

食品安全国家标准勘误

请输入查询条件:

标准号:

标准名称:

搜索

序号	标准号	标准名称	修改章节	修改前	修改后	勘误时间
1	GB 1886.5-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 硝酸钠	表2	氯化物 (以Cl计), w/% ≥	氯化物 (以Cl计), w/% ≤	2018-06-05
2	GB 16740-2014	食品安全国家标准 保健食品	表3	0/25g	0/25g(mL)	2018-06-05
3	GB 1886.9-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸	A.10.1.2.7	1mL溶液含砷 (As) 2.5mg	1mL溶液含砷 (As) 2.5μg	2018-06-05
4	GB 1886.20-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠	A.4.4.1	V1 - 以溴甲酚绿-甲基红为指示液, 滴定试验溶液所消耗的氢氧化钠溶液的体积, 单位为毫升(mL);	V1 - 以溴甲酚绿-甲基红为指示液, 滴定试验溶液所消耗的盐酸标准滴定溶液的体积, 单位为毫升(mL);	2018-06-05
5	GB 1886.20-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠	A.4.4.1	V2 - 以酚酞为指示液, 滴定试验溶液所消耗的氢氧化钠溶液的体积, 单位为毫升(mL);	V2 - 以酚酞为指示液, 滴定试验溶液所消耗的盐酸标准滴定溶液的体积, 单位为毫升(mL);	2018-06-05
6	GB 1886.37-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)	1	本标准适用于以葡萄糖为原料经发酵、酯化、转化、精制制得食品添加剂环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)	本标准适用于以环己胺为原料, 氯磺酸或氨基磺酸合成环己基氨基磺酸后与氢氧化钠作用而制得的食品添加剂环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)。	2018-06-05
7	GB 1886.37-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)	表2	环己基氨基磺酸钠含量 (以干基计), w/% ≥	环己基氨基磺酸钠含量 (以干基计), w/%	2018-06-05
8	GB 1886.103-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素	A.2.2	取鉴别试验A.2.2.1中的分散液为试样溶液, 在20 mL试样溶液中加入1 mL 淀粉指示液 (10 g/L), 加几滴碘标准溶液 (0.1 mol/L), 无紫色至蓝色或蓝色出现。	取鉴别试验A.2.2.1中的分散液为试样溶液, 在20mL试样溶液中加入几滴碘试液, 无紫色至蓝色或蓝色出现。	2018-06-05
9	GB 1886.174-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂	A.3.5.2准确加入碘标准溶液0.0 mL.....准确加入碘标准溶液10.0 mL.....	2018-06-05
10	GB	食品安全国家标准 食品添加	A.3.3.2	流动相: “甲醇+水=94+6”	A.3.3.2流动相: “水+甲醇=94+6”	2018-06-05

	1886.180-2016	剂 β-环状糊精				
11	GB 1886.216-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化镁 (包括重质和轻质)	A.4.3	称取约5 g试样, 精确至0.000 2 g	称取约5 g预先于875 °C±25 °C灼烧至质量恒定的试样, 精确至0.000 2 g	2018-06-05
12	GB 1886.228-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳	A.14.1	按照GBZ/T 160.29规定的方法进行测定, 固态和液态二氧化碳应气化后取样测定	将GBZ/T 160.29-2004中的4.3.2吸收液稀释100倍, 然后按照GBZ/T 160.29-2004规定的方法进行测定, 固态和液态二氧化碳应气化后取样测定	2018-06-05
13	GB 1886.228-2016	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳	A.15.1	按照GBZ/T 160.29规定的方法进行测定, 固态和液态二氧化碳应气化后取样测定	将GBZ/T 160.29-2004中的5.3.1吸收液稀释10倍, 然后按照GBZ/T 160.29-2004规定的方法进行测定, 固态和液态二氧化碳应气化后取样测定	2018-06-05
14	GB 1886.296-2016	食品安全国家标准食品添加剂 柠檬酸铁铵	附录A	盐酸溶液: 1+9	盐酸溶液: 1+3	2018-06-05
15	GB 1888-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵	A.8	以下按GB/T 5009.11进行测定	以下按GB 5009.11或GB 5009.76进行测定	2018-06-05
16	GB 2760-2014	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	第18页 第23页 第58页	11.01食糖	11.01.01白糖及白糖制品 (如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等) 11.01.02其他糖和糖浆 [如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖 (蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	2018-06-05
17	GB 2760-2014	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	第29页	β-胡萝卜素的INS号160 (a)	β-胡萝卜素的INS号160a	2018-06-05
18	GB 2761-2017	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	表A.1	固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]	固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]	2018-06-05
19	GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量	表A.1	固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]	固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]	2018-06-05
20	GB 4789.42-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 诺如病毒检验	附录A	QNIFs(探针):5' -FAM-AGC ACG TGG GAG GGC GAT GG-TAMRA-3'	QNIFs(探针):5' -FAM-AGC ACG TGG GAG GGC GAT CG-TAMRA-3'	2018-06-05
21	GB 4806.6-2016	食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂	第18页	注5: 干燥失重 (100°C, 2h)	注5: 干燥失重 (90°C~95°C, 2h)	2018-06-05
22	GB 4806.6-2016	食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂	附录A	第81号物质“聚己内酰胺 (聚酰胺6)”的CAS号25308-54-4	CAS号25038-54-4	2018-06-05
23	GB 5009.3-2016	食品安全国家标准 食品中水分的测定	前言	本标准代替....., GB/T 5497-1985 《粮食、油料检验水分测定法》,	本标准代替....., GB/T 5497-1985 《粮食、油料检验水分测定法》第一法 105°C恒重法,	2018-06-05
24	GB 5009.9-2016	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定	5.1.1再用约100mL乙醇 (85%, 体积比) 分次充分洗去可溶性糖类。再用约100mL乙醇 (85%, 体积比) 分次充分洗去可溶性糖类。根据样品的实际情况, 可适当增加洗涤液的用量和洗涤次数, 以保证干扰检测的可溶性糖类物质洗涤完全。	2018-06-05
25	GB 5009.9-2016	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定	11.1.1用150mL乙醇 (85%, 体积比) 分数次洗涤残渣, 以充分除去可溶性糖类物质。用150mL乙醇 (85%, 体积比) 分数次洗涤残渣, 以充分除去可溶性糖类物质。根	2018-06-05

					据样品的实际情况,可适当增加洗涤液的用量和洗涤次数,以保证干扰检测的可溶性糖类物质洗涤完全。	
26	GB 5009.24-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定	3.3.3	C17H14O7	13C17H14O7	2018-06-05
27	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	前言	删除原来按食品类别测定的各种方法	删除“删除原来按食品类别测定的各种方法”字样	2018-06-05
28	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	5.2.1离心10min,取部分滤液测定。	离心10min,取部分上清液测定。	2018-06-05
29	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	17.3	称取1g氢氧化钠	称取0.1g氢氧化钠	2018-06-05
30	GB 5009.82-2016	食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定	17.4.2	准确称取维生素D2 标准品10.0mg	准确称取维生素D3 标准品10.0mg	2018-06-05
31	GB 5009.86-2016	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定	全文	文本中所有“D(+)-抗坏血酸”	均修改为“D(-)-抗坏血酸”	2018-06-05
32	GB 5009.90-2016	食品安全国家标准 食品中铁的测定	第三法 电感耦合等离子体质谱法	见GB 50069.268	见GB 5009.268	2018-06-05
33	GB 5009.111-2016	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定	3.3.2 3.3.3	C17H22O6	C17H22O7	2018-06-05
34	GB 5009.111-2016	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定	3.3.5	13C17H22O6	13C17H22O7	2018-06-05
35	GB 5009.118-2016	食品安全国家标准 食品中T-2毒素的测定	5.1.1	将样品研磨,硬质的粮食等用高速粉碎机磨细并通过试验筛。称取25.0g(精确到0.1g)过筛样品于容量瓶中,用提取液定容至100mL,转移至均质杯中,以均质器高速搅拌提取2min,定量滤纸过滤。移取10.0mL滤液加入40mL水稀释混匀,经玻璃纤维滤纸过滤至滤液澄清,滤液备用。	将样品研磨,硬质的粮食等用高速粉碎机磨细并通过试验筛。称取25.0g(精确到0.1g)试样于烧杯中,用提取液溶解,转移至容量瓶中,用提取液定容至100ml,混匀,涡旋振荡提取10min,定量滤纸过滤。移取10.0mL滤液加入40mL水稀释混匀,经玻璃纤维滤纸过滤至滤液澄清,滤液备用。	2018-06-05
36	GB 5009.24-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定	12.3 (e)	检测波长:发射波长360nm;激发波长430nm	检测波长: 激发波长360nm; 发射波长430nm	2018-06-05
37	GB 5009.157-2016	食品安全国家标准 食品中有机酸的测定	3.4.1	酒石酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸、丁二酸和富马酸混合标准储备溶液:分别称取酒石酸1.25g、苹果酸2.5g、乳酸2.5g、柠檬酸2.5g、丁二酸6.25g(精确至0.01g)和富马酸2.5mg(精确至0.01mg)于50mL小烧杯中,加水溶解,用水转移到50mL容量瓶中,定容,混匀,于4℃保存,其中酒石酸质量浓度为2500μg/mL、苹果酸5000μg/mL、乳酸5000μg/mL、柠檬酸5000μg/mL、丁二酸12500μg/mL和富马酸12.5μg/mL。	酒石酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸、丁二酸和富马酸混合标准储备溶液:分别称取酒石酸1.25g、苹果酸2.5g、乳酸2.5g、柠檬酸2.5g、丁二酸6.25g(精确至0.01g)和富马酸2.5mg(精确至0.01mg)于50mL小烧杯中,加水溶解,用水转移到50mL容量瓶中,定容,混匀,于4℃保存,其中酒石酸质量浓度为25000μg/mL、苹果酸50000μg/mL、乳酸50000μg/mL、柠檬酸50000μg/mL、丁二酸125000μg/mL和富马酸50μg/mL。	2018-06-05
38	GB	食品安全国家标准 食品中玉	前言	本标准代替GB/T 5009.209-2008《谷物中	本标准代替GB/T 5009.209-2008《谷物中	2018-06-05

	5009.209-2016	米赤霉烯酮的测定		玉米赤霉烯酮的测定》、GB/T 23504-2009《食品中玉米赤霉烯酮的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法》、GB/T 21982-2008《动物源食品中玉米赤霉醇、β-玉米赤霉醇、α-玉米赤霉烯醇、β-玉米赤霉烯醇、玉米赤霉酮和玉米赤霉烯酮残留量检测方法液相色谱-质谱/质谱法》、SN/T 1745-2006《进出口大豆、油菜籽和食用植物油中玉米赤霉烯酮的检验方法》、SN/T 1772-2006《进出口粮谷中玉米赤霉烯酮的测定 免疫亲和柱-液相色谱法》。	玉米赤霉烯酮的测定》、GB/T 23504-2009《食品中玉米赤霉烯酮的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法》、SN/T 1745-2006《进出口大豆、油菜籽和食用植物油中玉米赤霉烯酮的检验方法》、SN/T 1772-2006《进出口粮谷中玉米赤霉烯酮的测定 免疫亲和柱-液相色谱法》，代替GB/T 21982-2008《动物源食品中玉米赤霉醇、β-玉米赤霉醇、α-玉米赤霉烯醇、β-玉米赤霉烯醇、玉米赤霉酮和玉米赤霉烯酮残留量检测方法液相色谱-质谱/质谱法》中玉米赤霉烯酮的检测方法。	
39	GB 5009.210-2016	食品安全国家标准 食品中泛酸的测定	前言	本标准代替GB/T 5009.210-2008《食品中泛酸的测定》	本标准代替GB/T 5009.210-2008《食品中泛酸的测定》、GB 5413.17-2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中泛酸的测定》。	2018-06-05
40	GB 5009.211-2014	食品安全国家标准 食品中叶酸的测定	前言	本标准代替GB/T 5009.211-2008《食品中叶酸的测定》。	本标准代替GB/T 5009.211-2008《食品中叶酸的测定》、GB 5413.16-2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中叶酸（叶酸盐活性）的测定》。	2018-06-05
41	GB 5009.211-2014	食品安全国家标准 食品中叶酸的测定	6.8	注2：叶酸测定也可采用预包装菌种的叶酸测定用试剂盒（微生物法），测定过程应参照试剂盒说明书，效果相当	删除“注2”	2018-06-05
42	GB 5009.225-2016	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定	表 B.1 (续)	第102页和103页重复	将第102页中的整个“表 B.1 (续)”替换为附件中的“GB 5009 .225-2016 新表 B.1 (续)”	2018-06-05
43	GB 5009.228-2016	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定	前言	代替SC/T3032—2001《水产品中挥发性盐基氮的测定》	代替SC/T3032—2007《水产品中挥发性盐基氮的测定》	2018-06-05
44	GB 5009.239-2016	食品安全国家标准 食品酸度的测定	6	V5——试样滤液消耗的氢氧化钾标准溶液体积，……V0——空白试验消耗的氢氧化钾标准溶液体积，……c5——氢氧化钾标准溶液的浓度，……	V5——试样滤液消耗的氢氧化钠标准溶液体积，……V0——空白试验消耗的氢氧化钠标准溶液体积，……c5——氢氧化钠标准溶液的浓度，……	2018-06-05
45	GB 5009.250-2016	食品安全国家标准 食品中乙基麦芽酚的测定	图B.1	图B.1中的标注乙基麦芽酚的离子对171.1/71.1；乙基麦芽酚的离子对171.1/126.1	图B.1中的标注乙基麦芽酚的离子对141.1/71.1；乙基麦芽酚的离子对141.1/126.1	2018-06-05
46	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	前言	——将被分析物扩充至C16:1t~C22:1t等15种反式脂肪酸。	——将被分析物扩充至C16:1t~C22:1t等16种反式脂肪酸。	2018-06-05
47	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	表1	C18:2 10t,12c	删除该化合物	2018-06-05
48	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	表A.1	反-10-顺-12-十八碳二烯酸甲酯	删除该化合物	2018-06-05

49	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	表A.1	顺-9-反-12-十八碳二烯酸甲酯	增加该化合物	2018-06-05
50	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	表A.1	反-9-顺-12-十八碳二烯酸甲酯	增加该化合物	2018-06-05
51	GB 5009.270-2016	食品安全国家标准 食品中肌醇的测定	1	本标准第一法适用于食品中肌醇的测定, 本标准第二法适用于调制乳品、饮料中肌醇的测定。	本标准第一法适用于食品中肌醇的测定, 本标准第二法适用于婴幼儿食品、乳品及饮料中肌醇的测定。	2018-06-05
52	GB 5413.38-2016	食品安全国家标准 生乳冰点的测定	3.3	1) 3.3.1标准溶液A:称取6.731g氯化钠(3.2.1); 2) 3.3.2标准溶液B:称取9.422 g氯化钠(3.2.1); 3) 3.3.3标准溶液C:称取10.161 g氯化钠(3.2.1)。	1) 3.3.1标准溶液A:称取6.763g氯化钠(3.2.1); 2) 3.3.2标准溶液B:称取9.475 g氯化钠(3.2.1); 3) 3.3.3标准溶液C:称取10.220 g氯化钠(3.2.1)。	2018-06-05
53	GB 8270-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷	2.2	9种糖苷的压合物名称	9种糖苷的化合物名称	2018-06-05
54	GB 8270-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷	表1	9种糖苷的压合物名称	9种糖苷的化合物名称	2018-06-05
55	GB 8270-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷	表3	甜菊糖苷含量的检验方法 “附录A中A.4”	甜菊糖苷含量的检验方法由 “附录A中A.3”	2018-06-05
56	GB 8270-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷	表3	甲醇限量和乙醇限量的检验方法 “A.4”	甲醇限量和乙醇限量的检验方法 “附录A中A.4”	2018-06-05
57	GB 29205-2012	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸	A.4.2.2	甲基红指示液	甲基橙指示液	2018-06-05
58	GB 29205-2012	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸	A.5.2	A比色管中加入10mL试样, 冷却……。B比色管中边滴加0.1 mL硝酸盐标准溶液边混匀, ……	A比色管中加入10 g试样, 冷却……。B比色管中边滴加1.0 mL硝酸盐标准溶液边混匀, ……	2018-06-05
59	GB 30605-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙	表2	甘氨酸钙含量[以Ca(OOCCH ₂ NH ₂).H ₂ O计]	甘氨酸钙含量[以Ca(OOCCH ₂ NH ₂) ₂ .H ₂ O计]	2018-06-05
60	GB 30605-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙	A.2.2.2	称取约0.1g试样, 精确至0.01g……	称取约0.1g试样, 精确至0.01g,溶于10mL水中, ……	
61	GB 30605-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙	A.3.4	M[Ca(OOCCH ₂ NH ₂).H ₂ O]=206.21	M[Ca(OOCCH ₂ NH ₂) ₂ .H ₂ O]=206.21	2018-06-05
62	GB 30605-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙	A.4.4	c --EDTA标准滴定溶液浓度的准确数值	c---盐酸标准滴定溶液浓度的准确数值	2018-06-05
63	GB 30606-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸亚铁	表2	总铁 (以干基计), w% ≤	总铁 (以干基计), w%	2018-06-05
64	GB 30606-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸亚铁	A.2.2.2	称取约0.1g试样, 精确至0.01g,……	称取约0.1g试样, 精确至0.01g, 溶于10mL水中,	2018-06-05
65	GB 30606-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸亚铁	A.4.4	c ---EDTA标准滴定溶液浓度的准确数值	c---盐酸标准滴定溶液浓度的准确数值	2018-06-05
66	GB 30613-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵	表2	GB/T 5009.11	GB 5009.11或GB 5009.76	2018-06-05
67	GB 30614-2014	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙	A.6	按照GB/T 5009.11中的规定进行测定	按照GB 5009.11或GB 5009.76中的规定进行测定	2018-06-05

68	GB 31604.10-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 2,2-二(4-羟基苯基)丙烷(双酚A)迁移量的测定	3.11所用试剂依照GB 5009.156的规定所用试剂依照GB 31604.1的规定	2018-06-05
69	GB 31604.10-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 2,2-二(4-羟基苯基)丙烷(双酚A)迁移量的测定	4.1.2.2	删去原项目下所有内容	按照 GB 5009.156及 GB 31604.1的要求,对样品进行迁移试验,得到食品模拟物试液。	2018-06-05
70	GB 31604.26-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 环氧氯丙烷的测定和迁移量的测定	前言	本标准代替GB/T 23296.7-2009《食品接触材料 塑料中环氧氯丙烷含量的测定 高效液相色谱法》	本标准代替GB/T 23296.7-2009《食品接触材料 塑料中表氯醇含量的测定 高效液相色谱法》	2018-06-05
71	GB 31604.34-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定	19.1	同5.1。	同12.1。	2018-06-05
72	GB 31604.36-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 软木中杂酚油的测定	附表A.1	2, 4-二甲基苯酚的CAS号 15-67-9	2, 4-二甲基苯酚的CAS号105-67-9	2018-06-05
73	GB 31604.37-2016	食品安全国家标准 食品接触材料和制品 三乙胺和三正丁胺的测定	3.2	三正丁胺的CAS号 121-44-8	三正丁胺的CAS号102-82-9	2018-06-05
74	GB 31604.43-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 乙二胺和己二胺迁移量的测定	3.3	1.3-丙二胺的CAS号 78-90-0	1.3-丙二胺的CAS号109-76-2	2018-06-05
75	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	5.1	称量5.0 g试样于50 mL的烧杯中,	称量5.0 g (或吸取5.0 mL) 试样于50 mL的烧杯中,	2018-06-05
76	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	6	X ——试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克 (g/100 g) ;	X —— 试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克 (g/100 g) 或克每百毫升 (g/100 mL) ;	2018-06-05
77	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	6	m ——称取试样的质量,单位为克 (g) ;	m ——称取试样的质量,单位为克 (g) ; V ——吸取试样的体积,单位为毫升 (mL) ;	2018-06-05
78	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	11.1	称量1.00 g试样于50 mL容量瓶中,	称量1.00 g (或吸取1.0 mL) 试样于50 mL容量瓶中,	2018-06-05
79	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	12	X ——试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克 (g/100 g) ;	X —— 试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克 (g/100 g) 或克每百毫升 (g/100 mL) ;	2018-06-05
80	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	12	m1 ——称取试样的质量,单位为克 (g) ;	m1 ——称取试样的质量,单位为克 (g) ; V ——吸取试样的体积,单位为毫升 (mL) ;	2018-06-05
81	GB 1903.15-2016	食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸钙(乙酸钙)	3.2	乙酸钙 (C4H6O4Ca) 含量, w/%	乙酸钙 (C4H6O4Ca) 含量 (以无水物计), w/%	2018-06-05
82	GB 5009.7-	食品安全国家标准 食品中还	6	F---系数,对5.1.1,5.1.3,5.1.4为1; 5.1.2为	F---系数,对5.1.1为0.8,其余为1	2018-06-05

	2016	原糖的测定		0.8		
83	GB 1886.90-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙	A.5	$W_1 = \frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0}$	$w_1 = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100\%$	2018-06-05
84	GB 1886.90-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙	A.6	$W_2 = \frac{m_4 - m_3}{m_5 - m_3}$	$w_2 = \frac{m_5 - m_4}{m_5 - m_3} \times 100\%$	2018-06-05
85	GB 5009.88-2014	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定	6.4	$X = \frac{\bar{m}_R - m_P - m_A - m_B}{\bar{m} \times f}$	$X = \frac{\bar{m}_R - m_P - m_A - m_B}{\bar{m} \times f} \times 100$ 100——换算稀释	2018-06-05
86	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	6	$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m \times V_3 / V_4} \times 100$ (2)	$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m(V) \times V_3 / V_4} \times 100$ (2)	2018-06-05
87	GB 5009.235-2016	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定	12	$X = \frac{m}{m_1 \times 1000 \times 1000 \times V_1 / V_2} \times 100$... (3)	$X = \frac{m}{m_1(V) \times 1000 \times 1000 \times V_1 / V_2} \times 100$	2018-06-05
88	GB 8538-2016	食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法	46.1.2.10.2	$\rho(C_6H_5OH) = \frac{(V_0 - V_1) \times 0.0500 \times 15.68 \times 1000}{10}$ = (V ₀ - V ₁) × 78.4	$\rho(C_6H_5OH) = \frac{(V_0 - V_1) \times 0.0500 \times 15.68 \times 1000}{25}$ = (V ₀ - V ₁) × 31.36	2018-06-05
89	GB 5009.248-2016	食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定	附录A	$c = \frac{A}{E_{1\%}^{1\text{cm}}} \times 2500 \times F$ c—标准溶液浓度, μg/mL; A—标准溶液的吸光值 2500——转换系数;	$X = \frac{A}{E_{1\%}^{1\text{cm}}} \times 25 \times 10000 \times F$ X—标准溶液浓度, μg/mL; A—标准溶液的吸光值;	2018-06-05



—乙醇中叶黄素的吸光系数，为2550；F—.....。



—乙醇中叶黄素的吸光系数，为2550 dL/g；25—稀释倍数；10000—转换系数 (g/dL 转化为μg/mL)；F—.....。

90	GB 1903.15-2016	食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸钙 (乙酸钙)	A.4.4	$w_i = \frac{(V_1 - V_0) \times c \times M}{m \times 1000} \times 100\% \text{①}$	$w_1 = \frac{(V_1 - V_0) \times c \times M}{m \times (1 - w_k) \times 1000} \times 100\%$	2018-06-05
91	GB 5009.211-2014	食品安全国家标准 食品中叶酸的测定	页眉	GB 5009.211-2016	GB 5009.211-2014	2018-06-05
92	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	页眉	GB 29954-2013	GB 5009.44-2016	2018-06-05
93	GB 1903.21-2016	食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒酵母	A.2.3	“.....离心10 min，吸取10.0 mL试样消化液于15 mL离心管中.....”	“.....离心10 min，吸取10.0 mL离心上清液于15 mL离心管中.....”	2018-09-14
94	GB 5009.208-2016	食品安全国家标准 食品中生物胺的测定	5.1.3.2	转移上层有机相于另一个10mL具塞离心管中，下层样液再萃取一次	取出，静置分层后，转移上层水相于另一个10mL具塞离心管中，再萃取一次	2018-09-14
95	GB 10287-2012	食品安全国家标准 食品添加剂 松香甘油酯和氢化松香甘油酯	1 范围	本标准适用于以特、一级脂松香、氢化松香为原料，与甘油酯化反应而制得的食物添加剂松香甘油酯；及以氢化松香为原料，与甘油酯化反应制得的食物添加剂氢化松香甘油酯。	本标准适用于以特、一级脂松香为原料，与甘油酯化反应而制得的食物添加剂松香甘油酯；及以氢化松香为原料，与甘油酯化反应制得的食物添加剂氢化松香甘油酯。	2020-10-10
96	GB 10287-2012	食品安全国家标准 食品添加剂 松香甘油酯和氢化松香甘油酯	表2	色泽 (铁钴法)，加纳色号	色泽 (铁钴法) ≤	2020-10-10
97	GB 5009.7-2016	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定	20 (章节第一行)	“查表A.1”	“查表A.2”	2020-10-10
98	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	3.3.5	同位素内标13C17-AFT B1(C17H12O6, CAS: 157449-45-0): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	同位素内标13C17-AFT B1(C17H12O6, CAS: 1217449-45-0): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	2020-10-10
99	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	3.3.6	同位素内标13C17-AFT B2(C17H14O6, CAS: 157470-98-8): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg/mL。	同位素内标13C17-AFT B2(C17H14O6, CAS: 1217470-98-8): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	2020-10-10

100	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	3.3.7	同位素内标13C17-AFT G1(C17H12O7, CAS: 157444-07-9): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	同位素内标13C17-AFT G1(C17H12O7, CAS: 1217444-07-9): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	2020-10-10
101	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	3.3.8	同位素内标13C17-AFT G2(C17H14O7, CAS: 157462-49-7): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	同位素内标13C17-AFT G2(C17H14O7, CAS: 1217462-49-1): 纯度≥98%, 浓度为0.5 μg / mL。	2020-10-10
102	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	27.3	ρ---- 待测液中黄曲霉毒素B1的浓度, 单位为纳克每毫升 (μg/L)	ρ---- 待测液中黄曲霉毒素B1的浓度, 单位为微克每升 (μg/L)	2020-10-10
103	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	附录A	AFTB2在乙腈中摩尔吸光系数22100	AFTB2在乙腈中摩尔吸光系数22500	2020-10-10
104	GB 5009.82-2016	食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定	17.3.2	维生素D3标准品: 胆钙化醇(C27H44O,CAS号:511-28-4).....	维生素D3标准品: 胆钙化醇(C27H44O,CAS号:67-97-0).....	2020-10-10
105	GB 5009.82-2016	食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定	24.3.2	维生素D3标准品: 胆钙化醇(C27H44O,CAS号:511-28-4).....	维生素D3标准品: 胆钙化醇(C27H44O,CAS号:67-97-0).....	2020-10-10
106	GB 5009.236-2016	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定	8.2	玻璃容器: 平底, 直径约50mm, 高约30mm	玻璃容器: 平底, 直径约50mm, 高约30mm	2020-10-10
107	GB 5009.248-2016	食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定	3.1.3	3.1.3 正己烷(C6H10):色谱纯。	3.1.3 正己烷(C6H14):色谱纯。	2020-10-10
108	GB 5009.250-2016	食品安全国家标准 食品中乙基麦芽酚的测定	附录 B.1	b) 流动相:A 为甲醇;B为10mol/L	b) 流动相:A 为甲醇;B为10mmol/L	2020-10-10
109	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	附录A	C18:39t,12c,15c	C18:39t,12c,15t	2020-10-10
110	GB 5009.257-2016	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定	表1	C18:39t,12t,15c+C18:3 9t,15t,15c	C18:39t,12t,15c+C18:3 9t,12c,15t	2020-10-10
111	GB 5009.266-2016	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定	2	外标法定量	内标法定量	2020-10-10
112	GB 5009.268-2016	食品安全国家标准 食品中多元素的测定	表1序号23中Ba检出限和定量限	检出限1:0.02mg/kg,检出限2:0.05mg/kg,定量限1:0.5mg/kg, 定量限2:0.02mg/kg	检出限1:0.02mg/kg,检出限2:0.005mg/kg,定量限1:0.05mg/kg, 定量限2:0.02mg/kg	2020-10-10
113	GB 31604.9-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品模拟物中重金属的测定	3.4.1	准确称取0.1598g硝酸铅 (3.3.1, 精确至0.0001g)	准确称取0.1598g硝酸铅 (3.3, 精确至0.0001g)	2020-10-10
114	GB 31604.27-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品塑料中环氧乙烷和环氧丙烷的测定	3.2.2	CAS号: 200-879-2	CAS号: 75-56-9	2020-10-10
115	GB 31604.32-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品木质材料中二氧化硫的测定	6	0.032——1 mL碘标准溶液[(1/2I2) =1.0 mol/L]相当的二氧化硫的质量, 单位为克每摩尔 (g/mol)	0.03203——1 mL碘标准溶液[c (1/2I2) =1.0 mol/L]相当的二氧化硫的质量, 单位为克每毫摩尔 (g/mmol)	2020-10-10
	GB					

116	31604.32-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品木质材料中二氧化硫的测定	附录A	另取100 mL水, 准确加入碘标准溶液 (0.100 mol/L)、5 mL冰乙酸, 按统一方法做试剂空白试验。	另取100 mL水, 准确加入20.00 mL碘标准溶液 (0.100 mol/L)、5 mL冰乙酸, 按统一方法做试剂空白试验。	2020-10-10
117	GB 31604.32-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品木质材料中二氧化硫的测定	附录A	32.03——每毫升硫代硫酸钠标准溶液 [c (Na ₂ S ₂ O ₃ ·5H ₂ O) =1.000 mol/L]相当于二氧化硫的质量, 单位为毫克 (mg)	32.03——每毫升硫代硫酸钠标准溶液 [c (Na ₂ S ₂ O ₃ ·5H ₂ O) =1.000 mol/L]相当于二氧化硫的质量, 单位为毫克每毫摩尔 (mg/mmol)	2020-10-10
118	GB 4789.4-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	5.1中内容的第三行	用 1mol/mL 无菌	用 1mol/L 无菌	2020-10-10
119	GB 4789.4-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	A.8.2.1 第一行	对二甲氨基甲醛	对二甲氨基苯甲醛	2020-10-10
120	GB 4789.4-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	A.8.3 第四行	色氨酸	色氨酸	2020-10-10
121	GB 4789.34-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验	B.2.1中第三行、第四行	用1.0 mol/mL氢氧化钠溶液滴定,并将滴定结果用空白试验校正。1.0mL1mol/mL氢氧化钠溶液相当于60.05mg的乙酸。	用1.0 mol/L氢氧化钠溶液滴定,并将滴定结果用空白试验校正。1.0mL1mol/L氢氧化钠溶液相当于60.05mg的乙酸。	2020-10-10
122	GB 25584-2010	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁	式A.2	$w_1 = \frac{[(V_1 - V_2/20)/1000]cM_1}{m \times (25/500) \times (25/250)} \times 100$	$w_1 = \frac{[(V_1 - V_2/20)/1000]cM_1}{m \times (25/250) \times (25/250)} \times 100$	2020-10-10
123	GB 25584-2010	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁	式A.3	$w_2 = \frac{(V_2/1000)cM}{m \times 50 / 500} \times 100$	$w_2 = \frac{(V_2/1000)cM}{m \times 50 / 250} \times 100$	2020-10-10
124	GB 5009.202-2016	食品安全国家标准 食用油中极性组分 (PC) 的测定	6、12	$X = 100\% - \frac{(m_1 - m_0)}{m} \times 100\%$	$X = 100 - \frac{(m_1 - m_0)}{m} \times 100$	2020-10-10
125	GB 5009.266-2016	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定	6.2	$X = \frac{\rho}{C \times 1\ 000}$	$X = \frac{\rho \times 100}{C \times 1\ 000}$	2020-10-10
126	GB 31604.32-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品木质材料中二氧化硫的测定	6	$x = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.032 \times 1000}{m \times 1000}$	$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.03203 \times 1000 \times 1000}{m}$	2020-10-10
127	GB 31604.32-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品木质材料中二氧化硫的测定	附录A	$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 32.03}{20}$	$X = \frac{(V_2 - V_1) \times c \times 32.03}{20}$	2020-10-10
128	GB 4789.34-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验	B.4结果计算中的公式			2020-10-10

$$X = \frac{A_{\text{样}} - A_{\text{空}}}{A_{\text{标}} \times c}$$

$$X = \frac{A_{\text{样}} - A_{\text{空}}}{A_{\text{标}}} \times c$$