附件1-3

自治区食品安全监督抽检实施细则

（2023年版）

一、乳制品

1 液体乳

1.1适用范围

本细则适用于新疆区内（不含兵团）依据实际情况而定的液体乳食品安全监督抽检。

1.2 产品种类

液体乳分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳和发酵乳，具体定义同食品安全监督抽检实施细则《2023年版》。

1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

1.4 抽样

1.4.1 抽样型号或规格

预包装食品。

1.4.2 抽样方法及数量

同食品安全监督抽检实施细则《2023年版》

1.4.3 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及生产经营企业相关信息。

1.4.4 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

1.5 检验要求

1.5.1 检验项目

1.5.1.1 巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳检验项目见表2

表2 巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 黄曲霉毒素M1 | GB 2761 | GB 5009.24 |

1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

二、餐饮食品

1 适用范围

本细则适用于新疆区内（不含兵团）依据实际情况而定的餐饮食品食品安全监督抽检。

2 产品种类

本细则中餐饮食品主要包括餐饮和流通环节的餐饮加工自制食品，不包括餐饮和流通环节出现的非经营单位自制且未经加工过的食品，如一些预包装食品、食用农产品、肉制品等。

餐饮加工自制食品包括其他生制面制品（自制）、凉皮类（自制）、其他熟制面制品（自制）、其他油炸面制品（自制）、米饭（自制）、熏烧烤肉类（自制）、蘸料（自制）、其他调味料（自制）、果蔬汁饮料（自制）、其他饮料（自制）、煎炸过程用油、粽子（自制）、月饼（自制）等餐饮单位自制食品。

其他生制面制品（自制）包括以小麦粉为主要原料，经和水、揉捏后未进行加热、蒸煮等处理的面制品，可抽取未煮的面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮。

凉皮类（自制）包括以小麦粉为主要原料，制成的凉皮类，包含凉皮、酿皮、面皮等。

其他熟制面制品（自制）包括除上述类别熟制面制品外，含有小麦粉及其他原料，经和水、揉捏后并进行加热、蒸煮等熟制的面制品。可抽取烤面筋、黄面（新疆凉面）、牛筋面。

其他油炸面制品（自制）包括除了油条油饼外，以小麦粉为主要原料（包含添加少量杂粮面类），经过和面、醒发或不醒发、成型，并经过油炸（浸油）熟制的其他油炸面制品，可抽取麻叶、韭菜盒子（油炸）、馓子、甜甜圈、油炸小馒头、油炸发面饼、炸素丸子。

米饭（自制）包括以大米（指常见的大米，包括糯米、粳米、籼米、糙米等，不包含黑米、紫米等有色稻米）为主要原料,加水制作、不添加任何辅料的米饭。

熏烧烤肉类（自制）包括以鲜（冻）畜禽肉及其副产品为主要原料，经过熏、烧、烤制成的肉制品，烤羊肉、烤鸭、烤鸡、烤肠（热狗）、脆皮五花肉。

蘸料（自制）包括自制的可直接食用的蘸料类，可抽取芝麻酱、辣椒酱、秘制酱料、海鲜酱。

其他调味料（自制）可抽取餐饮环节含加工熏烧烤肉制品（餐饮）时使用的孜然粉、辣椒粉，还可抽取烧烤腌料、腌制料、小面调料、做菜的自制调味料。

果蔬汁饮料（自制）包括以水果和（自制）蔬菜（自制）等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料，可抽取橙汁、西瓜汁、柠檬水、百香果汁。

其他饮料（自制）包括含多种复杂原料混合的饮料，可抽取水蜜桃养乐多饮料、可乐、烧仙草、姜汁撞奶、酸梅汤、芒果益菌多饮料、杨枝甘露饮料、红茶饮料、绿茶饮料、咖啡及其饮料、果味饮料。将预包装果蔬汁浓浆，稀释调配而成的饮料，应为其他饮料（自制）。

煎炸过程用油包括餐饮单位已经用于煎炸食品的煎炸用油。从煎炸用锅等容器内取出约2L（kg）样品于经营单位提供的干净瓷质或铁质容器内，现场冷却后，将约1L（kg）样品盛装于清洁干燥的样品容器内。

3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2716 食品安全国家标准 食品安全国家标准 植物油

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.202 食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

SN/T 2430 进出口食品中罗丹明B的检测方法

BJS 201802 食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定

BJS 201905 食品中罗丹明B的测定

食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知

中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告（2012年第10号）

国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告（2018年第18号）

4 抽样

4.1 抽样地点

抽样场所应尽可能覆盖各类餐饮服务单位业态，包括：餐馆（特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、微型餐馆）、食堂（机关食堂、学校／托幼食堂、企事业单位食堂、建筑工地食堂）、小吃店、快餐店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、网络食品经营平台。

4.2 抽样方法及数量

原则上抽取样品数量不少于1kg；其中，熏烧烤肉类（自制），蘸料（自制），其他调味料（自制），月饼（自制），抽样量不少于2kg。煎炸过程用油从煎炸用锅等容器内取出约2L（kg）样品于经营单位提供的干净瓷质或铁质容器内，现场冷却后，将约1L（kg）样品盛装于清洁干燥的样品容器内。

所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

4.3 抽样要求

承担抽样任务的人员应了解抽样目的，并做好采样文书、工具、容器、仪器设备、材料和试剂的准备工作。

4.3.1 餐饮食品包装的要求

抽取的餐饮食品可采用餐饮单位用于盛装食品的包装。盛装液体的包装，可用带塞玻璃瓶或塑料瓶等；盛装固体、半固体样品的包装，可用玻璃瓶或塑料袋等。

4.3.2 不同形态样品的抽样要求

采集餐饮食品时，预先对包装内食品充分混合，然后从不同部位采集分样混合成一份样品。固体从盛放样品包装的上、中、下不同的部位多点采样，混合后按四分法对角采样，再进行混合，最后取有代表性样品放入采样包装中；散装半固体这类较稠的物料不易充分混匀，打开包装，用采样器分上、中、下三层分别取出检样，将样品混合均匀。固体、半固体可使用小勺或镊子采样；散装液体（如饮料等）样品应先充分混合后，再取中间部位的样品，采样时可使用玻璃吸管或倾倒方式。

4.3.3其他要求

只抽取餐饮环节加工出来的最终产品，不得抽取餐饮原材料。原材料等按照各自对应食品大类进行抽检（比如餐饮原料蔬菜按照食用农产品进行抽检、餐饮环节原料面粉按照粮食加工品进行抽检），抽检环节选择餐饮环节。在抽取熏烧烤肉制品时，如果被抽样单位使用孜然粉、辣椒粉，可同时抽取孜然粉、辣椒粉。

4.4 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及餐饮企业相关信息。

4.5 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字或者盖章确认，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

抽样人员应采取有效的防护措施，保证样品在运输、贮存过程中符合国家相关规定及包装标识要求，不发生影响检验结论的变化。

5 检验项目及检测方法

餐饮食品其他生制面制品（自制）、凉皮类（自制）、其他熟制面制品（自制）、其他油炸面制品（自制）、米饭（自制）、熏烧烤肉类（自制）、蘸料（自制）、其他调味料（自制）、果蔬汁饮料（自制）、其他饮料（自制）、煎炸过程用油、粽子（自制）、月饼（自制）的检验项目、检测方法详见表4-1~4-12。

表4-1 其他生制面制品(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 2 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |

表4-2 凉皮类(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 2 | \*合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 注：\*：1.视产品具体色泽而定；2.GB 5009.35更新后视情再执行。 | | | |

表4-3 其他熟制面制品(自制) 检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 5 | \*合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 注：\*：1.视产品具体色泽而定；2.GB 5009.35更新后视情再执行。 | | | |

表4-4 其他油炸面制品(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | GB 2760 | GB 5009.182 |
| 注：可抽取麻叶、韭菜盒子（油炸）、馓子、甜甜圈、油炸小馒头、油炸发面饼、炸素丸子。 | | | |

表4-5 米饭(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铅（以 Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |

表4-6 糕点(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） | GB 2760 | GB 5009.120 |

表4-7熏烧烤肉制品（餐饮）检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 苯并[a]芘 | GB 2762 | GB 5009.27 |
| 2 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 3 | 铬（以Cr计） | GB 2762 | GB 5009.123 |
| 4 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | 中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告2012年第10号  、国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告(2018年第18号) | GB 5009.33 |
| 5 | 氯霉素 | 顿办函〔2011〕1号 | GB/T 22338 |

表4-8 蘸料(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 罂粟碱a | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 2 | 吗啡a | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 3 | 可待因a | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 4 | 那可丁a | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 5 | 黄曲霉毒素B1b | GB 2761-2017 | GB 5009.22-2016 |
| 注：a.限自制的可直接食用的蘸料类，可抽取芝麻酱、花生酱、辣椒酱、秘制酱料、海鲜酱。  b.限芝麻酱和花生酱检测。 | | | |

表4-9 其他调味料(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 2 | 苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳa | 整顿办函〔2011〕1号 | GB/T 19681 |
| 3 | 罗丹明Bb | 食品整治办〔2008〕3号 | SN/T 2430  BJS 201905 |
| 4 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）a c | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 5 | 丙溴磷d | GB 2763 | GB 23200.113 |
| 注：a.b 限辣椒粉、花椒粉类调味品检测。  b.辣椒粉按 SN/T2430检测，花椒粉按 BJS201905检测。  c.限辣椒粉、花椒粉类调味品，烧烤腌料、腌制料、小面调料、做菜的自制调味料检测。  d.限2020年2月 15日（含）之后生产的孜然粉。 | | | |

表4-10 果蔬汁饮料(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计） | GB 2760 | GB 5009.97 |
| 5 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 6 | 合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 7 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |
| 注：视产品具体色泽而定 | | | |

表4-11 其他饮料(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计） | GB 2760 | GB 5009.97 |
| 5 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 6 | 合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 7 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |
| 注：视产品具体色泽而定 | | | |

表4-12 煎炸过程用油检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 酸价 | GB 2716 | GB 5009.229 |
| 2 | 极性组分 | GB 2716 | GB 5009.202 |

表4-13 粽子(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 3 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 安赛蜜 | GB 2760 | SN/T 3538 |
| 5 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |

表4-14 月饼(自制)检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 5 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） | GB 2760 | GB 5009.120 |
| 6 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |
| 7 | 酸价（以脂肪计）（KOH）a | GB 7099-2015 | GB 5009.229-2016 |
| 8 | 过氧化值（以脂肪计）a | GB 7099-2015 | GB 5009.227-2016 |
| 注：a限添加油脂制品的样品检测 | | | |

6 判定原则与结论

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

三、**食用农产品**

1 苹果

1.1适用范围

本细则适用于新疆区内（不含兵团）依据实际情况而定的食用农产品新鲜水果类苹果食品安全监督抽检。

1.2 产品种类

新鲜水果类仁果类水果苹果。

1.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

1.4 抽样

1.4.1 抽样方法及数量

同食品安全监督抽检实施细则《2023年版》

1.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及生产经营企业相关信息。

1.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

1.5 检验要求

1.5.1 检验项目

1.5.1.1 苹果检验项目见表4-1

表4-1 苹果检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 丙溴磷 | GB 2763 | GB 23200.113  GB 23200.8  GB 23200.113  GB 23200.116  NY/T 761  GB 23200.121 |

1.5.2 检验应注意的问题

农药残留项目的测定部位按GB 2763资料性附录A“食品类别及测定部位”规定。

1.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

1.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

1.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

1.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。

2 生干坚果

2.1适用范围

本细则适用于新疆区内（不含兵团）依据实际情况而定的食用农产品生干坚果食品安全监督抽检。

2.2 产品种类

生干坚果与籽类食品是指经过清洗、筛选、或去壳、或干燥等处理，未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品。

坚果是指具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括开心果、杏仁、松仁、核桃（含山核桃）、栗（板栗、锥栗）、榛子、腰果、香榧、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁等坚果。

2.3 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

2.4 抽样

2.4.1 抽样方法及数量

同食品安全监督抽检实施细则《2023年版》

2.4.2 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及生产经营企业相关信息。

2.4.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，应有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

在网络食品经营平台抽样时，抽样单和封条无需被抽样单位签字、盖章。

2.5 检验要求

2.5.1 检验项目

2.5.1.1 生干坚果检验项目见表4-2

表4-2 生干坚果检验项目及检测方法

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 糖精钠 | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 二氧化硫残留量 | GB 2760 | GB 5009.34 |

2.6 判定原则与结论

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准或质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准或质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

2.6.1 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

2.6.2 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。

2.6.3 检验项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××（食品安全标准）要求、××××（产品明示标准或质量要求）要求，检验结论为不合格”。