酸盐测定
	板鸭	亚硝酸盐 按 GB /T5009. 33 中亚硝酸盐盐操作
		只有感官检查
GB/T 5009. 45 —2003	水产品卫生标准的分析方法 黄鱼、带鱼、鲈鱼、鲳鱼、鲚鱼、墨鱼(乌贼)、青鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鳊鱼、蓝圆(池鱼)、鲱鱼、鳊鱼	鲜鱼类 1. 挥发性盐基氮 GB/T 5009. 44 中 4. 1；2. 汞：GB/T 5009. 17；3. 六六六、滴滴涕：GB/T 5009. 19；4. 组胺：比色法；5. 无机砷：减压蒸馏法，萃取法；6. 甲基汞：气相色谱法(酸提取巯基棉法)，冷原子吸收法(酸提取巯基棉法)；7. 镉：GB/T 5009. 15
	河虾和对虾、海白虾、虾姑、鹰爪虾等海虾及牡蛎(蚝、海蛎子)、海蟹、花蛤、缢蛏	1. 挥发性盐基氮：GB/T 5009. 44 中 4. 1；2. pH 值：酸度计法；3. 汞 GB/T 5009. 17；4. 六六六、滴滴涕 GB/T 5009. 19；5. 无机砷：GB/T 5009. 11；6. 甲基汞 GB/T 5009. 17；7. 镉 GB/T 5009. 1



续表 4

标准编码	标准名称	适用范围和/或方法
GB/T 5009. 46 —2003	乳与乳制品卫生标准的分析方法 (消毒、灭菌乳)	1. 相对密度;2. 脂肪: 哥特里 - 罗紫法, 盖勃氏法, 巴布科克氏法, 伊尼霍夫氏碱法;3. 消毒效果试验(磷酸酶测定);4. 掺碱试验:目测比色法;5. 非脂固体:称重法;6. 酸度:滴定法;7. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19;8. 汞:GB/T 5009. 17;9. 黄曲霉毒素 M ₁ :柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(新鲜生牛乳)	1. 相对密度;2. 脂肪: 哥特里 - 罗紫法, 盖勃氏法, 巴布科克氏法, 伊尼霍夫氏碱法;3. 非脂固体;4. 酸度:滴定法;5. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19; 6. 汞:GB/T 5009. 17;7. 黄曲霉毒素 M ₁ : 柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(酸乳)	1. 脂肪: 哥特里 - 罗紫法, 盖勃氏法, 巴布科克氏法, 伊尼霍夫氏碱法;2. 酸度:滴定法; 3. 汞:GB/T 5009. 17。
	(全脂乳粉)	1. 水分:GB 5009. 3 中直接干燥法;2. 酸度:滴定法;; 3. 乳糖:GB/T 5009. 1;4. 蔗糖: GB/T 5009. 8;5. 杂质度;6. 脂肪: 哥特里 - 罗紫法, 盖勃氏法, 巴布科克氏法, 伊尼霍夫氏碱法;7. 溶解度;8. 铅:GB/T 5009. 12;9. 铜:GB/T 5009. 13;10. 锡:GB/T 5009. 16;11. 汞:GB/T 5009. 17;12. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19;13. 黄曲霉毒素 M ₁ :柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(淡炼乳)	1. 全乳固体:称重法;2. 脂肪:哥特里 - 罗紫法;3. 酸度: 滴定法; 4. 铅:GB/T 5009. 12;5. 铜: GB/T 5009. 13;6. 锡: GB/T 5009. 16;7. 六六六、滴滴涕: GB/T 5009. 19;8. 汞:GB/T 5009. 17;9. 黄曲霉毒素 M ₁ :柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(甜炼乳)	1. 脂肪:哥特里 - 罗紫法;2. 酸度:滴定法; 3. 铅:GB/T 5009. 12;4. 铜:GB/T 5009. 13;5. 锡: GB/T 5009. 16;6. 六六六、滴滴涕: GB/T 5009. 19;7. 汞:GB/T 5009. 17;8. 黄曲霉毒素 M ₁ :柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(奶油)	1. 脂肪:哥特里 - 罗紫法;2. 酸度:滴定法;3. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19;4. 汞:GB/T 5009. 17;5. 黄曲霉毒素 M ₁ :柱色谱纯化 - 薄层测定简易法。
	(硬质干酪)	1. 水分:GB 5009. 3 中直接干燥法;2. 脂肪:哥特里 - 罗紫法;3. 食盐:沉淀滴定法;4. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19;5. 汞:GB/T 5009. 17。
GB/T 5009. 47 —2003	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法	1. 无机砷:GB/T 5009. 11;2. 汞:GB/T 5009. 17;3. 锌:GB/T 5009. 14;4. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19。
	(鲜蛋、冷藏鲜蛋、化学贮藏蛋) 以鲜蛋为原料经打蛋、过滤、冷冻制成的蛋制品	冰全蛋 1. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;2. 脂肪:三氯甲烷冷浸法;3. 游离脂肪酸:滴定法;4. 无机砷:GB/T 5009. 11;5. 汞:GB/T 5009. 17;6. 锌:GB/T 5009. 14;7. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19。
		巴氏消毒冰全蛋 1. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;2. 脂肪:三氯甲烷冷浸法; 3. 游离脂肪酸:滴定法;4. 无机砷:GB/T 5009. 11;5. 汞:GB/T 5009. 17;6. 锌:GB/T 5009. 14;7. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19。
		冰蛋黄 1. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;2. 脂肪:三氯甲烷冷浸法;3. 游离脂肪酸:滴定法;4. 无机砷:GB/T 5009. 11;5. 汞:GB/T 5009. 17;6. 锌:GB/T 5009. 14;7. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19。
		冰蛋白 1. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;2. 无机砷:GB/T 5009. 11;3. 汞:GB/T 5009. 17;4. 锌:GB/T 5009. 14;5. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19。
		巴氏消毒鸡全蛋粉 1. 溶解指数;2. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;3. 脂肪:三氯甲烷冷浸法;4. 游离脂肪酸:滴定法;5 无机砷:GB/T 5009. 11;6. 汞:GB /T5009 . 17;7. 锌:GB/T 5009. 14;8. 六六六、滴滴涕:GB /T5009. 19。
		鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉 1. 溶解指数;2. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;3. 脂肪:三氯甲烷冷浸法;4. 游离脂肪酸:滴定法;5 无机砷:GB/T 5009. 11;6. 汞:GB /T5009 . 17;7. 锌:GB/T 5009. 14;8. 六六六、滴滴涕:GB /T5009. 19。
		蛋白片 1. 水分:GB/T 5009. 3 中直接干燥法; 2. 水溶物;3. 总酸度:滴定法;4. 无机砷:GB/T 5009. 11;5. 汞:GB /T5009 . 17;6. 锌:GB/T 5009. 14;7. 六六六、滴滴涕:GB /T5009. 19。
		皮蛋(松花蛋) 1.pH 值;2. 游离碱度:滴定法;3. 拨发性盐基氮;4. 总碱度:滴定法;5. 铅:GB/T 5009. 12;6. 无机砷:GB/T 5009. 11;7. 汞:GB /T 5009 . 17;8. 锌:GB/T 5009. 14。

续表 4

标准编码	标准名称	适用范围和/或方法
GB/T 5009. 48 —2003	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法	1. 乙醇浓度:密度计法;2 甲醇:目测比色法;3. 杂醇油:紫外分光光度法;4. 甲醇和高级醇类:气相色谱法测定;5. 铅:GB/T 5009. 12;6. 锰 原子吸收光谱法,比色法;7. 氰化物:GB/T 5009. 36 的 4. 4. 2. 1 ~ 4. 4. 2. 3;8. 着色剂:GB /T 5009. 35。
GB/T 5009. 49 —2003	发酵酒卫生标准的分析方法 (以含糖或淀粉的物质为原料,经糖化发酵后不经蒸馏而制成的酒)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 黄曲霉毒素 B ₁ :GB /T 5009. 22;3. 二氧化硫:GB/T 5009. 34;4. N - 亚硝胺类(啤酒):GB/T 5009. 26;5. 着色剂:GB/T 5009. 35。
GB/T 5009. 50 —2003	冷饮食品卫生标准的分析方法 (冰棍、冰淇淋、汽水、人工配制的果味水和果味露、果汁、酸梅汤、食用冰块、散装低糖饮料、盐汽水、矿泉饮料、发酵型饮料、可乐型饮料及其类似冷饮食品)	1. 砷:GB /T 5009. 11;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 铜:GB/T 5009. 13;4. 防腐剂:GB/T 5009. 29;5. 着色剂:GB/T 5009. 35。
GB/T 5009. 51 —2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法 (以大豆或其它杂豆为原料制成的豆腐、卤制、炸卤、熏制、干燥豆制品及以小麦为原料制成的面筋等)	1. 砷:GB/T 5009. 11;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 防腐剂:GB/T 5009. 29;4. 黄曲霉毒素 B ₁ :GB/T 5009. 22;5. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;6. 总酸:滴定法;7. 蛋白质:GB/T 5009. 5;7. 食盐:GB/T 5009. 39 中 4. 3. 1 ~ 4. 3. 3。
GB/T 5009. 52 —2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法 (以大豆或其它杂豆为原料经发酵制成的腐乳、豆豉等制品)	1. 砷:GB/T 5009. 11;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 防腐剂:GB/T 5009. 29;4. 黄曲霉毒素 B ₁ :GB/T 5009. 22;5. 水分:GB/T 5009. 3 中直接干燥法;6. 总酸:GB/T 5009. 51 中 4. 6;7. 蛋白质:GB/T 5009. 5;8. 氨基酸态氮:GB/T 5009. 39 中 4. 2. 1. 1 ~ 4. 2. 1. 3。
GB/T 5009. 53 —2003	淀粉类制品卫生标准的分析方法 (以豆类、薯类等粮食淀粉为原料制成的凉粉、粉皮等蒸煮制品及粉丝、粉条、淀粉等制品)	1. 水分:GB/T 5009. 3 中直接干燥法;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铅:GB/T 5009. 12;4. 防腐剂:GB/T 5009. 29;5. 黄曲霉毒素 B ₁ :GB/T 5009. 22;6. 淀粉酸度:滴定法;7. 二氧化硫:GB/T 5009. 34。
GB/T 5009. 54 —2003	酱腌菜卫生标准的分析方法 (各种酱菜、发酵与非发酵性腌菜及渍菜等制品)	1. 水分:GB/T 5009. 3 中直接干燥法;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铅 GB/T 5009. 12;4. 防腐剂:GB/T 5009. 29;5. 甜味剂:GB/T 5009. 28;6 着色剂:GB/T 5009. 35;7. 食盐:GB/T 5009. 51 中 4. 8;8. 总酸:GB/T 5009. 51 中 4. 6;9. 氨基酸态氮:GB/T 5009. 39 中 4. 2;10. 亚硝酸盐:GB/T 5009. 33。
GB/T 5009. 55 —2003	食糖卫生标准的分析方法 (以甜菜、甘蔗粗糖为原料,经提取糖汁、清净处理和煮炼等加工制成的白砂糖、绵白糖)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铜:GB/T 5009. 13;4. 二氧化硫:GB/T 5009. 34。
	(白砂糖经过熬制、保温、自然结晶加工制成的冰糖)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铜:GB/T 5009. 13;4. 二氧化硫:GB/T 5009. 34。
	(以白砂糖为原料,加工制成的方糖)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铜:GB/T 5009. 13;4. 二氧化硫:GB/T 5009. 34。
	(以粮食和薯类等的淀粉为原料,经酶法或水解法而制成的饴糖、液体葡萄糖、果葡糖浆和果糖)	1. 砷:GB/T 5009. 11;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 二氧化硫:GB/T 5009. 34;4. 氰化物:GB/T :5009. 36。
	(以中华蜜蜂及其杂交蜂种酿造的天然蜂蜜经加工而成的产品)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 锌:GB/T 5009. 14;3 四环素:GB/T 5009. 95。
	(以甘蔗或甜菜为原料,经压榨、煮炼等加工制成的棕红色或黄色的砂糖)	1. 铅:GB/T 5009. 12;2. 砷:GB/T 5009. 11;3. 铜 GB/T 5009. 13;4. 二氧化硫 GB/T 5009. 34。
	(以甘蔗为原料,经压榨、煮炼等加工制成的片状或块状红糖)	1. 铅 GB/T 5009. 12;2. 砷 GB/T 5009. 11;3. 铜:GB/T 5009. 13。

续表 4

标准编码	标准名称	适用范围和/或方法
GB/T 5009. 56 —2003	糕点卫生标准的分析方法 (以面、糖、油、蛋及其它辅料为原料,经焙烤、蒸炸等加工制成的各种糕点、饼干、面包)	1. 酸价:GB/T 5009. 37;2. 过氧化值:GB/T 5009. 37;3. 水分:GB/T 5009. 3;4. 砷:GB/T 5009. 11;5. 铅:GB/T 5009. 12;6. 黄曲霉毒素 B ₁ 的测定:GB/T 5009. 22 — 1996;7. 防腐剂:GB/T 5009. 29;8. 抗氧化剂:GB/T 5009. 30;9. 着色剂:GB/T 5009. 35。
GB/T 5009. 57 —2003	茶叶卫生标准的分析方法 (绿茶、红茶、紧压茶等各类茶叶)	1. 砷:GB/T 5009. 11;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 铜:GB/T 5009. 13;4. 六六六、滴滴涕:GB/T 5009. 19;5. 三氯杀螨醇:GB/T 5009. 176;6. 砖茶中含氟量:GB/T 5009. 188。
GB/T 5009. 77 —2003	食用氢化、人造奶油卫生标准的分析方法 (食用氢化油和人造奶油)	1. 酸价:GB/T 5009. 37;2. 过氧化值:GB/T 5009. 37;3. 水分:GB/T 5009. 3 中的直接干燥法;4. 脂肪:减压法;5. 砷:GB/T 5009. 11 中银盐法;6. 铅:GB 5009. 12 中原子吸收分光光度法,GB 5009. 12 中双硫脲比色法;7. 镍:原子吸收分光光度法,丁二酮肟比色法。
GB/T 5009. 117 —2003	食用豆粕卫生标准的分析方法 (大豆经溶剂萃取食用豆油后,以其作为食品工业原料的豆粕)	1. 水分:GB/T 5009. 3;2. 灰分:GB/T 5009. 4;3. 粗蛋白质:GB/T 5009. 5;4. 砷:GB/T 5009. 11;5. 铅:GB 5009. 12;6. 脲酶活性:pH 增值法,简易判定法;7. 溶剂残留:顶空注射法。
GB/T 5009. 58 —2003	食品包装用聚乙烯树脂卫生标准的分析方法	1. 干燥失重;2. 灼烧残渣;3. 正己烷提取物。
GB/T 5009. 59 —2003	食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准的分析方法	1. 干燥失重;2. 挥发物;3. 苯乙烯及乙苯等挥发成分:气相色谱法;4. 正己烷提取物。
GB/T 5009. 60 —2003	食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法	1. 高锰酸钾消耗量:滴定法;2. 蒸发残渣;3. 重金属:目测比色法;4. 脱色试验。
GB/T 5009. 61 —2003	食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准的分析方法	1. 高锰酸钾消耗量:滴定法;2. 蒸发残渣;3. 重金属:目测比色法;4. 甲醛:紫外分光光度法;5. 褪色试验。
GB/T 5009. 62 —2003	陶瓷制食具容器卫生标准的分析方法	1. 铅:火焰原子吸收光谱法,二硫脲法(比色法);2. 镉:原子吸收光谱法,二硫脲法。
GB/T 5009. 63 —2003	搪瓷制食具容器卫生标准的分析方法	1. 铅:火焰原子吸收光谱法,二硫脲法(比色法);2. 镉:原子吸收光谱法,二硫脲法;3. 锑:紫外分光光度法。
GB/T 5009. 64 —2003	食品用橡胶垫片(圈)卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 锌:目测比浊法;4. 重金属:目测比色法。
GB/T 5009. 65 —2003	食品用高压锅密封圈卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 锌:目测比浊法;4. 重金属:目测比色法。
GB/T 5009. 66 —2003	橡胶奶嘴卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 锌:目测比浊法;4. 重金属:目测比色法。
GB/T 5009. 67 —2003	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准的分析方法	1. 氯乙烯单体:气相色谱法(顶空注射法);2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 蒸发残渣;4. 重金属:目测比色;5. 脱色试验。
GB/T 5009. 68 —2003	食品容器内壁过氯乙烯涂料卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 重金属铅:目测比色法;4. 砷:紫外分光光度法;5. 氯乙烯单体:气相色谱法(顶空注射法)。
GB/T 5009. 69 —2003	食品罐头内壁环氧酚醛树脂涂料卫生标准的分析方法	1. 游离酚:滴定法(适用于树脂),比色法(适用于浸泡液的微量游离酚);2. 游离甲醛:紫外分光光度法;3. 蒸发残渣;4. 高锰酸钾消耗量:滴定法。
GB/T 5009. 70 —2003	食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 重金属(以 pb 计):目测比色法。
GB/T 5009. 71 —2003	食品包装用聚丙烯树脂卫生标准的分析方法	正己烷提取物。
GB/T 5009. 72 —2003	铝制食具容器卫生标准的分析方法	1. 铅:二硫脲法,原子吸收光谱法;2. 砷:砷斑法;3. 锌:紫外分光光度法;4. 镉:二硫脲法,原子吸收光谱法。
GB/T 5009. 78 —2003	食品包装用原纸卫生标准的分析方法	1 砷:砷斑法;2. 铅:GB/T 5009. 12;3. 荧光检查;4. 脱色试验;5 大肠菌群的测定:GB/T 4789. 3;6. 致病菌的测定:GB/T 4789. 4。
GB/T 5009. 79 —2003	食品用橡胶管卫生检验方法	1. 蒸发残渣 2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 铅:目测比色法;4. 锌:目测比浊法。
GB/T 5009. 80 —2003	食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准的分析方法	1. 蒸发残渣;2. 高锰酸钾消耗量:滴定法;3. 铬:原子吸收法,二苯碳酰二肼比色法;4. 氟:氟离子选择电极法。
GB/T 5009. 81 —2003	不锈钢食具容器卫生标准的分析方法	1. 铬、铅、镍的测定:石墨炉原子吸收分光光度法,二苯碳酰二肼比色法测定铬,丁二酮肟比色法测定镍,双硫脲法测定铅;2 镉:GB 3562;3 砷:GB 3526。
GB/T 5009. 98 —2003	食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准分析方法	1. 高锰酸钾消耗量:滴定法;2. 蒸发残渣;3. 重金属(以 Pb 计):目测比色法;4. 乙苯类化合物(以苯乙烯计):气相色谱法。



续表 4

标准编码	标准名称	适用范围和/或方法
GB/T 5009. 99 —2003	食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准的分析方法	1. 高锰酸钾消耗量:滴定法;2. 重金属(以 Pb 计):目测比色法;3. 游离酚:紫外分光光度法。
GB/T 5009. 100 —2003	食品包装用发泡聚苯乙烯成型品卫生标准的分析方法	1. 高锰酸钾消耗量:滴定法;2. 蒸发残渣;3. 重金属:目测比色法;4. 二氟二氯甲烷:气相色谱法(顶空注射法)。
GB/T 5009. 119 —2003	复合食品包装袋中二氨基甲苯测定	气相色谱法。最低检出浓度为 0. 002 mg/L
GB/T 5009. 122 —2003	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂及成型品中残留 1,1 - 二氯乙烷的测定	气相色谱法。
GB/T 5009. 125 —2003	尼龙 6 树脂及成型品中己内酰胺卫生标准的测定	高效液相色谱法。最低检出浓度为 0. 2 mg/L
GB/T 5009. 127 —2003	食品包装用聚酯树脂及其成型品中锆的测定	分光光度法。检出限为 0. 020 μg/L
GB/T 5009. 152 —2003	食品包装用苯乙烯 - 丙烯腈共聚物和橡胶改性的丙烯腈 - 丁二烯 - 苯乙烯树脂及其成型品中残留丙烯腈单体的测定	气相色谱法。
GB/T 5009. 156 —2003	食品用包装材料及其制品的浸泡试验方法通则	—
GB/T 5009. 166 —2003	食品包装用树脂及其制品的预试验	—
GB/T 5009. 178 —2003	食品包装材料中甲醛的测定	示波极谱法。
GB/T 5009. 203 —2003	植物纤维类食品容器卫生标准中蒸发残渣的分析方法	—

注:“ — ”无此值。

表 5 GB 5009 理化检验分析方法分类及技术参数(维生素 9 种、保健食品 9 种、其它 10 种)

编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 82 —2003	食品中维生素 A 和维生素 E 的测定	第 1 法:高效液相色谱法	各类食品	VA: 0. 8ng; α - VE: 9l. 8ng; γ - VE: 36. 6ng; δ - VE: 20. 6ng
		第 2 法:比色法		
GB/T 5009. 83 —2003	食品中胡萝卜素的测定	第 1 法:高效液相色谱法	各类食品	5. 0 mg/kg(L)
		第 2 法:纸层析法	各类食品	0. 11 μg
GB/T 5009. 84 —2003	食品中硫胺素(维生素 B ₁)的测定	荧光法	各类食品	0. 05 μg
GB/T 5009. 85 —2003	食品中核黄素(维生素 B ₂)的测定	第 1 法:荧光法	各类食品	荧光法为 0. 006 μg
		第 2 法:微生物法	各类食品	—
GB/T 5009. 86 —2003	蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定	第 1 法:荧光法	蔬菜、水果及其制品	0. 022 μg/ml
		第 2 法:2, 4 - 二硝基苯肼法	蔬菜、水果及其制品	0. 1 μg/ml
GB/T 5009. 89 —2003	食品中烟酸的测定	微生物法	各类食品	10 ng
GB/T 5009. 154 —2003	食品中维生素 B ₆ 的测定	微生物法	各类食品,也适用于饲料	0. 1 ng
GB/T 5009. 158 —2003	蔬菜中维生素 K ₁ 的测定	高效液相色谱法	各类蔬菜、绿色植物及其干制品	0. 5 μg
GB/T 5009. 159 —2003	食品中 L - 抗坏血酸的测定	比色法	各类食品中还原型抗坏血酸的测定,不适用于脱氢型抗坏血酸的测定	—
GB/T 5009. 168 —2003	食品中二十二碳五烯酸(EPA)和二十二碳六烯酸(DHA)的测定	气相色谱法	海鱼类食品、鱼油产品和添加(EPA 和 DHA)食品	0. 1 mg/kg
GB/T 5009. 169 —2003	食品中牛磺酸的测定	第 1 法:高效液相色谱法	饮料、婴幼儿食品、谷类制品、奶粉	20. 0 ng
		第 2 法:薄层色谱法	饮料、婴幼儿食品、谷类制品、奶粉	0. 2 μg

续表 5

编号	标准名称	分析方法	适用范围	检出限或检出浓度
GB/T 5009. 170 —2003	保健食品中褪黑素的测定	第 1 法 : 高效液相色谱 - 紫外检测法	以褪黑素为有效成分的胶囊或片剂包装的保健食品	0. 5 ng
		第 2 法 : 高效液相色谱荧光法	以褪黑素为有效成分的胶囊或片剂包装的保健食品	30 pg
GB/T 5009. 171 —2003	保健食品中 SOD 活性的测定	第 1 法 : 修改的 Marklund 方法	各类食品	1. 17 U/ml
		第 2 法 : 化学发光法	各类食品	0. 033 U/ml
GB/T 5009. 193 —2003	保健食品中脱氢表雄甾酮(DHEA)的测定	高效液相色谱法	添加在片剂、胶囊等试样类型中的 DHEA	0. 02 μg
GB/T 5009. 194 —2003	保健食品中免疫球蛋白 IgG 的测定	高效液相色谱法	片剂、胶囊、粉剂类型保健食品	0. 5 mg/ml
GB/T 5009. 195 —2003	保健食品中吡啶甲酸铬的测定	高效液相色谱法	片剂、胶囊等试样类型保健食品	0. 05 μg
GB/T 5009. 196 —2003	保健食品中肌醇的测定	气相色谱法	片剂、胶囊、饮料等试样类型保健食品	0. 02 μg
GB/T 5009. 197 —2003	保健食品中盐酸硫胺素、盐酸吡哆醇、烟酸、烟酰胺和咖啡因的测定	高效液相色谱法(μg)	片剂、胶囊、口服液、饮料等试样类型保健食品	盐酸硫胺素 0. 02 ; 盐酸吡哆醇 0. 02 ; 烟酸 0. 10 ; 烟酰胺 0. 06 ; 咖啡因 0. 05。
GB/T 5009. 153 —2003	植物性食品中植酸的测定	比色法	谷类、豆类、坚果及块茎类食品	—
GB/T 5009. 157 —2003	食品中有机酸的测定	高效液相色谱法(μg/ml)	果蔬及其制品、饮料等食品	酒石酸 0. 1、苹果酸 0. 3、柠檬酸 0. 5、丁二酸 2. 0。
GB/T 5009. 167 —2003	饮用天然矿泉水中五种阴离子 (F ⁻ 、Cl ⁻ 、Br ⁻ 、NO ₃ ⁻ 、SO ₄ ⁻) 含量的测定	反相高效液相色谱法 (mg/L)	饮用天然矿泉水	F ⁻ 0. 01、Br ⁻ 0. 01、Cl ⁻ 0. 01、NO ₃ ⁻ 0. 025、SO ₄ ⁻ 0. 025。
GB/T 5009. 179 —2003	火腿中三甲胺氮的测定	比色法	火腿	—
GB/T 5009. 181 —2003	猪油中丙二醛的测定	比色法	猪油	—
GB/T 5009. 183 —2003	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定	催化尿素沉淀反应法	植物蛋白饮料	—
GB/T 5009. 186 —2003	乳酸菌饮料中脲酶的定性测定	目测比色法	乳酸菌饮料	—
GB/T 5009. 187 —2003	干果 (桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼) 中总酸的测定	滴定法	干果 (桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)	—
GB/T 5009. 189 —2003	银耳中米酵菌酸的测定	薄层色谱法	银耳	—
		高效液相色谱法	银耳	—
GB/T 5009. 202 —2003	食用植物油煎炸过程中的极性组分 (PC) 的测定	柱层析法	煎炸各种食品的植物油、动物油及精炼油	—

注 : 本表未包括 GB/T 5009. 1 总则 , GB/T 5009. 2 密度的测定。 “ — ” 表示无此值。

表 6 理化方法编号对照表

现编号	标准名称	原编号
GB/T 5009. 1 —2003	食品卫生检验方法 理化部分 总则	GB/T 5009. 1 —1996
GB/T 5009. 2 —2003	食品的相对密度的测定	GB/T 5009. 2 —1985
GB/T 5009. 3 —2003	食品中水分的测定	GB/T 5009. 3 —1985
GB/T 5009. 4 —2003	食品中灰分的测定	GB/T 5009. 4 —1985
GB/T 5009. 5 —2003	食品中蛋白质的测定	GB/T 5009. 5 —1985
GB/T 5009. 6 —2003	食品中脂肪的测定	GB/T 5009. 6 —1985
GB/T 5009. 7 —2003	食品中还原糖的测定	GB/T 5009. 7 —1985
GB/T 5009. 8 —2003	食品中蔗糖的测定	GB /T 5009. 8 —1985
GB/T 5009. 9 —2003	食品中淀粉的测定	GB/T 5009. 9 —1985
GB/T 5009. 10 —2003	植物类食品中粗纤维的测定	GB/T 5009. 10 —1985
GB/T 5009. 11 —2003	食品中总砷及无机砷的测定	GB/T 5009. 11 —1996

续表 6

现编号	标准名称	原编号
GB/T 5009. 12 —2003	食品中铅的测定	GB/T 5009. 12 —1996
GB/T 5009. 13 —2003	食品中铜的测定	GB/T 5009. 13 —1996
GB/T 5009. 14 —2003	食品中锌的测定	GB/T 5009. 14 —1996
GB/T 5009. 15 —2003	食品中镉的测定	GB/T 5009. 15 —1996
GB/T 5009. 16 —2003	食品中锡的测定	GB/T 5009. 16 —1996
GB/T 5009. 17 —2003	食品中总汞及有机汞的测定	GB/T 5009. 17 —1996
GB/T 5009. 18 —2003	食品中氟的测定	GB/T 5009. 18 —1996
GB/T 5009. 19 —2003	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定	GB/T 5009. 19 —1996
GB/T 5009. 20 —2003	食品中有机磷农药残留量的测定	GB/T 5009. 20 —1996
GB/T 5009. 21 —2003	粮、油、菜中甲萘威残留量的测定	GB/T 5009. 21 —1996
GB/T 5009. 22 —2003	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定	GB/T 5009. 22 —1996
GB/T 5009. 23 —2003	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 的测定	GB/T 5009. 23 —1996
GB/T 5009. 24 —2003	食品中黄曲霉毒素 M ₁ 与 B ₁ 的测定	GB/T 5009. 24 —1996
GB/T 5009. 25 —2003	植物性食品中杂色曲霉素的测定	GB/T 5009. 25 —1996
GB/T 5009. 26 —2003	食品中 N—亚硝胺类的测定	GB/T 5009. 26 —1996
GB/T 5009. 27 —2003	食品中苯并 (a) 芘的测定	GB/T 5009. 27 —1996
GB/T 5009. 28 —2003	食品中糖精钠的测定	GB/T 5009. 28 —1996
GB/T 5009. 29 —2003	食品中山梨酸、苯甲酸的测定	GB/T 5009. 29 —1996
GB/T 5009. 30 —2003	食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA) 与 2,6 - 二叔丁基对甲酚(BHT) 的测定	GB/T 5009. 30 —1996
GB/T 5009. 31 —2003	食品中对羟基苯甲酸酯类的测定	GB/T 11672 —1989
GB/T 5009. 32 —2003	油脂中没食子酸丙酯(PG) 的测定	GB/T 5009. 32 —1996
GB/T 5009. 33 —2003	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	GB/T 5009. 33 —1996
GB/T 5009. 34 —2003	食品中亚硫酸盐的测定	GB/T 5009. 34 —1996
GB/T 5009. 35 —2003	食品中合成着色剂的测定	GB/T 5009. 35 —1996
GB/T 5009. 36 —2003	粮食卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 36 —1996
GB/T 5009. 37 —2003	食用植物油卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 37 —1996
GB/T 5009. 38 —2003	蔬菜、水果卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 38 —1996
GB/T 5009. 39 —2003	酱油卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 39 —1996
GB/T 5009. 40 —2003	酱卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 40 —1996
GB/T 5009. 41 —2003	食醋卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 41 —1996
GB/T 5009. 42 —2003	食盐卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 42 —1996
GB/T 5009. 43 —2003	味精卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 43 —1996
GB/T 5009. 44 —2003	肉与肉制品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 44 —1996
GB/T 5009. 45 —2003	水产品卫生标准的分析方法 (包括食品中无机砷的测定)	GB/T 5009. 45 —1996
GB/T 5009. 46 —2003	乳与乳制品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 46 —1996
GB/T 5009. 47 —2003	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 47 —1996
GB/T 5009. 48 —2003	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 48 —1996
GB/T 5009. 49 —2003	发酵酒卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 49 —1996
GB/T 5009. 50 —2003	冷饮食品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 50 —1996 —2003
GB/T 5009. 51 —2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 51 —1996
GB/T 5009. 52 —2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 52 —1996
GB/T 5009. 53 —2003	淀粉类制品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 53 —1996
GB/T 5009. 54 —2003	酱腌菜卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 54 —1996
GB/T 5009. 55 —2003	食糖卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 55 —1996
GB/T 5009. 56 —2003	糕点卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 56 —1996
GB/T 5009. 57 —2003	茶叶卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 57 —1996
GB/T 5009. 58 —2003	食品包装用聚乙烯树脂卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 58 —1996
GB/T 5009. 59 —2003	食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 59 —1996
GB/T 5009. 60 —2003	食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 60 —1996
GB/T 5009. 61 —2003	食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 61 —1996
GB/T 5009. 62 —2003	陶瓷制食具容器卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 62 —1996

续表 6

现编号	标准名称	原编号
GB/T 5009. 63 —2003	搪瓷制食具容器卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 63 —1996
GB/T 5009. 64 —2003	食品用橡胶垫片(圈)卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 64 —1996
GB/T 5009. 65 —2003	食品用高压锅密封圈卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 65 —1996
GB/T 5009. 66 —2003	橡胶奶嘴卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 66 —1996
GB/T 5009. 67 —2003	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 67 —1996
GB/T 5009. 68 —2003	食品容器内壁过氯乙烯涂料卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 68 —1996
GB/T 5009. 69 —2003	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 69 —1996
GB/T 5009. 70 —2003	食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 70 —1996
GB/T 5009. 71 —2003	食品包装用聚丙烯树脂卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 71 —1996
GB/T 5009. 72 —2003	铝制食具容器卫生标准的分析方法	GB/T 5009. 72 —1996
GB/T 5009. 73 —2003	粮食中二溴乙烷残留量的测定(卫生标准及检验方法)	GB/T 4790 —1984
GB/T 5009. 74 —2003	食品添加剂中重金属限量试验	GB/T 8451 —1987
GB/T 5009. 75 —2003	食品添加剂中铅的测定	GB/T 8449 —1987
GB/T 5009. 76 —2003	食品添加剂中砷的测定	GB/T 8450 —1987
GB/T 5009. 77 —2003	食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法	
GB/T 5009. 78 —2003	食品包装用原纸卫生标准的分析方法	GB/T 3561 —1989
GB/T 5009. 79 —2003	食品用橡胶管卫生检验方法	GB/T 11332 —1989
GB/T 5009. 80 —2003	食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准的分析方法	GB/T 11679 —1989
GB/T 5009. 81 —2003	不锈钢食具容器卫生标准的分析方法	GB/T 11681 —1989
GB/T 5009. 82 —2003	食品中维生素 A 和维生素 E 的测定	GB/T 12388 —1990
GB/T 5009. 83 —2003	食品中胡萝卜素的测定	GB/T 12389 —1990
GB/T 5009. 84 —2003	食品中硫胺素(维生素 B ₁)的测定	GB/T 12390 —1990
GB/T 5009. 85 —2003	食品中核黄素的测定	GB/T 12391 —1990
GB/T 5009. 86 —2003	蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定(荧光法和 2,4 - 二硝基苯肼法)	GB/T 12392 —1990
GB/T 5009. 87 —2003	食品中磷的测定	GB/T 12393 —1990
GB/T 5009. 88 —2003	食物中不溶性膳食纤维的测定	GB/T 12394 —1990
GB/T 5009. 89 —2003	食品中烟酸的测定	GB/T 12395 —1990
GB/T 5009. 90 —2003	食品中铁、镁、锰的测定	GB/T 12396 —1990
GB/T 5009. 91 —2003	食品中钾、钠的测定	GB/T 12397 —1990
GB/T 5009. 92 —2003	食品中钙的测定	GB/T 12398 —1990
GB/T 5009. 93 —2003	食品中硒的测定	GB /T 12399 —1996
GB/T 5009. 94 —2003	植物性食品中稀土的测定	GB/T 13108 —1991
GB/T 5009. 95 —2003	蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定	GB/T 13110 —1991
GB/T 5009. 96 —2003	谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定	GB/T 13111 —1991
GB/T 5009. 97 —2003	食品中环己基氨基磺酸钠的测定	GB/T 13112 —1991
GB/T 5009. 98 —2003	食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准分析方法	GB/T 13117 —1991
GB/T 5009. 99 —2003	食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准的分析方法	GB/T 13118 —1991
GB/T 5009. 100 —2003	食品包装用发泡聚苯乙烯成型品卫生标准的分析方法	GB/T 13119 —1991
GB/T 5009. 101 —2003	食品容器及包装材料用聚酯树脂及其成型品中锑的测定	GB /T 13120 —1996
GB/T 5009. 102 —2003	植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定	GB/T 14875 —1994
GB/T 5009. 103 —2003	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定	GB/T 14876 —1994
GB/T 5009. 104 —2003	植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定	GB/T 14877 —1994
GB/T 5009. 105 —2003	黄瓜中百菌清残留量的测定	GB/T 14878 —1994
GB/T 5009. 106 —2003	二氯苯醚菊酯残留量的测定	GB/T 14879 —1994
GB/T 5009. 107 —2003	植物性食品中二嗪磷残留量的测定	GB/T 14929. 1 —1994
GB/T 5009. 108 —2003	畜禽肉中己烯雌酚的测定	GB/T 14929. 2 —1994
GB/T 5009. 109 —2003	柑桔中水胺硫磷残留量的测定	GB/T 14929. 3 —1994
GB/T 5009. 110 —2003	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定	GB/T 14929. 4 —1994
GB/T 5009. 111 —2003	谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定	GB/T 14929. 5 —1994
GB/T 5009. 112 —2003	大米和柑桔中唑硫磷残留量的测定	GB/T 14929. 6 —1994



续表 6

编号	名称	原编号
GB/T 5009. 113 —2003	大米中杀虫环残留量的测定	GB/T 14929. 7 —1994
GB/T 5009. 114 —2003	大米中杀虫双残留量的测定	GB/T 14929. 8 —1994
GB/T 5009. 115 —2003	稻谷中三环唑残留量的测定	GB/T 14929. 9 —1994
GB/T 5009. 116 —2003	畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)	GB/T 14931. 1 —1994
GB/T 5009. 117 —2003	食用豆粕卫生标准的分析方法	GB/T 14932. 2 —1994
GB/T 5009. 118 —2003	小麦中 T - 2 毒素的酶联免疫吸附测定(ELISA)	GB/T 14933 —1994
GB/T 5009. 119 —2003	复合食品包装袋中二氨基甲苯的测定	GB/T 14937 —1994
GB/T 5009. 120 —2003	食品中丙酸钠、丙酸钙的测定	GB/T 14940 —1994
GB/T 5009. 121 —2003	食品中脱氢乙酸的测定	GB/T 14941 —1994
GB/T 5009. 122 —2003	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂及成型品中残留量 1,1 - 二氯乙烷的分析方法	GB/T 14943 —1994
GB/T 5009. 123 —2003	食品中铬的测定	GB/T 14962 —1994
GB/T 5009. 124 —2003	食品中氨基酸的测定	GB/T 14965 —1994
GB/T 5009. 125 —2003	尼龙 6 树脂及成型品中己内酰胺的测定	GB/T 14966 —1994
GB/T 5009. 126 —2003	植物性食品中三唑酮残留量的测定(食品中粉锈宁残留量的测定)	GB/T 14973 —1994
GB/T 5009. 127 —2003	食品包装用聚酯树脂及其成型品中铬的测定	GB/T 15205 —1994
GB/T 5009. 128 —2003	食品中胆固醇的测定	GB/T 15206 —1994
GB/T 5009. 129 —2003	水果中乙氧基喹残留量的检验方法	GB/T 15518 —1995
GB/T 5009. 130 —2003	大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定	GB/T 16337 —1996
GB/T 5009. 131 —2003	植物性食品中亚胺硫磷残留量的测定	GB/T 16335 —1996
GB/T 5009. 132 —2003	食品中莠去津残留量的测定	GB/T 16336 —1996
GB/T 5009. 133 —2003	粮食中绿麦隆残留量的测定	GB/T 16338 —1996
GB/T 5009. 134 —2003	大米中禾草敌残留量的测定	GB/T 16339 —1996
GB/T 5009. 135 —2003	植物性食品中灭幼脉残留量的测定	GB/T 16340 —1996
GB/T 5009. 136 —2003	植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定	GB/T 16341 —1996
GB/T 5009. 137 —2003	食品中锑的测定	GB/T 16342 —1996
GB/T 5009. 138 —2003	食品中镍的测定	GB/T 16343 —1996、GB 15196 —1994 GB/T 5009. 37 —1996
GB/T 5009. 139 —2003	饮料中咖啡因的测定	GB/T 16344 —1996
GB/T 5009. 140 —2003	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定	GB/T 16345 —1996
GB/T 5009. 141 —2003	食品中诱惑红的测定	GB/T 16346 —1996
GB/T 5009. 142 —2003	植物性食品中吡氟禾草灵、精吡氟禾草灵残留量的测定	GB/T 17328 —1998
GB/T 5009. 143 —2003	蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定	GB/T 17329 —1998
GB/T 5009. 144 —2003	植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定	GB/T 17330 —1998
GB/T 5009. 145 —2003	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定	GB/T 17331 —1998
GB/T 5009. 146 —2003	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定	GB/T 17332 —1998
GB/T 5009. 147 —2003	植物性食品中除虫脲残留量的测定	GB/T 17333 —1998
GB/T 5009. 148 —2003	植物性食品中游离棉酚的测定	GB/T 17334 —1998
GB/T 5009. 149 —2003	食品中栀子黄的测定	GB/T 17335 —1998
GB/T 5009. 150 —2003	食品中红曲色素的测定	GB/T 17336 —1998
GB/T 5009. 151 —2003	食品中锗的测定	GB/T 17337 —1998
GB/T 5009. 152 —2003	食品包装用苯乙烯 - 丙烯腈共聚物和橡胶改性的丙烯腈 - 丁二烯 - 苯乙烯树脂及其成型品中残留丙烯腈单体的测定	GB/T 17338 —1998
GB/T 5009. 153 —2003	植物性食品中植酸的测定	GB/T 17406 —1998
GB/T 5009. 154 —2003	食品中维生素 B ₆ 的测定	GB/T 17407 —1998
GB/T 5009. 155 —2003	大米中稻瘟灵残留量的测定	GB/T 17408 —1998
GB/T 5009. 156 —2003	食品用包装材料及其制品的浸泡试验方法通则	GB/T 17409 —1998
GB/T 5009. 157 —2003	食品中有机酸的测定	
GB/T 5009. 158 —2003	蔬菜中维生素 K ₁ 的测定	
GB/T 5009. 159 —2003	食品中还原型抗坏血酸的测定	
GB/T 5009. 160 —2003	水果中单甲脒残留量的测定	
GB/T 5009. 161 —2003	动物性食品中有机磷农药多组分残留的测定	

续表 6

现编号	标准名称	原编号
GB/T 5009. 162 —2003	动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留的测定	
GB/T 5009. 163 —2003	动物性食品中氨基甲酸酯类农药多组分残留高效液相色谱法测定	
GB/T 5009. 164 —2003	大米中丁草胺残留量的测定	
GB/T 5009. 165 —2003	粮食中 2, 4 - D 丁酯残留量的测定	
GB/T 5009. 166 —2003	食品包装用树脂及其制品的预试验	
GB/T 5009. 167 —2003	饮用天然矿泉水中氟、氯、溴离子和硝酸根、硫酸根含量的反相高效液相色谱法测定	
GB/T 5009. 168 —2003	食品中二十碳五烯酸和二十二碳六烯酸的测定 (包括食品中二十碳五烯酸 (EPA) 和二十二碳六烯酸 (DHA) 的测定)	
GB/T 5009. 169 —2003	食品中牛磺酸的测定	
GB/T 5009. 170 —2003	保健食品中褪黑素含量的测定	
GB/T 5009. 171 —2003	保健食品中超氧化物歧化酶 (SOD) 活性的测定	
GB/T 5009. 172 —2003	大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定	
GB/T 5009. 173 —2003	梨果类、柑桔类水果中塞螨酮残留量的测定	
GB/T 5009. 174 —2003	花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定	
GB/T 5009. 175 —2003	粮食和蔬菜中 2, 4 - 滴残留量的测定	
GB/T 5009. 176 —2003	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定	
GB/T 5009. 177 —2003	大米中敌稗残留量的测定	
GB/T 5009. 178 —2003	食品包装材料中甲醛的测定	
GB/T 5009. 179 —2003	火腿中三甲胺氮的测定	
GB/T 5009. 180 —2003	稻谷、花生仁中恶草酮残留量的测定	
GB/T 5009. 181 —2003	猪油中丙二醛的测定 (包括猪油卫生标准)	GB 10146 —1988
GB/T 5009. 182 —2003	面制食品中铝的测定	GB 15202 —1994
GB/T 5009. 183 —2003	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定	GB 16322 —1996
GB/T 5009. 184 —2003	粮食、蔬菜中噻嗪酮残留量的测定	GB 14970 —1994
GB/T 5009. 185 —2003	苹果和山楂制品中展青霉素的测定	GB 14974 —1994
GB/T 5009. 186 —2003	乳酸菌饮料中脲酶的定性测定	GB 16321 —1996
GB/T 5009. 187 —2003	干果 (桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼) 中总酸的测定	GB 16325 —1996
GB/T 5009. 188 —2003	蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定	
GB/T 5009. 189 —2003	银耳中米酵菌酸的测定	GB 11675 —1989
GB/T 5009. 190 —2003	海产食品中多氯联苯的测定	GB/T 9675 —1988
GB/T 5009. 191 —2003	食品中 3 - 氯 - 1, 2 - 丙二醇的含量的测定	食品中 3 - 氯 - 1, 2 - 丙二醇的测定
GB/T 5009. 192 —2003	动物性食品中克伦特罗残留量的测定	动物性食品中克伦特罗残留量的测定
GB/T 5009. 193 —2003	保健食品中脱氢表雄甾酮 (DHEA) 的测定	保健食品中脱氢表雄甾酮 (DHEA) 的测定
GB/T 5009. 194 —2003	保健食品中免疫球蛋白 IgG 的测定	保健食品中免疫球蛋白 IgG 的测定
GB/T 5009. 195 —2003	保健食品中吡啶甲酸铬的测定	保健食品中吡啶甲酸铬的测定
GB/T 5009. 196 —2003	保健食品中肌醇的测定	保健食品中肌醇的测定
GB/T 5009. 197 —2003	保健食品中盐酸硫胺素、盐酸吡哆醇、烟酸、烟酰胺和咖啡因的测定	保健食品中盐酸硫胺素、盐酸吡哆醇、烟酸、烟酰胺和咖啡因的测定
GB/T 5009. 198 —2003	贝类 记忆丧失性贝类毒素软骨藻酸的测定	贝类 记忆丧失性贝类毒素软骨藻酸的测定
GB/T 5009. 199 —2003	蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测方法	蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测方法
GB/T 5009. 200 —2003	小麦中野燕枯残留量的测定	小麦中燕麦枯残留量的测定
GB/T 5009. 201 —2003	梨中烯唑醇残留量的测定	梨中烯唑醇残留量的测定
GB/T 5009. 202 —2003	食用植物油煎炸过程中的极性组份 (PC) 的测定	GB/T 7102. 2 —1994
GB/T 5009. 203 —2003	植物纤维类食品容器卫生标准中蒸发残渣的分析方法	

[收稿日期 :2004 - 12 - 02]

中图分类号 :R15 ;O65 ;TS207 文献标识码 :A 文章编号 :1004 - 8456(2005)03 - 0193 - 19

