

名称：上海工微所科技有限公司检测中心

地址：上海市桂平路 353 号

注册号：CNAS L1483

认可依据：ISO/IEC 17025 以及 CNAS 特定认可要求

生效日期：2018 年 05 月 18 日



中国合格评定国家认可委员会
认可证书附件

附件 3 认可的检测能力范围

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|-----|------|-------|--------------|--|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| 未分组 | | | | | |
| 1 | 玩具 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌效果测试 美国 药典 第 51 章 USP40-NF35 (2017) 第 51 章 | |
| | | 2 | 总需氧菌 (TPC) | 微生物计数检查法 美国 药典 第 61 章 USP40-NF35 (2017) | |
| | | 3 | 总霉菌和酵母 (YM) | 微生物计数检查法 美国 药典 第 61 章 USP40-NF35 (2017) | |
| | | 4 | 总活菌 (TPC+YM) | 微生物计数检查法 美国 药典 第 61 章 USP40-NF35 (2017) | |
| | | 5 | 金黄色葡萄球菌 | 指定微生物检查 美国 药典 第 62 章 USP40-NF35 (2017) 第 62 章 | |



No. CNAS L1483

在线扫码获取验证

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|----------------------|-------|-----------|---|---------------------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 6 | 沙门氏菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 7 | 大肠杆菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 8 | 白色念珠菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 9 | 耐胆盐革兰氏阴性菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 10 | 梭状芽孢杆菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 11 | 铜绿假单胞菌 | 指定微生物检查 美国 药典 62 章 | USP40-NF35 (2017) 第 |
| | | 12 | 材料抗菌性能 | 玩具安全标准 ASTM F963-17 4.3.6.4/8.4.2 (美国 药典 USP40-NF35 (2017) 第 51 章) | |
| | | 13 | 材料清洁度 | 玩具安全标准 ASTM F963-17 4.3.6.3/ 8.4.1(美国 药典 USP40-NF35 (2017) 第 61、62 章) | |
| 2 | 防霉抗菌剂及防霉抗菌产品 | 1 | 抑菌环 | 消毒技术规范 (2002 版) 2.1.8.2 | |
| | | 2 | 最小抑制浓度 | 消毒技术规范 (2002 版) 2.1.8.4 | |
| 3 | 挥发性防霉剂及制品 | 1 | 挥发性防霉效果 | 挥发性档案防霉剂防霉效果测定 DA/T26-2000 | |
| 4 | 一次性使用卫生用品等 (原料及相关制品) | 1 | 抑菌性能 | 一次性使用卫生用品卫生标准 GB 15979-2002 | 只测 C5 |
| 5 | 电器 (材料及相关制品) | 1 | 抑菌环 | 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则 GB/T 21551.1-2008 | 只测 A.3.5 |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|-----------------------|-------|------|---|------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 2 | 抗菌性能 | 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 抗菌材料的特殊要求 GB 21551.2-2010 | |
| | | 3 | 长霉等级 | 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 抗菌材料的特殊要求 GB 21551.2-2010 | |
| 6 | 日用、化工产品 （原料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 日化产品抗菌抑菌效果的评价方法 QB/T 2738-2012 7.3 | |
| | | 2 | 抗菌效果 | 抗菌效果测试 美国药典 USP 40-NF35（2017）第 51 章 | 不测固体 |
| 7 | 涂料及漆膜等 （原料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌涂料（漆膜） 抗菌性能测定法和抗菌效果 GB/T 21866-2008 | |
| | | | | 抗菌涂料 HG/T 3950-2007 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 漆膜耐霉菌测定方法 GB/T 1741-2007 | |
| | | | | 抗菌涂料 HG/T 3950-2007 | |
| 8 | 电工电子产品 （材料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 电工电子产品环境试验第 2 部分： 试验方法试验 J 及导则：长霉 GB/T 2423.16-2008 | |
| 9 | 包装、运输包装件 （材料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 防霉包装 GB/T 4768-2008 | |
| 10 | 分析、光学等仪器 （材料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 分析仪器环境 试验方法 GB/T 11606-2007 | |
| 11 | 机载设备（材料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|--------------|-------|------|---|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 2 | 长霉等级 | 机载设备环境条件及试验方法 HB 5830.13-1986 | |
| 12 | 军用设备（材料及制品） | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 军用设备环境试验方法 GJB150.10A-2009 | |
| 13 | 高分子聚合体材料及制品 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 合成聚合体材料对真菌的防霉能力测试 ASTM G21-2015 | |
| 14 | 建筑材料及制品 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | | | 抗菌陶瓷制品 抗菌性能 JC/T 897-2014 | |
| | | | | 建筑用抗菌塑料管抗菌性能 JC/T 939-2004 | |
| | | | | 镀膜抗菌玻璃 JC/T1054-2007 | |
| | | | | 含铜抗菌不锈钢 YB/T 4171-2008 | |
| 15 | 塑料及制品 | 1 | 抗菌性能 | 塑料表面抗菌性能测量 ISO 22196-2011 | |
| | | | | 塑料 塑料表面抗菌性能测试方法 GB/T 31402-2015 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 塑料防霉性能试验方法 GB/T 24128-2009 | |
| 16 | 纺织品（原料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 纺织品抗菌性能的评价 第1部分：琼脂平板扩散法 GB/T 20944.1-2007 | |
| | | | | 纺织品抗菌性能的评价 第2部分：吸收法 GB/T 20944.2-2007 | |
| | | | | 纺织品抗菌性能的评价 第3部分：振荡法 GB/T 20944.3-2008 | |



No. CNAS L1483

第 4 页 共 20 页

在线扫码获取验证

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|---------------|-------|-------------------------|---------------------------------------|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 2 | 长霉等级 | 纺织材料抗菌性能的测试 AATCC 100-2012 | |
| | | | | 纤维制品的抗菌试验方法及抗菌效果 JISL 1902-2015 | |
| | | | | 纺织品防霉性能的评价 GB/T 24346-2009 | |
| | | | | 纺织品抗霉性 AATCC 30-2013 | |
| 17 | 木质板材 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌木（竹）质地板抗菌性能检验方法与抗菌效果 LY/T 1926-2010 | |
| | | | | 抗菌防霉木质装饰板 JC/T 2039-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 抗菌木（竹）质地板抗菌性能检验方法与抗菌效果 LY/T 1926-2010 | |
| | | | | 抗菌防霉木质装饰板 JC/T 2039-2010 | |
| | | | 人造板防霉性能评价 LY/T2230-2013 | | |
| 18 | 无机材料（原料及相关制品） | 1 | 抗菌性能 | 纳米无机材料抗菌性能检测方法 GB/T 21510-2008 | |
| | | | | 无机抗菌剂性能及评价 HG/T 3794-2005 | |
| 19 | 瓷器 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌骨质瓷器 GB/T28116-2011 | |
| 20 | 橡胶及其制品 | 1 | 抗菌性能 | 抗菌加工产品抗菌性能测试方法 JISZ 2801-2010 | |
| | | 2 | 长霉等级 | 橡胶防霉性能测试方法 HG/T 4301-2012 | |
| 21 | 合成革及其制品 | 1 | 抑菌圈 | 抗菌聚氨酯合成革-抗菌性能试验方法和抗菌效果 QB/T4341-2012 | |
| | | 2 | 抗菌性能 | 抗菌聚氨酯合成革-抗菌性能试验方法和抗菌效果 QB/T4341-2012 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准(方法) | 说明 | |
|----|------|-------------------------------|--------|---|-----------|-------|
| | | 序号 | 名称 | | | |
| | | 3 | 长霉等级 | 抗菌聚氨酯合成革-抗菌性能试验方法和抗菌效果 QB/T4341-2012 | | |
| 22 | 家具 | 1 | 抗菌性能 | 家具抗菌性能的评价 QB/T 4371-2012 | | |
| 23 | 食品 | 1 | 相对密度 | 食品安全国家标准 食品相对密度的测定 GB5009.2-2016 | 只测第一法、第三法 | |
| | | 2 | 水分 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB5009.3-2016 | 只测第一法、第二法 | |
| | | 3 | 灰分 | 食品安全国家标准 食品中灰分的测定 GB5009.4-2016 | | |
| | | 4 | 蛋白质 | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 GB5009.5-2016 | 只测第一法 | |
| | | 5 | 脂肪 | 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定 GB5009.6-2016 | | |
| | | 6 | 还原糖 | 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定 GB5009.7-2016 | 只测第一法 | |
| | | 7 | 蔗糖 | 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 GB5009.8-2016 | | |
| | | 8 | 总糖 | 糕点质量检验方法 23780-2009 4.5.2 | | |
| | | | | 糕点通则 GB/T 20977-2007 附录 A | | |
| | | 9 | 果糖和葡萄糖 | 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 GB5009.8-2016 | | 只测第一法 |
| | | 10 | 馅料含量 | 糕点质量检验方法 GB/T 23780-2009 4.5.7 | | |
| | | 11 | 淀粉 | 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定 GB5009.9-2016 | | 只测第二法 |
| 12 | 粗纤维 | 植物类食品中粗纤维的测定 GB/T5009.10-2003 | | | | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|------|-------|---------|---|-----------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 13 | 总砷 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 GB5009.11-2014 | 只测第一篇第二法 |
| | | 14 | 铅 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB5009.12-2017 | 只测第一法、第三法 |
| | | 15 | 铜 | 食品安全国家标准 食品中铜的测定 GB5009.13-2017 | 只测第一法 |
| | | 16 | 锌 | 食品安全国家标准 食品中锌的测定 GB5009.14-2017 | 只测第一法 |
| | | 17 | 镉 | 食品安全国家标准 食品中镉的测定 GB 5009.15-2014 | |
| | | 18 | 总汞 | 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定 GB5009.17-2014 | 只测第一篇第一法 |
| | | 19 | 六六六、滴滴涕 | 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定 GB/T5009.19-2008 | 只测第二法 |
| | | 20 | 山梨酸、苯甲酸 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB5009.28-2016 | 只测第一法 |
| | | 21 | 亚硝酸盐 | 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 GB5009.33-2016 | 只测第二法 |
| | | 22 | 二氧化硫 | 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 GB5009.34-2016 | |
| | | 23 | 酸价 | 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB5009.229-2016 | 不测第三法 |
| | | 24 | 过氧化值 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB5009.227-2016 | 只测第一法 |
| | | 25 | 羰基价 | 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定 GB5009.230-2016 | |
| | | 26 | 挥发性盐基氮 | 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定 GB5009.228-2016 | 只测第一法 |
| | | 27 | 总酸 | 食品中总酸的测定 GB/T12456-2008 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|------|-------|------|---|-----------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 28 | 氯化物 | 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 GB5009.44-2016 | |
| | | 29 | 溴氰菊酯 | 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量测定 GB/T5009.110-2003 | |
| | | 30 | 抗坏血酸 | 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定 GB/T5009.86-2003 | 只测第二法 |
| | | 31 | 铁 | 食品安全国家标准 食品中铁的测定 GB5009.90-2016 | 只测第一法 |
| | | 32 | 镁 | 食品安全国家标准 食品中镁的测定 GB5009.241-2017 | 只测第一法 |
| | | 33 | 锰 | 食品安全国家标准 食品中锰的测定 GB5009.242-2017 | 只测第一法 |
| | | 34 | 钾 | 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定 GB5009.91-2017 | 只测第一法 |
| | | 35 | 钠 | 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定 GB5009.91-2017 | 只测第一法 |
| | | 36 | 钙 | 食品安全国家标准 食品中钙的测定 GB5009.92-2016 | 只测第一法 |
| | | 37 | 铬 | 食品安全国家标准 食品中铬的测定 GB 5009.123-2014 | |
| | | 38 | 镍 | 食品安全国家标准 食品中镍的测定 GB5009.138-2017 | |
| | | 39 | 铝 | 食品安全国家标准 食品中铝的测定 GB5009.182-2017 | 只测第一法、第四法 |
| | | 40 | 磷 | 食品安全国家标准 食品中磷的测定 GB5009.87-2016 | 只测第一法 |
| | | 41 | 锡 | 食品安全国家标准 食品中锡的测定 GB 5009.16-2014 | 只测第一法 |
| | | 42 | 三聚氰胺 | 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法 GB/T 22388-2008 | 只测第一法 |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准 (方法) | 说明 |
|----|------|-------|-------------------|--|----------------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 43 | 氯霉素残留量 | 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法 GB/T18932.19-2003 | |
| | | 44 | 糖精钠 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB5009.28-2016 | 只测第一法 |
| | | 45 | 环己基氨基 磺酸钠 | 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定 GB 5009.97-2016 | 只测第一法 |
| | | 46 | 乙酰磺胺酸钾 | 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定 GB/T 5009.140-2003 | |
| | | 47 | 脱氢乙酸 | 食品中脱氢乙酸的测定 高效液相色谱法 GB/T 23377-2009 | |
| | | 48 | 丙酸钠 (钙) | 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定 GB5009.120-2016 | 只测第一法 |
| | | 49 | 黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2 | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 GB 5009.22-2016 | 只测第二法、第三法 |
| | | 50 | 邻苯二甲酸酯 | 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定 GB5009.271-2016 | 不测油脂类试样 |
| | | 51 | 甲醇 | 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定 GB/T5009.266-2016 | |
| | | 52 | 氰化物 | 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定 GB 5009.36-2016 | 只测第三法 |
| | | 53 | 反式脂肪酸 | 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定 GB 5009.257-2016 | |
| | | 54 | 菌落总数 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB4789.2-2016 | |
| | | 55 | 大肠菌群计数 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB4789.3-2016 | |
| | | 56 | 沙门氏菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 GB4789.4-2016 | 不测 5.6 血清学分型鉴定 |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准(方法) | 说明 |
|----|------|-------|----------------------------|---|--------------------------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 57 | 志贺氏菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验 GB 4789.5-2012 | 不测 5.5.3 血清学分型 |
| | | 58 | 大肠杆菌 | 进出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法 SN/T 0169-2010 | 只测 4.7.1 |
| | | 59 | 金黄色葡萄球菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 GB4789.10-2016 | 只测第一法和第二法 |
| | | 60 | β 型溶血性链球菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验 GB 4789.11-2014 | |
| | | 61 | 蜡样芽胞杆菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验 GB 4789.14-2014 | 只测第一法 |
| | | 62 | 副溶血性弧菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验 GB 4789.7-2013 | 不测 6 血清学分型试验和 7 神奈川试验 |
| | | 63 | 霉菌和酵母 计数 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 GB4789.15-2016 | 只测第一法 |
| | | 64 | 商业无菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验 GB4789.26-2013 | |
| | | 65 | 嗜热芽孢菌计数 (需氧芽孢总数、平酸芽孢和厌氧芽孢) | 出口食品嗜热芽孢菌计数方法 SN/T0178-2011 | 不测固态乳品 |
| | | 66 | 单核细胞增生 李斯特氏菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验 GB4789.30-2016 | 只测第一法, 不测第一法中 5.5 小鼠毒力试验 |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|-------|-------|----------|--|-------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 67 | 大肠埃希氏菌计数 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数 GB4789. 38-2012 | 只测第二法 |
| | | 68 | 肠杆菌科 | 出口食品中肠杆菌科检验方法 SN/T 0738-1997 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肠杆菌科检验 GB4789. 41-2016 | |
| | | 69 | 产气荚膜梭菌 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验 GB4789. 13-2012 | |
| 24 | 天然矿泉水 | 1 | 钾 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 12.2 | |
| | | 2 | 钠 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 12.2 | |
| | | 3 | 钙 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 13.2 | |
| | | 4 | 镁 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 14.2 | |
| | | 5 | 铁 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 15.1 | |
| | | 6 | 锰 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 16.1 | |
| | | 7 | 钡 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 26 | |
| | | 8 | 银 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 23.1 | |
| | | 9 | 镍 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 30 | |
| | | 10 | 砷 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 33.4 | |
| | | 11 | pH 值 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 6 | |



No. CNAS L1483

第 11 页 共 20 页

在线扫码获取验证

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准 (方法) | 说明 |
|----|-------|-------|--------|--|--------------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 12 | 色度 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 2 | |
| | | 13 | 臭和味 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 3 | |
| | | 14 | 可见物 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 4 | |
| | | 15 | 大肠菌群 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 55.1 | 只测多管发酵法 |
| | | 16 | 粪链球菌 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 56 | |
| | | 17 | 铜绿假单胞菌 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 57 | |
| | | 18 | 产气荚膜梭菌 | 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2016 58 | |
| 25 | 生活饮用水 | 1 | 色度 | 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2006 1 | |
| | | 2 | 臭和味 | 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2006 3 | |
| | | 3 | 肉眼可见物 | 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2006 4 | |
| | | 4 | 浑浊度 | 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2006 2.2 | |
| | | 5 | pH 值 | 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2006 5.1 | |
| | | 6 | 菌落总数 | 生活饮用水标准检验方法 微生物指标 GB/T 5750.12-2006 1 | |
| | | 7 | 总大肠菌群 | 生活饮用水标准检验方法 微生物指标 GB/T 5750.12-2006 | 只测 2.1 多管发酵法 |
| | | 8 | 耐热大肠菌群 | 生活饮用水标准检验方法 微生物指标 GB/T 5750.12-2006 | 只测 3.1 多管发酵法 |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准 (方法) | 说明 |
|----|------|-------|-----------|--------------------------------------|--------------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 9 | 大肠埃希氏菌 | 生活饮用水标准检验方法 微生物指标 GB/T 5750.12-2006 | 只测 4.1 多管发酵法 |
| 26 | 茶饮料 | 1 | 茶多酚 | 茶饮料 GB/T 21733-2008 附录 A | |
| 27 | 酱油 | 1 | 标签 | 酿造酱油 GB18186-2000 8 | |
| | | 2 | 感官特性 | 酱油卫生标准的分析方法 GB/T5009.39-2003 3 | |
| | | 3 | 氨基酸态氮 | 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定 GB5009.235-2016 | 只测第一法 |
| | | 4 | 总酸 | 酱油卫生标准的分析方法 GB/T5009.39-2003 4.4 | |
| | | 5 | 可溶性无盐 固形物 | 酿造酱油 GB18186-2000 6.2 | |
| | | 6 | 全氮 | 酿造酱油 GB18186-2000 6.3 | |
| | | 7 | 铵盐 | 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定 GB5009.234-2016 | 只测第一法 |
| 28 | 醋 | 1 | 标签 | 酿造食醋 GB18187-2000 8 | |
| | | 2 | 感官特性 | 食醋卫生标准的分析方法 GB/T5009.41-2003 3 | |
| | | 3 | 总酸 | 食醋卫生标准的分析方法 GB/T5009.41-2003 4.1 | |
| | | 4 | 游离矿酸 | 食品安全国家标准 食品中游离矿酸的测定 GB5009.233-2016 | |
| | | 5 | 可溶性 无盐固形物 | 酿造食醋 GB18187-2000 6.4 | |
| | | 6 | 不挥发酸 | 酿造食醋 GB18187-2000 6.3 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准(方法) | 说明 |
|----|----------|-------|-------|---|-------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| 29 | 谷氨酸钠(味精) | 1 | 标签 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 9.1 | |
| | | 2 | 外观 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.1 | |
| | | 3 | 鉴别试验 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 附录B | |
| | | 4 | 净含量 | 国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号 | |
| | | 5 | 谷氨酸钠 | 食品安全国家标准味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定 GB5009.43-2016 | |
| | | 6 | 透光率 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.4 | |
| | | 7 | 比旋光度 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.5 | |
| | | 8 | 氯化物 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.6.1 | |
| | | 9 | pH值 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.7 | |
| | | 10 | 干燥失重 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.8 | |
| | | 11 | 铁 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.9 | |
| | | 12 | 硫酸盐 | 谷氨酸钠(味精) GB/T8967-2007 7.10 | |
| 30 | 啤酒 | 1 | 净含量 | 啤酒分析方法 GB/T4928-2008 15 | 只测第一法 |
| | | 2 | 标签 | 啤酒 GB4927-2008 8.1 | |
| | | 3 | 乙醇浓度 | 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定 GB5009.225-2016 | 只测第一法 |
| | | 4 | 原麦汁浓度 | 啤酒分析方法 GB/T4928-2008 9.2 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准(方法) | 说明 |
|----|-------|-------|--------------|--------------------------------------|-------|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 5 | 总酸 | 啤酒分析方法 GB/T4928-2008 10 | |
| 31 | 黄酒 | 1 | 标签 | 黄酒 GB/T13662-2008 8.1 | |
| | | 2 | 总糖 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.2 | |
| | | 3 | 非糖固形物 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.3 | |
| | | 4 | 乙醇浓度 | 黄酒食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定 GB5009.225-2016 | 只测第二法 |
| | | 5 | 总酸 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.6 | |
| | | 6 | 氨基酸态氮 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.6 | |
| | | 7 | pH | 黄酒 GB/T13662-2008 6.5 | |
| | | 8 | 氧化钙 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.7.1 | |
| | | 9 | β -苯乙醇 | 黄酒 GB/T13662-2008 6.8 | |
| 32 | 液态法白酒 | 1 | 乙醇浓度 | 黄酒食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定 GB5009.225-2016 | 只测第一法 |
| | | 2 | 总酸 | 白酒分析方法 GB/T10345-2007 7 | |
| | | 3 | 总酯 | 白酒分析方法 GB/T10345-2007 8 | |
| | | 4 | 固形物 | 白酒分析方法 GB/T10345-2007 9 | |
| | | 5 | 乙酸乙酯 | 白酒分析方法 GB/T10345-2007 10 | |
| | | 6 | 己酸乙酯 | 白酒分析方法 GB/T10345-2007 11 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|------|-------|-------------|--|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 7 | 杂醇油 | 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法 GB/T5009.48-2003 4.2 4.2 | |
| 33 | 蜂蜜 | 1 | 感官 | 食品安全国家标准 蜂蜜 GB 14963-2011 3.2 | |
| | | 2 | 标签 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011 | |
| | | 3 | 水分 | 进出口蜂蜜检验规程 SN/T0852-2012 4.4.1 | |
| | | 4 | 碳-4 植物糖 | 蜂蜜中碳-4 植物糖含量的测定方法 稳定碳同位素比例法 GB/T18932.1-2002 | |
| | | 5 | 酸度 | 进出口蜂蜜检验规程 SN/T0852-2012 4.4.7 | |
| | | 6 | 羟甲基糠醛 | 进出口蜂蜜检验规程 SN/T0852-2012 4.4.3 | |
| | | 7 | 淀粉酶值 | 进出口蜂蜜检验规程 SN/T0852-2012 4.4.2 | |
| | | 8 | 嗜渗酵母计数 | 食品安全国家标准 蜂蜜 GB14963-2011 附录 A | |
| 34 | 蜂王浆 | 1 | 感官 | 蜂王浆 GB9697-2008 4.1 | |
| | | 2 | 水分 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.2 | |
| | | 3 | 蛋白质 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.4 | |
| | | 4 | 酸度 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.7 | |
| | | 5 | 灰分 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.6 | |
| | | 6 | 总糖 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.5 | |
| | | 7 | 10-羟基-2-癸烯酸 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.3 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准 (方法) | 说明 |
|----|------|-----------------------------|-------|---------------------------------|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 8 | 淀粉 | 蜂王浆 GB9697-2008 5.8 | |
| 35 | 焙烤食品 | 1 | pH 值 | 饼干 GB/T20980-2007 6.5 | |
| | | 2 | 松密度 | 饼干 GB/T20980-2007 6.7.1 | |
| | | 3 | 净含量偏差 | 定量包装商品净含量计量检验规程 JJF1070-2005 | |
| | | 4 | 碱度 | 饼干 GB/T20980-2007 6.3 | |
| 36 | 糖果 | 1 | 净含量 | 定量包装商品净含量计量检验规程 JJF1070-2005 | |
| | | 2 | 干燥失重 | 糖果 硬质糖果 SB/T 10018-2017 6.2 | |
| | | | | 糖果 酥质糖果 SB/T 10019-2017 6.2 | |
| | | | | 糖果 焦香糖果 SB/T 10020-2017 6.2 | |
| | | | | 糖果 凝胶糖果 SB/T 10021-2017 6.2 | |
| | | | | 糖果 奶糖糖果 SB/T 10022-2017 6.2 | |
| | | | | 糖果 充气糖果 SB/T10104-2017 6.2 | |
| | | 3 | 脂肪 | 糖果 焦香糖果 SB/T 10020-2017 6.4 | |
| 4 | 乳脂肪 | 糖果 奶糖糖果 SB/T 10022-2017 6.4 | | | |
| 5 | 脂肪 | 糖果 充气糖果 SB/T 10104-2017 6.4 | | | |
| 37 | 淀粉 | 1 | 氮含量 | 淀粉及其衍生物氮含量测定 GB/T 22427.10-2008 | |



No. CNAS L1483

第 17 页 共 20 页

在线扫码获取验证

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|-------|-------|----------|---|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 2 | 总脂肪 | 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定 GB5009.6-2016 只测第二法 | |
| | | 3 | 二氧化硫含量 | 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定 GB/T 22427.13-2008 | |
| | | 4 | 细度 | 淀粉细度测定 GB/T 22427.5-2008 5.1 | |
| 38 | 食品添加剂 | 1 | 羟丙基 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉 GB 29930-2013 附录 A A. 4 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯 GB 29931-2013 附录 A A. 4 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉 GB 29933-2013 附录 A A. 4 | |
| | | 2 | 氯丙醇 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯 GB 29931-2013 附录 A A. 5 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉 GB 29930-2013 附录 A A. 5 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉 GB 29933-2013 附录 A A. 5 | |
| | | 3 | 重金属 | 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验 GB 5009.74-2014 | |
| | | 4 | 乙酰基 | 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉 GB 29925-2013 附录 A A. 4 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯 GB 29929-2013 附录 A A. 4 | |
| | | | | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932-2013 附录 A A. 4 | |
| | | 5 | 辛烯基琥珀酸基团 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠 GB 28303-2012 附录 A A. 4 | |



No. CNAS L1483

第 18 页 共 20 页

在线扫码获取验证

| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|------------|-------|---------|--|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| | | 6 | 羧基 | 变性淀粉氧化淀粉羧基含量的测定 GB/T20374-2006 | |
| 39 | 鸡精调味料 | 1 | 谷氨酸钠 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.2.1 | |
| | | 2 | 氯化物 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.2.2 | |
| | | 3 | 呈味核苷酸二钠 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.2.4 | |
| | | 4 | 总氮 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.2.5 | |
| | | 5 | 其它氮 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.2.6 | |
| | | 6 | 净含量负偏差 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 5.3 | |
| 40 | 豆制品 | | 全部参数 | 食品安全国家标准 豆制品 GB2712-2014 | |
| 41 | 复合调味料 | | 全部参数 | 食品安全地方标准 复合调味料 DB 31/2002-2012 | |
| 42 | 鸡精调味料 | | 全部参数 | 鸡精调味料 SB/T10371-2003 | |
| 43 | 氧化淀粉 | | 全部参数 | 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉 GB29927-2013 | |
| 44 | 酸处理淀粉 | | 全部参数 | 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉 GB29928-2013 | |
| 45 | 乙酰化双淀粉己二酸酯 | | 全部参数 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB29932-2013 | |
| 46 | 辛烯基琥珀酸淀粉钠 | | 全部参数 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠 GB28303-2012 | |
| 47 | 硬质糖果 | | 全部参数 | 糖果 硬质糖果 SB/T 10018-2017 | |



| 序号 | 检测对象 | 项目/参数 | | 检测标准（方法） | 说明 |
|----|------|-------|------|-------------------------|----|
| | | 序号 | 名称 | | |
| 48 | 奶糖糖果 | | 全部参数 | 糖果 奶糖糖果 SB/T 10022-2017 | |
| 49 | 充气糖果 | | 全部参数 | 糖果 充气糖果 SB/T10104-2017 | |

中国合格评定国家认可委员会
认可证书附件



No. CNAS L1483

在线扫码获取验证