序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
1	10-羟基-2-萘烯酸	蜂王浆GB9697-2008(5.3)		1000			√	√	
2	1-单甘酯和游离甘油	动植物油脂1-单甘酯和游离甘油含量的测定GB/T22328-2008/ISO7366:1987		500	1d	100g	√	√	
3	3-甲硫基丙醇	白酒分析方法GB/T10345-2007(17)		400	1d	100mL			
4	3天发芽率/5天发芽率	《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.6)		100*天	7d	1000g	√	√	
5	5'-肌苷酸二钠	谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.13)		400	1d	200	√	√	
6	DE值	《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)》		400	1d	500	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》GB/T		600			√	√	
7	IMO含量	低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.3) 备注:结果以干基计,需要加测水分(糖粉)或干物质(糖浆)		600+100 (加测水分)			√	√	
8	L-谷氨酸(麸酸)	谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007附录A		200	1d	200	√	√	
9	L-脯氨酸	饮料通用分析方法GB/T12143-2008附录E		800	3d	500	√	√	
10	L-羟脯氨酸	《生乳中L-羟脯氨酸的测定》NY/T3130-2017		800	3d	200	√	√	
		食品安全国家标准食品pH值的测定GB5009.237-		100	1d	200	√	√	√
		水果和蔬菜产品pH值的测定方法GB/T10468-1989		100	1d	200	√	√	√
		饼干质量通则GB/T20980-2021(6.5)		100	1d	200	√	√	
		小麦粉馒头GB/T21118-2007附录B		100	1d	200	√	√	
		可可粉质量要求GB/T20706-2023		100	1d	200	√		
		魔芋粉NY/T494-2010(6.2.3)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
11	pH	食用马铃薯淀粉GB/T8884-2017附录A		100	1d	200	√	√	
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		100	1d	200	√	√	√
		《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》GB/T		100	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》		100	1d	200	√	√	
		黄酒GB/T13662-2018(6.4)		100	1d	200	√	√	
		谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.7)		100	1d	200	√	√	
		pH测定法SB/T10322-1999		100	1d	200	√	√	
		液体糖QB/T4093-2010(5.2.6)		100	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》GB/T		100	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		100	1d	200	√	√	
		《食用葡萄糖》GB/T20880-2018(6.6)		100	1d	200	√	√	
		麦芽糖GB/T20883-2017(5.6)		100	1d	200	√	√	
		低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.6)		100	1d	200	√	√	
		可可液块及可可饼块质量要求 GB/T20705-2023		100	1d	200	√		
食用甘薯淀粉GB/T34321-2017附录A		100	1d	200	√	√			
《菊粉质量要求》 GB/T 41377-2022 (6.3.3)		100			√	√			
12	α-淀粉酶活性	粮油检验谷物及其制品中α-淀粉酶活性的测定法 比色法GB/T5521-2008		500	1d	200	√	√	√
13	β-苯乙	白酒分析方法GB/T10345-2022		400	1d	200	√	√	
14	β-葡聚糖含量	《谷物及其制品中β-葡聚糖含量的测定》 NY/T2006-2011		6000	1d	500	√	√	
15	γ-氨基丁酸	γ-氨基丁酸QB/T4587-2013(附录A)		800			√	√	
16	安全系数(SF)	原糖GB/T15108-2017(4.3)		400	1d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
17	安全指数 (PN)	《中国好粮油大米》LS/T3247-2017(6.10)		600			√	√	
		《中国好粮油挂面》LS/T3304-2017(6.5)		600			√	√	
		《中国好粮油小麦粉》LS/T3248-2017(6.14)		600			√	√	
		《中国好粮油杂粮》LS/T3112-2017(6.17)		600			√	√	
		《中国好粮油食用植物油》LS/T3249-2017(5.10)		600			√	√	
		《中国好粮油稻谷》LS/T3108-2017(6.14)		600			√	√	
		《中国好粮油小麦》LS/T3109-2017(6.17)		600			√	√	
		《中国好粮油大豆》LS/T3111-2017(5.9)		600			√	√	
		《中国好粮油杂豆》LS/T3113-2017(5.9)		600			√	√	
		《中国好粮油食用玉米》LS/T3110-2017(6.8)		600			√	√	
18	氨基甲酸 乙酯	食品安全国家标准食品中氨基甲酸乙酯的测定		800			√	√	
		出口酒中氨基甲酸乙酯残留量检测方法气相色谱-质谱法SN/T0285-2012		800			√	√	
19	氨基酸/ 游离氨基 酸	食品安全国家标准食品中氨基酸的测定 GB5009.124-2016		800/项, 16项常规 酸水解法 封顶2400			√	√	
		茶游离氨基酸总量的测定GB/T8314-2013		800	1d	500	√	√	√
20	氨基酸态 氮/氨基 态氮	食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定		200	1d	200	√	√	
		黄酒GB/T13662-2018(6.5)		200	1d	200	√	√	
		酿造酱油GB/T18186-2000(6.4)		200	1d	200	√	√	
		调味料酒SB/T10416-2007(6.2)		200	1d	200	√	√	
		虾酱SB/T10525-2009(5.3.3)		200	1d	200	√	√	
		腐乳SB/T10170-2007(6.2)		200	1d	200	√	√	
		蚝油SB/T10005-2007(5.2)		200	1d	200	√	√	
		蚝油GB/T21999-2008(5.2)		200	1d	200	√	√	
		菇精调味料SB/T10484-2008(6.2.1)		200	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		排骨粉调味料SB/T10526-2009(5.2.1)		200	1d	200	√	√	
		饮料通用分析方法GB/T12143-2008(5)		200	1d	200	√	√	
21	铵盐	食品安全国家标准食品中铵盐的测定GB5009.234- 黄豆酱GB/T24399-2009(4.2.3)		200	1d	200	√	√	
22	熬糖温度	麦芽糖GB/T20883-2017(5.8)		200	1d	200	√	√	
23	白度	淀粉白度测定GB/T22427.6-2008 制盐工业通用试验方法白度的测定GB/T13025.2- 《食用粳米》NY/T594-2022		200	1d	200	√	√	
24	白藜芦醇	葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.14)		800			√	√	
25	百粒重	《进出口枸杞子检验规程》SN/T0878-2000(5.6)		100	1d	500g	√	√	
26	斑点	淀粉斑点测定GB/T22427.4-2008		100	1d		√	√	
27	饱满粒/ 瘦小粒	《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.8)		200	1d	1000	√	√	
28	苯残留量	《食用植物油中苯残留量的测定》BJS201906		600			√	√	
29	比容	小麦粉馒头GB/T21118-2007附录A 自发小麦粉LS/T3209-1993(5.5)		200	2d		√	√	
30	比旋光度	谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.5) 食用葡萄糖GB/T20880-2018(6.4)		200	1d		√	√	
31	标签	食品安全国家标准预包装食品标签通则GB7718- 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签通则		800	1d		√	√	
32	标签/营 养标签	《食品营养成分基本术语》GB/Z21922-2008		600					
33	冰点	《食品安全国家标准生乳冰点的测定》GB5413.38-		100	1d	100mL	√	√	
34	丙二醛	食品安全国家标准食品中丙二醛的测定	理化	200	1d	500	√	√	
35	丙酸乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2022		200	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
36	丙酮不溶物	《食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂》GB 1886.238-2016附录A.3		200	1d	100	√	√	
37	丙烯酰胺	食品安全国家标准食品中丙烯酰胺的测定		800			√	√	√
38	不挥发酸	酿造食醋GB/T18187-2000(6.3)		200	1d	500	√	√	
39	不挥发物	酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(13)		200	1d	500	√	√	
40	不挥发性乙醚抽提物	香辛料和调味品不挥发性乙醚抽提物的测定GB/T12729.12-2008		300	4d	200	√	√	
41	不溶性固形物	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.11)		200	1d	100	√	√	
42	不溶性颗粒物	《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》GB/T 20882.4-2021		200	1d	1000	√	√	
43	不溶于水杂质	赤砂糖试验方法QB/T2343.2-2013(8)		200	1d	500	√	√	
		原糖GB/T15108-2017(4.6)		200	1d	500	√	√	
		白砂糖试验方法GB/T35887-2018(10)		200	1d	500	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(9)		200	1d	500	√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(12)		200	1d	500	√	√	
		《赤砂糖试验方法》QB/T 2343.2-1997(5)	限特定委托方	200	1d	500	√	√	
44	不溶于乙醚的物质含量	《工业用猪油》GB/T8935-2006附录B		200	1d	500	√	√	
45	不完善颗粒	出口粮食、油料及饲料不完善粒检验方法SN/T0800.7-2016		200	1d	500	√	√	
46	不完善粒	《进出口枸杞子检验规程》SN/T 0878-2000		200	1d	500	√	√	
47	不皂化物	《动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法》GB/T 5535.1-2008		300	2d	500	√	√	
		动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法		300	2d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
48	糙米长度	优质稻谷GB/T17891-2017附录C.1		200	1d	500	√	√	
49	茶多酚 (维多酚)	《出口食品中茶多酚的检测方法高效液相色谱法》		600			√	√	
		《茶制品第2部分:茶多酚》GB/T31740.2-2015附录		300	1d	200	√	√	
50	茶多酚和 儿茶素类 含量	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法 GB/T8313-2018 备注:需要加测干物质(GB/T 8303-2013 第一法		600+200	1d		√	√	√
		茶饮料GB/T21733-2008附录A		300	1d	200	√	√	
51	茶梗	紧压茶第1部分:花砖茶GB/T9833.1-2013(附录A)		100	1d	500	√	√	
		地理标志产品黄山贡菊GB/T20359-2006(8.2.3)		100	1d	500	√	√	
52	掺杂物	《食用大豆粕》GB/T13382-2008附录B		100	1d	500	√	√	
53	超限片率	虾片SC/T3901-2000(5.2.3)		100	1d	500	√	√	
54	沉淀指数	速溶豆粉和豆奶粉GB/T18738-2006(6.3.7)		300	1d	500	√	√	
55	沉降值	《粮油检验小麦沉淀指数测定SDS法》GB/T15685-		300	1d	1000	√	√	
56	呈味核苷 酸二钠	鸡精调味料SB/T10371-2003(5.2.4)		300	1d	200	√	√	
57	虫蚀粒	熟制葵花籽和仁SB/T10553-2009(6.1.2)		100	1d	500	√	√	
		熟制板栗和仁SB/T10557-2009(6.1.2)		100	1d	500	√	√	
		熟制开心果(仁)SB/T10613-2011(5.1.3)		100	1d	500	√	√	
		熟制花生(仁)SB/T10614-2011(6.1.2)		100	1d	500	√	√	
		熟制腰果(仁)SB/T10615-2011(6.1.2)		100	1d	500	√	√	
58	臭和味	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		100	1d	200	√	√	
59	出糙率	粮油检验稻谷出糙率检验GB/T5495-2008		200	1d	500	√	√	√
60	出仁率	花生制品通用技术条件QB/T1733.1-2015(附录A)		200	1d	500	√	√	
		《山核桃产品质量等级》 GB/T 24307-2009		200			√	√	
61	除糖除盐 固形物	烹饪黄酒QB/T2745-2005(6.7)		300/50	1d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
62	川穹嗪 (四甲基吡嗪)	地理标志产品山西老陈醋GB/T19777-2013附录B		600			√	√	
63	锤度	甘蔗糖蜜QB/T2684-2005(4.2.1)		200	1d	500	√	√	
64	纯粮率	粮油检验粮食、油料纯粮(质)率检验GB/T22725-		200	1d	1000	√	√	
65	纯质率	粮油检验甘薯片纯质率检验GB/T5500-2008		200	1d	1000	√	√	√
		花生制品通用技术条件QB/T1733.1-2015(附录B)		200	1d	1000	√	√	
66	醇类	蓝莓酒GB/T32783-2016附录C		600	1d	500	√	√	
67	磁性金属物	粮油检验粉类磁性金属物测定GB/T5509-2008		200	1d	2000	√	√	√
68	粗蛋白	《粮油检验小麦粉粗蛋白质含量测定近红外法》		200	1d	200	√	√	
		《粮油检验小麦粗蛋白质含量测定近红外法》		200	1d	200	√	√	
69	粗多糖	《出口植物源食品中粗多糖的测定苯酚-硫酸法》		300	1d	500	√	√	
70	粗细度	粮油检验粉类粗细度测定GB/T5507-2008		200	1d	500	√	√	√
71	筛上残留量	香辛料调味品通用技术条件GB/T15691-2008(7.2)		200	1d	500	√	√	
72	磨碎细度 筛上残留量	辣椒粉GB/T23183-2009(5.3.4)		200	1d	500	√	√	
73	细度	可可粉质量要求GB/T20706-2023		100	1d	500	√	√	
		花生制品通用技术条件QB/T1733.1-2015(附录E)		100	1d	500	√	√	
		淀粉细度测定GB/T22427.5-2008		100	1d	500	√	√	
		香辛料和调味品磨碎细度的测定(手筛		100	1d	500	√	√	
		芝麻酱LS/T3220-2017附录B		100	1d	500	√	√	
		巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品GB/T19343-2016附录A		100	1d	100	√	√	
		糖霜QB/T4092-2010(4.2.8)		100	1d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		全糖粉QB/T4565-2013(4.1.2)		100	1d	500	√	√	
		蛋白酶制剂GB/T23527-2009(6.4)		100	1d	500	√	√	
		可可液块及可可饼块质量要求 GB/T20705-2023		100	1d	100	√	√	
74	粗纤维/ 膳食纤维 /不溶性 膳食纤维	食品安全国家标准食品中膳食纤维的测定 GB5009.88-2023	不测 6.4.4	2000	3d	100	√	√	
		食品中膳食纤维的测定酶重量法和酶重量法-液相 色谱法GB/T22224-2008		1200					
		植物类食品中粗纤维的测定GB/T5009.10-2003		500	3d	100	√	√	
		粮油检验粮食中粗纤维素含量测定介质过滤法		500	3d	100	√	√	
		茶粗纤维测定GB/T8310-2013		500	3d	100	√	√	
		粮油检验谷物不溶性膳食纤维的测定GB/T9822- 食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食 纤维的测定GB5413.6-2010		500	3d	100	√	√	√
75	总膳食纤维	《水果中总膳食纤维的测定非酶-重量法》 NY/T1594-2008		500	3d	100	√	√	
76	粗脂肪	《粮油检验玉米粗脂肪含量测定近红外法》		200	1d	500	√	√	
77	打发倍数	植脂奶油SB/T10419-2017(5.3.2)		200	1d	200	√	√	
78	带壳油料 纯仁率	粮油检验带壳油料纯仁率检验法GB/T5499-2008		200	1d	500	√	√	√
79	单、双糖	糕点质量检验方法GB/T23780-2009(4.5.3)		400	1d		√	√	
80	单宁	高粱单宁含量的测定GB/T15686-2008		600	1d	500	√	√	
81	单一品种 蜂花粉的 定性鉴别	蜂花粉GB/T30359-2021		200	1d	50	√	√	
82	单一品种 蜂花粉的	蜂花粉GB/T30359-2021		200	1d	50	√	√	
		食品安全国家标准花粉GB31636-2016附录A		200	1d	50	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
83	单一品种 蜂花粉率	蜂花粉GH/T1014-1999(5.3.7)		200	1d	50	√	√	
84	胆固醇	食品安全国家标准食品中胆固醇的测定	理化	400	2d	200	√	√	√
85	蛋白质	工业玉米淀粉GB/T12309-1990(4.3.6)		200	1d	200	√	√	
86	蛋白质/ 粗蛋白质 /水溶性 蛋白/水 溶性氮/ 氨基酸	《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.7)		200	1d	200	√	√	
		《食用花生饼、粕》GB/T13383-2008(6.9)		200	1d	200	√	√	
		《谷物、豆类作物种子粗蛋白测定法(半微量凯氏		200	1d	200	√	√	
		《大豆储存品质判定规则》GB/T31785-2015(6.3)		200	1d	200	√	√	
87	蛋白质/ 全氮/水 溶性蛋白 质	《大豆水溶性蛋白含量的测定》NY/T1205-2006		200	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准食品中蛋白质的测定GB5009.5-		200	1d	200	√	√	√
		蜂王浆GB9697-2008(5.4)		200	1d	200	√	√	
		腐乳SB/T10170-2007(6.4)		200	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准干海参GB31602-2015(3.2)		200	1d	200	√	√	
88	氮	酿造酱油GB/T18186-2000(6.3)		200	1d	200	√	√	
		鸡精调味料SB/T10371-2003(5.2.5)		200	1d	200	√	√	
89	稻谷粒	淀粉及其衍生物氮含量测定GB/T22427.10-		200	1d	200	√	√	
89	稻谷粒	黑米NY/T832-2004(6.11)		100	1d	1000			
90	等级	干制红枣GB/T5835-2009(6.2)		100	1d	1000	√	√	
		八角GB/T7652-2016(4.1)		100	1d	1000	√	√	
91	低聚果糖 总含量	《低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖》GB/T 23528.2-2021 备注：1.结果以干物质计，需要加测水分（固体试样）或干物质（液体试样）；2.进单时需确认样品		800			√		
92	低聚肽	《海洋鱼低聚肽粉》GB/T22729-2008(6.3) 备注：报价为水分(100RMB,5009.3)、6.3.2.1 酸 溶蛋白质水解物含量(400RMB)和6.3.2.2.1 游离 氨基酸含量(1000RMB,做16项游离氨基酸)三者之		1500	1d		√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
93	典型藕淀粉颗粒含量	藕粉质量通则GB/T25733-2022		100	1d	200	√	√	
94	碘呈色度	方便面LS/T3211-1995(5.8)		200	1d	200	√	√	
95	碘化物	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法GB8538-2022	理化、仪器	200	1d	200	√	√	
96	碘试验	麦芽糖GB/T20883-2017(5.11)		200	1d	200	√	√	
97	碘值	动植物油脂碘值的测定GB/T5532-2022		200	1d	200	√	√	
98	电导灰分	白砂糖GB/T317-2006(4.5)		200	1d	200	√	√	
		白砂糖试验方法GB/T35887-2018(6)		200	1d	200	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(5)		200	1d	200	√	√	
		《冰糖试验方法》QB/T5010-2016(7)		200	1d	200	√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(8)		200	1d	200	√	√	
99	电导率	食用马铃薯淀粉GB/T8884-2017附录B		100	1d	200	√	√	
		蜂蜜电导率测定方法GB/T18932.15-2003		100	1d	200	√	√	√
		瓶装饮用纯净水GB17323-1998附录A		100	1d	200	√	√	
		《水质电导率的测定》ISO7888:1985		100	1d	200		√	
100	淀粉	食品安全国家标准食品中淀粉的测定GB5009.9- 蜂王浆GB9697-2008(5.8)		300	3d	200	√	√	√
		《酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母》 GB/T 20886.1-2021		300	3d	200	√	√	
		《食用绿豆》NY/T598-2002附录A		300	3d	200	√	√	
101	淀粉/粗淀粉	《食用绿豆》NY/T598-2002附录A		300	3d	200	√	√	
102	淀粉酶值	蜂蜜中淀粉酶值的测定方法分光光度法		300	1d	200	√	√	√
103	淀粉试验	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.16)		300	1d	200	√	√	
104	淀粉糖浆	蜂蜜中淀粉糖浆的测定离子色谱法GB/T21533-2008		800			√	√	
105	丁酸乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2022		300	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
106	定量（辐照食品鉴定）	食品安全国家标准含硅酸盐辐照食品的鉴定热释光法GB31643-2016		300	1d	100	√	√	
107	定性（辐照食品鉴定）	食品安全国家标准辐照食品鉴定筛选法GB23748-2016	能用：第一法	300	1d	100	√	√	
108	冻品中心温度	鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼		100	1d	500	√	√	
		鲜、冻带鱼SC/T3102-2010(4.3)		100	1d	500	√	√	
		冻扇贝SC/T3111-2006(5.2)		100	1d	500	√	√	
		冻虾SC/T3113-2002(5.3)		100	1d	500	√	√	
		冻鱼GB/T18109-2011(5.3)		100	1d	500	√	√	
		冻裹面包屑虾GB/T21672-2014(5.3)		100	1d	500	√	√	
		冻裹面包屑鱼GB/T22180-2014(5.3)		100	1d	500	√	√	
		《冻鱼糜制品》GB/T 41233-2022		200			√	√	
109	豆甾二烯	动植物油脂植物油中豆甾二烯的测定第2部分：高效液相色谱法GB/T25224.2-2010		800			√	√	
110	毒麦	粮食卫生标准的分析方法GB/T5009.36-2003(4.15)		200	1d		√	√	√
		《毒麦检疫鉴定方法》SN/T1154-2015(7.1)	不用：8	200	1d		√	√	
111	短条率	方便米粉(米线)QB/T2652-2004(5.2.4)		100	1d	500	√	√	
112	断条率	挂面LS/T3212-2021附录B		100	1d	500	√	√	
		手工面LS/T3214-1992(5.2)		100	1d	500	√	√	
		粉条GB/T23587-2009(6.4)		100	1d	500	√	√	
		地理标志产品龙口粉丝GB/T19048-2008(6.2.4)		100	1d	500	√	√	
		挂面LS/T3212-2021附录C		100	1d	500	√	√	
		《挂面》GB/T 40636-2021附录B附录C		200			√	√	
113	堆积密度	白胡椒GB/T7900-2018附录A		100	1d	2000	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
114	多不饱和脂肪酸	动植物油脂具有顺, 顺1, 4-二烯结构的多不饱和脂肪酸的测定GB/T21495-2008 (ISO7847:1987)		1000			√	√	
115	多酚	《粮油检验植物油中多酚的测定分光光度法》		300	1d	200	√	√	
116	垳白度	优质稻谷GB/T17891-2017附录A		300	1d	200	√	√	√
		《稻米整精米率、粒型、垳白粒率、垳白度及透明度的测定 图像法》NY/T 2334-2013		200			√	√	
		《米质测定方法》NY/T 83-2017		200			√	√	
		《大米》GB/T 1354-2018		200			√	√	
117	垳白粒率	《中国好粮油大米》LS/T3247-2017附录D		300	1d	200	√	√	
		《中国好粮油稻谷》LS/T3108-2017附录D		300	1d	200	√	√	
		《稻米整精米率、粒型、垳白粒率、垳白度及透明度的测定 图像法》NY/T 2334-2013 (7.3)		300	1d	200	√	√	
118	二氢辣椒素	《卫生部办公厅关于通报“地沟油”筛查方法的函》(卫办监督函[2012]878号)附件3食用植物油中辣椒碱成分的液相色谱-质谱检测方法及其在“地沟食用油脂中辣椒素的测定BJS201801		600			√	√	
				600			√	√	
119	二溴乙烷	《粮食卫生标准的分析方法》GB/T5009.36-		400			√	√	√
120	二氧化碳	啤酒分析方法GB/T4928-2008 (11)		200	1d	至少独立包装2个	√	√	
		葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006 (4.7)		200	1d	至少独立包装2个	√	√	
		饮料通用分析方法GB/T12143-2008 (7)		200	1d	至少独立包装2个	√	√	
		碳酸饮料(汽水)GB/T10792-2008 (6.2.1)		200	1d	至少独立包装2个	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法GB8538-2022		200	1d	至少独立包装2个	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
121	二元酸二乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2022		300	1d	100	√	√	
122	番茄红素	番茄调味酱SB/T10459-2008(5.2.2)		200	1d	500	√	√	
		番茄酱罐头质量通则GB/T14215-2021附录B		200	1d	500	√	√	
123	反式脂肪酸	食品安全国家标准食品中反式脂肪酸的测定		800			√	√	
		食品安全国家标准婴幼儿食品和乳制品中反式脂肪酸的测定GB5413.36-2010		800			√	√	
124	非茶非花类物质和含花量	茉莉花茶NY/T456-2001(6.3.7)		100	1d	500	√	√	
125	非茶类夹杂物	紧压茶第1部分:花砖茶GB/T9833.1-2013(附录B)		100	1d	500	√	√	
126	非蛋白氮	乳与乳制品中非蛋白氮含量的测定GB/T21704-2008		200	1d	500	√	√	√
127	非糖固形物	黄酒GB/T13662-2018(6.3)		300/50	1d	200	√	√	
128	非脂乳固体	食品安全国家标准乳和乳制品中非脂乳固体的测定		300/50	1d	100	√	√	√
		食品安全国家标准稀奶油、奶油和无水奶油		300/50	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准乳粉GB19644-2010(4.3)		300/50	1d	100	√	√	
129	酚类化合物	蜂胶SB/T10096-1992(5.3.5)		200	1d	100			
130	粉色	可可粉质量要求GB/T20706-2023		100	1d	100	√		
131	粉色、麸星	粮油检验小麦粉加工精度检验GB/T5504-2011		300	1d	100	√	√	√
132	蜂蜡	蜂胶SB/T10096-1992(5.3.2)		300/50	3d	100			
133	麸氨酸钠(谷氨酸)	食品安全国家标准味精中谷氨酸钠的测定		200	1d	100	√	√	
		鸡精调味料SB/T10371-2003(5.2.1)		200	1d	100	√	√	
134	辅料	调味盐QB/T2020-2016(4.5)		400	2d	100	√	√	
135	附盐/浮	盐渍裙带菜SC/T3211-2019(5.2.1)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
135	盐	盐渍海带SC/T3212-2017(4.4)		100	1d	200	√	√	
136	复水后干重率	干海参SC/T3206-2009(4.9)		100	3d	10	√	√	
		食品安全国家标准干海参GB31602-2015附录A.4		100	3d	10	√	√	
137	复水率	方便米粉(米线)QB/T2652-2004(5.2.3)		100	1d	独立包装2	√	√	
138	复水时间	方便面LS/T3211-1995(5.7)		100	1d	独立包装2	√	√	
139	甘油	蜂蜜中甘油含量的测定方法紫外分光光度法		200	1d		√	√	√
140	干浸出物	葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.3)		300/50	1d	500	√	√	
141	干湿比	银耳NY/T834-2004(6.2.1)		100	1d	500	√	√	
		黑木耳GB/T6192-2019(6.2.1)		100	1d	500	√	√	
142	干物质	液体糖QB/T4093-2010(5.2.1)		100	1d	200	√	√	
143	干物质(固形物)	《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)》		100	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》GB/T		200			√	√	
		麦芽糖GB/T20883-2017(5.4)		100	1d	200	√	√	
		低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.4)		100	1d	200	√	√	
		《低聚糖质量要求 第2部分:低聚果糖》GB/T		100	1d	200	√	√	
144	干物质含量	食品安全国家标准再制干酪GB25192-2010(4.3)		100	1d	200	√	√	
145	干燥失重	蛋白酶制剂GB/T23527-2009(6.3)		100	1d	200	√	√	
		白砂糖试验方法GB/T35887-2018(7)		100	1d	200	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(6)		100	1d	200	√	√	
		《冰糖试验方法》QB/T5010-2016(8)		100	1d	200	√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(9)		100	1d	200	√	√	
		《赤砂糖试验方法》QB/T 2343.2-1997(4)	限特定委托方	100	1d	200	√	√	
146	高果糖淀粉糖浆	蜂蜜中高果糖淀粉糖浆测定方法薄层色谱法GB/T18932.2-2002		500	1d	100	√	√	
		白兰地GB/T11856-2008(6.7)		500	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
147	高级醇	伏特加(俄得克)GB/T11858-2008(5.7)		500	1d	100	√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(9)		500	1d	100	√	√	
148	甲醇和高级醇类	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法GB/T5009.48-2003(4.2)		500	1d	100	√	√	
149	枸杞多糖	枸杞GB/T18672-2014附录A		500	1d	100	√	√	
150	谷外糙米	《稻谷》GB1350-2009(6.8)		100	1d	500	√	√	
151	谷维生素含量	《粮油检验植物油中谷维生素含量的测定分光光度法》LS/T6121.1-2017		200	1d	200	√	√	
		《粮油检验植物油中谷维生素含量的测定高效液相色谱法》LS/T6121.2-2017		800			√	√	
152	固形物	豆浆类SB/T10633-2011		100	1d	200	√	√	
		谷物类饮料QB/T4221-2011(6.2)		100	1d	200	√	√	
		复合蛋白饮料QB/T4222-2011(5.2)		100	1d	200	√	√	
		冷冻饮品检验方法GB/T31321-2014(3)		100	1d	200	√	√	
		酿造酱油GB/T18186-2000(6.2.1)		100	1d	200	√	√	
		酿造食醋GB/T18187-2000(6.4.1)		100	1d	200	√	√	
		蚝油GB/T21999-2008(5.5)		100	1d	200	√	√	
		蚝油SB/T10005-2007(5.5)		100	1d	200	√	√	
		绿色食品复合调味料NY/T1886-2021(5.4.1)		100	1d	200	√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2007(9)		100	1d	200	√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2022		200			√	√	
《八宝粥罐头》GB/T 31116-2014		200			√	√			
		罐头食品的检验方法GB/T10786-2022		100	1d	200	√	√	
153	总固形物	鸡汁调味料SB/T10458-2008(5.2.1)		100	1d	200	√	√	
154	光引发剂	出口食品中7种光引发剂迁移量的检测方法液相色谱-质谱/质谱法SN/T4317-2015		1500			√	√	
		手工面LS/T3214-1992(5.1)		100	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
155	规格	虾米SC/T3204-2021		100	1d	100	√	√	
		干贝SC/T3207-2018附录B		100	1d	100	√	√	
156	果胶试验	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.15)		200	1d	100	√	√	
157	果聚糖	《食品安全国家标准食品中果聚糖的测定》		1200			√	√	
158	果数	八角GB/T7652-2016(5.3.1)		100	1d	1000	√	√	
159	果糖	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GB5009.8-2023	理化、仪器	400+200/项;封顶1000	1d	200	√	√	
		浓缩橙汁GB/T21730-2008附录A		400			√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》GB/T		400			√	√	
160	果糖基转移酶活力	《低聚果糖》GB/T23528-2009附录B		800					
161	果汁含量	山楂汁及其饮料中果汁含量的测定法GB/T19416-		1500	1d	500	√	√	
		饮料通用分析方法GB/T12143-2008(9)		1500	1d	500	√	√	
162	过氧化氢	食品安全国家标准食品中过氧化氢残留量的测定		200	1d	200	√	√	
		椰子产品椰纤果NY/T1522-2007附录B		200	1d	200	√	√	
163	过氧化氢酶	蜂花粉中过氧化氢酶的测定方法紫外分光光度法GB/T23195-2008		300	1d	200	√	√	√
164	过氧化氢酶活动度	粮油检验粮食、油料的过氧化氢酶活动度测定GB/T5522-2008		200	1d	200	√	√	√
165	过氧化值	食品安全国家标准食品中过氧化值的测定		200	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准坚果与籽类食品GB19300-2014		200	1d	200	√	√	
166	还原糖	食品安全国家标准食品中还原糖的测定GB5009.7-		200	1d	200	√	√	√
		葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.2)		200	1d	200	√	√	
		地理标志产品山西老陈醋GB/T19777-2013附录D		200	1d	200	√	√	
		甜面酱检验方法SB/T10308-1999(3.2)		200	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		白砂糖GB/T317-2006(4.4)		200	1d	200	√	√	
		赤砂糖试验方法QB/T2343.2-2013(6)		200	1d	200	√	√	
167	还原糖/ 非还原糖	《粮油检验粮食中还原糖和非还原糖测定》 GB/T5513-2019		200	1d	200	√	√	
168	还原糖分	白砂糖试验方法GB/T35887-2018(5)		200	1d	200	√	√	
		《冰糖试验方法》QB/T5010-2016(6)		200	1d	200	√	√	
		《绵白糖试验方法》QB/T5012-2016(4.2.2)		200	1d	200	√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(7)		200	1d	200	√	√	
		《赤砂糖试验方法》QB/T 2343.2-1997(3)	限特定委 托方	200	1d	200	√	√	
		《白砂糖》GB 317-1998(4.3)	限特定委 托方	200	1d	200	√	√	
169	含量偏差	方便面LS/T3211-1995(5.1)		100	1d	独立包装2	√	√	
170	含砂量	粮油检验粉类粮食含砂量测定GB/T5508-2011		200	1d	1000	√	√	√
		干海参SC/T3206-2009(4.10)		200	1d	100	√	√	
		芝麻酱LS/T3220-2017附录B		200	1d	500	√	√	
		食品安全国家标准干海参GB31602-2015附录A.5		200	1d	整支海参	√	√	
171	含油量	植物油料含油量测定GB/T14488.1-2008		200	1d	200	√	√	
172	含杂率	地理标志产品杭白菊GB/T18862-2008(6.2.2)		100	1d	500	√	√	
173	含皂量	粮油检验植物油脂含皂量的测定GB/T5533-2008		200	1d	200	√	√	
174	耗氧量	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	500	√	√	
175	合成辣椒 素	《卫生部办公厅关于通报“地沟油”筛查方法的函》(卫办监督函[2012]878号)附件3食用植物油中辣椒碱成分的液相色谱-质谱检测方法及其在“地沟		1200			√	√	
		食用油脂中辣椒素的测定BJS201801		1200			√	√	
176	核苷酸	食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测		1000			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
177	黑点	白砂糖试验方法GB/T35887-2018(11)		200	1d	平铺1g/平方厘米	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(10)		200	1d	平铺1g/平方厘米	√	√	
178	黑果	白胡椒GB/T7900-2018附录A		100	1d	1000	√	√	
		胡椒NY/T455-2001		100	1d	100	√	√	
179	黑米粒率	黑米NY/T832-2004(6.3)		100	1d	100			
180	黑米色素	黑米NY/T832-2004附录A		100	1d	100			
181	黑色度	黑米NY/T832-2004(6.4)		100	1d	100			
182	红衣率	花生制品通用技术条件QB/T1733.1-2015附录D		100	1d	1000	√	√	
183	胡椒精油	胡椒精油含量的测定GB/T17527-2009		600	1d	200	√	√	
184	互混/互混率	《荞麦》GB/T10458-2008附录A		100	1d	1000	√	√	
		《粮油检验类型及互混检验》GB/T5493-2008		100	1d	1000	√	√	
185	花萼片和焦片数	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.7)		100	1d	500	√	√	
186	花生酸/总脂肪酸	植物蛋白饮料杏仁露GB/T31324-2014附录A 棕榈烯酸/总脂肪酸, 亚麻酸/总脂肪酸, 花生酸/总脂肪酸, 山嵛酸/总脂肪酸		1200			√	√	
187	滑动熔点	可可脂质量要求GB/T20707-2021(5.9)		100	2d	100	√	√	
188	黄粒米	粮食、油料检验黄粒米及裂纹粒检验法GB/T5496-		100	1d	500	√	√	√
		优质稻谷GB/T17891-2017附录D.1		100	1d	500	√	√	
		《优质稻谷》GB/T17891-2017附录D.2		100	1d	500	√	√	
		《粮油检验稻谷黄粒米含量测定图像分析法》		100	1d	500	√	√	
189	黄酮类化合物	蜂胶GB/T24283-2018(5.3.3)		200	1d	100	√	√	
		蜂花粉GB/T30359-2021		200	1d	100	√	√	
190	灰分	《粮油检验小麦粉灰分含量测定近红外法》		100	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准食品中灰分的测定GB5009.4-		100	1d	100	√	√	√

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
191	灰分/总灰分/硫酸化灰分	固态速溶茶第2部分:总灰分测定GB/T18798.2-2018		100	1d	100	√	√	√
		淀粉及其衍生物硫酸化灰分测定GB/T22427.8-		100	1d	100	√	√	
		蜂王浆GB9697-2008(5.6)		100	1d	100	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)》 GB/T 20882.2-2021		100	1d	100	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》 GB/T 20882.4-2021		300			√	√	
		《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》 GB/T 20882.6-2021		300			√	√	
		原糖GB/T15108-2017(4.4)		100	1d	100	√	√	
		赤砂糖试验方法QB/T2343.2-2013(9)		100	1d	100	√	√	
192	挥发酚	食品安全国家标准水产品中挥发酚残留量的测定		200	1d	200	√	√	
193	挥发酸	葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.5)		200	1d	200	√	√	
		《白兰地》GB/T 11856-2008		400			√	√	
194	挥发性酚类化合物	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2022		200	1d	200	√	√	
195	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		200	1d	200	√	√	√
		蚝油GB/T21999-2008(5.6)		200	1d	200	√	√	
		虾酱SB/T10525-2009(5.3.1)		200	1d	200	√	√	
		蚝油SB/T10005-2007(5.6)		200	1d	200	√	√	
196	挥发油含量	香辛料和调味品挥发油含量的测定GB/T30385-2013 备注:最终结果以干基计,需要加测水分(GB		800	1d	200	√	√	
197	挥发脂肪酸	《棕榈仁油》GB/T18009-1999附录A		500	1d	200	√	√	
198	挥发酯	地理标志产品绍兴酒(绍兴黄酒)GB/T17946-		200	1d	200	√	√	
199	浑浊度	白砂糖试验方法GB/T35887-2018(9)		100	1d	200	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(8)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(11)		100	1d	200	√	√	
200	混合均匀度	营养强化小麦粉GB/T21122-2007附录A		300	1d	200	√	√	
201	极性组分(PC)	食品安全国家标准食用油中极性组分(PC)的测定GB5009.202-2016		300	2d	200	√	√	
202	己酸	《白酒质量要求 第1部分:浓香型白酒》GB/T		300	1d	200	√	√	
203	己酸乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2007(11)		300	1d	200	√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2022		400			√	√	
204	加工精度	《粳米》GB/T13358-2008附录A		100	1d	200	√	√	
		《粮油检验 小麦粉粉色、麸星的测定》GB/T		200			√	√	
205	加热试验	粮油检验植物油脂加热试验GB/T5531-2018		100	1d	200	√	√	
206	夹杂物	《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.2)		100	1d	1000	√	√	
207	甲醇	食品安全国家标准食品中甲醇的测定GB5009.266-		300	1d	100	√	√	
208	甲酸	食品安全国家标准水果、蔬菜及其制品中甲酸的测定GB5009.232-2016		500	1d	100	√	√	
209	碱度/游离碱度/总碱度	糕点质量检验方法GB/T23780-2009(4.5.5)		200	1d	100	√	√	
		饼干质量通则GB/T20980-2021附录B		200	1d	100	√	√	
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	100	√	√	√
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	100	√	√	√
		伏特加(俄得克)GB/T11858-2008(5.3)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	100	√	√	
210	碱消值	米质测定方法NY/T83-2017(7.2)		200	1d	100	√	√	
211	鉴别试验	谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007附录B		100	1d	100	√	√	
212	降落数值	小麦、黑麦及其面粉、杜伦麦及其粗粒粉降落数值的测定法Hagberg-Perten法GB/T10361-2008		200	1d	200	√	√	√
213	角鲨烯	《粮油检验植物油中角鲨烯的测定气相色谱法》		800			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
214	解冻失水率	鲜、冻禽产品GB16869-2005(5.2)		100	1d	500	√	√	
215	净含量	定量包装商品净含量计量检验规则JJF1070-2005		100	1d	独立包装	√	√	√
		冷冻水产品净含量的测定SC/T3017-2004		100	1d	独立包装	√	√	√
		啤酒分析方法GB/T4928-2008(15)		100	1d	独立包装	√	√	
		罐头食品的检验方法GB/T10786-2022		100	1d	独立包装	√	√	
		花生酱NY/T958-2006(5.2.8)		100	1d	独立包装	√	√	
		植物蛋白饮料花生乳(露)QB/T2439-1999(4.2)		100	1d	独立包装	√	√	
		冷冻饮品冰棍SB/T10016-2008(7.2)		100	1d	独立包装	√	√	
216	净重	植物蛋白饮料核桃乳QB/T2301-1997(4.2)		100	1d	独立包装	√	√	
217	净重偏差/净重量偏差	罐头食品净重和固形物含量的测定QB1007-		100	1d	独立包装	√	√	
218	酒精度	《方便面》LS/T3211-1995(5.1)		100	1d	独立包装	√	√	
219	菌肉厚薄	奶酒GB/T23546-2009(6.2)		200	1d	独立包装	√	√	
220	咖啡碱	香菇GH/T1013-2015(5.3)	理化	200	1d	100	√	√	√
221	糠氨酸	茶咖啡碱测定GB/T8312-2013		1200	1d		√	√	
222	糠醛	《巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定》NY/T939-2016(4.1) 备注：1.需要加测蛋白质(测试前处理后的水解)		600	1d	100	√	√	
223	抗性淀粉含量	白兰地GB/T11856-2008(6.6)		600	1d		√	√	
224	颗粒度	《中国好粮油杂粮》LS/T3112-2017附录A		100	1d	100	√	√	
225		魔芋精粉GB/T18104-2000(4.2.3)		100	1d	100	√	√	
226	可见物	魔芋粉NY/T494-2010(6.2.7)		100	1d	独立包装	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		300/200	1d	50	√	√	
		可可粉质量要求GB/T20706-2023							

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
227	可可脂	可可液块及可可饼块质量要求 GB/T20705-2023		300/200	1d	50	√	√	
228	可溶性固形物	饮料通用分析方法GB/T12143-2008(4)		100	1d	100	√	√	
		罐头食品的检验方法GB/T10786-2022		100	1d	200	√	√	
229	可溶性无盐固形物	酿造酱油GB/T18186-2000(6.2)		300/50	1d	100	√	√	
		酿造食醋GB/T18187-2000(6.4)		300/50	1d	100	√	√	
230	可食率	干制红枣GB/T5835-2009(6.3.3)		100	1d	300	√	√	
231	口感	挂面LS/T3212-2021附录A		200	1d	300	√	√	
		《挂面》 GB/T 40636-2021附录A		200				√	
232	矿物油	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		600	1d	1000	√	√	
233	酪蛋白 (占蛋白质)	食品安全国家标准酪蛋白GB31638-2016附录A		400	1d	100	√	√	
234	酪蛋白含量	《含乳饮料及其乳原料中酪蛋白含量的测定》 BJS201915		600			√	√	
235	类型及互混	粮油检验类型及互混检验GB/T5493-2008		100	1d	500	√	√	√
236	冷冻试验	色拉油通用技术条件GB/T17756-1999附录A		100	2d	100	√	√	
		粮油检验动植物油脂冷冻试验GB/T35877-2018		100	2d	100	√	√	
237	冷水可溶性抽提物	香辛料和调味品冷水可溶性抽提物的测定 GB/T12729.11-2008		加测水分 600/干基 500	4d	100	√	√	
238	粒度	制盐工业通用试验方法粒度的测定GB/T13025.1-		100	1d	200	√	√	
		白砂糖试验方法GB/T35887-2018(3)		100	1d	200	√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(3)		100	1d	200	√	√	
		《进出口枸杞子检验规程》SN/T0878-2000(5.7)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
239	粒径均匀度	《红小豆》NY/T599-2002(7.6)		100	1d	500	√	√	
240	粒型	《粮油检验 稻谷粒型检验方法》GB/T 24535-2009		100	1d	500	√	√	
		《大米粒型分类判定》LS/T 6116-2017		200			√	√	
		《稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法》NY/T 2334-2013(7.2)		100	1d	500	√	√	
241	劣质果率	葡萄干NY/T705-2023		100	1d	500	√	√	
242	磷化物	粮食卫生标准的分析方法GB/T5009.36-2003(4.3)		1000	1d	100	√	√	√
243	磷酸盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	500	√	√	
244	磷脂	粮油检验磷脂含量的测定GB/T5537-2008		500	2d	100	√	√	
245	磷脂酰胆碱	食品安全国家标准食品中磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇的测定GB5009.272-2016		600			√	√	
246	流变学特性	《小麦粉面团流变特性测定吹泡仪法》GB/T14614.4-2005		1000	1d	500	√	√	
247	硫化物	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	500	√	√	
248	硫氰酸钠	《出口乳制品中硫氰酸钠含量的测定》SN/T3927-		1000			√	√	
249	硫酸根	制盐工业通用试验方法硫酸根的测定GB/T13025.8-		200	1d	100	√	√	
250	硫酸根离子	液体盐QB/T1879-2020(5.4)		200	1d	100	√	√	
251	硫酸灰分	麦芽糖GB/T20883-2017(5.10)		200	1d	100	√	√	
		低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.9)		200	1d	100	√	√	
		《食用葡萄糖》GB/T20880-2018(6.8)		200	1d	100	√	√	
252	硫酸试验色度	酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(6)		200	1d	100	√	√	
253	硫酸盐	谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.10)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	100	√	√	
254	芦荟甙	芦荟及制品中芦荟甙的测定高效液相色谱法		1000			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
255	螺旋藻 (蛋白质)	螺旋藻碘盐QB/T2829-2022		200	1d	100	√	√	
256	绿豆硬实率	绿豆GB/T10462-2008附录A		200	1d	500	√	√	
257	氯丙醇	食品安全国家标准食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定GB5009.191-2016		1000	1d		√	√	
258	氯丙醇脂肪酸酯	食品安全国家标准食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定GB5009.191-2016		1000	1d		√	√	
259	氯化钾	食品安全国家标准食盐指标的测定GB5009.42-		400	1d		√	√	
		低钠盐QB/T2019-2020(4.8)(4.13)		200	1d	100	√	√	
		调味盐QB/T2020-2016(4.2)		200	1d	100	√	√	
260	氯化苦	粮食卫生标准的分析方法GB/T5009.36-2003(4.5)		500	1d	100	√	√	√
261	氯化钠	螺旋藻碘盐QB/T2829-2022		200	1d	100	√	√	
		肠衣盐QB/T2606-2018(5.14)		200	1d	100	√	√	
		调味盐QB/T2020-2016(4.3)		200	1d	100	√	√	
		榨菜盐QB/T2830-2015(6.23)		200	1d	100	√	√	
		泡菜盐QB/T2743-2015(6.21)		200	1d	100	√	√	
262	氯化物	麦芽糖GB/T20883-2017(5.9)		200	1d	100	√	√	
		《食用葡萄糖》GB/T20880-2018(6.7)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准食品中氯化物的测定GB5009.44-		200	1d	100	√	√	√
		非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法		200	1d	100	√	√	
		方便面LS/T3211-1995(5.6)		200	1d	100	√	√	
		酱油卫生标准的分析方法GB/T5009.39-2003(4.3)		200	1d	100	√	√	
		酱卫生标准的分析方法GB/T5009.40-2003(4.2)		200	1d	100	√	√	
		酿造食醋GB/T18187-2000(6.4.2)		200	1d	100	√	√	
		谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.6)		200	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
263	氯化物/ 氯化钠/ 食盐	鸡精调味料SB/T10371-2003(5.2.2)		200	1d	100	√	√	
		腐乳SB/T10170-2007(6.3)		200	1d	100	√	√	
		酿造酱油GB/T18186-2000(6.2.2)		200	1d	100	√	√	
		调味料酒SB/T10416-2007(6.3)		200	1d	100	√	√	
		蚝油SB/T10005-2007(5.4)		200	1d	100	√	√	
		蚝油GB/T21999-2008(5.4)		200	1d	100	√	√	
		虾酱SB/T10525-2009(5.3.4)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	100	√	√	
		水产品中盐分的测定SC/T3011-2001		200	1d	100	√	√	√
		蜜饯质量通则GB/T10782-2021(7.5)		200	1d	100	√	√	
		人造奶油(人造黄油)LS/T3217-1987(3.5)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准干海参GB31602-2015(3.2)		200	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准食盐指标的测定GB5009.42- 食用盐GB/T5461-2016(5.2.6)		200	1d	100	√	√	
264	氯离子	液体盐QB/T1879-2020(5.5)		200	1d	100	√	√	
		制盐工业通用试验方法氯离子的测定GB/T13025.5-		200	1d	100	√	√	
265	氯酸盐和 高氯酸盐	食品中氯酸盐和高氯酸盐的测定BJS201706		1200			√	√	
266	麦角	粮食卫生标准的分析方法GB/T5009.36-2003(4.14)		200	1d	100	√	√	√
		食品安全国家标准粮食GB2715-2016附录A		200	1d	100	√	√	
		《食品安全国家标准食用植物油料》GB19641-2015		200	1d	100	√	√	
267	麦芽糖/ 麦芽糖含 量	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GB5009.8-2023	理化、仪 器	400+200/ 项;封顶 1000	1d	100	√	√	
		麦芽糖GB/T20883-2017(5.3)		400			√	√	
268	曼陀罗属 种子	粮食卫生标准的分析方法GB/T5009.36-2003(4.13)		500	1d	100	√	√	√
		食品安全国家标准粮食GB2715-2016附录B		500	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		《食品安全国家标准食用植物油料》GB19641-2015		500	1d	100	√	√	
269	酶活力	蛋白酶制剂GB/T23527-2009(6.2)附录B		800	1d	100	√	√	
270	霉变粒	《食品安全国家标准坚果与籽类食品》GB19300-		100	1d	500	√	√	
271	米酵菌酸	食品安全国家标准食品中米酵菌酸的测定		600			√	√	
272	米类加工精度	粮油检验大米加工精度检验GB/T5502-2018		300	1d	200	√	√	√
		粮油检验小麦粉加工精度检验GB/T5504-2011		300	1d	200	√	√	
		小米GB/T11766-2008附录A		300	1d	200	√	√	
		黍米GB/T13356-2008附录A		300	1d	200	√	√	
273	密度	胡椒NY/T455-2001附录A		300	1d	500	√	√	
		《棕榈仁油》GB/T18009-1999(6.3)		300	1d	500	√	√	
274	面筋	小麦和小麦粉面筋含量第1部分:手洗法测定湿面筋		300	1d	100	√	√	√
		小麦和小麦粉面筋含量第2部分:仪器法测定湿面筋		300	1d	100	√	√	√
		小麦和小麦粉面筋含量第3部分:烘箱干燥法测定干面筋GB/T5506.3-2008		300	1d	100	√	√	√
275	面筋含量	《小麦和小麦粉面筋含量第4部分:快速干燥法测定干面筋》GB/T5506.4-2008		300	1d	100	√	√	
276	面筋吸水量	《小麦储存品质判定规则》GB/T20571-2006(6.2)		300	1d	200	√	√	
277	面筋质量	《小麦粉湿面筋质量测定方法面筋指数法》		300	1d	100	√	√	
278	面团柔和特性	粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法GB/T14614-2019		800	2d	1000	√	√	√
279	明矾	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头SC/T3210-2015(附录A)		600	1d	100	√	√	
	失水率	冻鱼糜制品SC/T3701-2003(4.3)		200	1d	100	√	√	
280	能量	食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品GB10769-		1500/50	4d	独立包装		√	
		食品安全国家标准特殊医学用途婴儿配方食品通则GB25596-2010(4.4.2)		1500/50	4d	独立包装		√	
		《食品营养成分基本术语》GB/Z21922-		1500/50	4d	独立包装		√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
281	脲酶	食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定		400	1d	100	√	√	
		植物蛋白饮料中脲酶的定性测定GB/T5009.183-		400	1d	100	√	√	
		乳酸菌饮料中脲酶的定性测定GB/T5009.186-2003		400	1d	100	√	√	
282	脲酶活性	《植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料》GB/T30885-2014		400	1d	100	√	√	
		食用豆粕卫生标准的分析方法GB/T5009.117-		400	1d	100	√	√	
283	泡持性	啤酒分析方法GB/T4928-2008(7)		100	1d	独立包装	√	√	
284	泡沫	啤酒分析方法GB/T4928-2008(5.3)		100	1d	独立包装	√	√	
285	烹调损失率	挂面LS/T3212-2014附录C		250/150	1d	100	√	√	
		《挂面》 GB/T 40636-2021附录C		200			√	√	
286	硼酸盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	200	√	√	
287	膨胀率	冷冻饮品检验方法GB/T31321-2014(6)		200	1d	200	√	√	
288	偏硅酸	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	500	√	√	
289	品尝评分值	粮油检验稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法		600	1d	500	√	√	
		稻谷储存品质判定规则GB/T20569-2006附录B		600	1d	500	√	√	
		小麦储存品质判定规则GB/T20571-2006附录A		2500	1d	1000	√	√	
		玉米储存品质判定规则GB/T20570-2015附录B		600	1d	500	√	√	
		《饺子用小麦粉》LS/T3203-1993附录A		600	1d	500	√	√	
290	品温	预制肉类食品质量安全要求SB/T10482-		200	1d	100	√	√	
291	平均长度	《优质稻谷》GB/T17891-2017附录C.2		100	1d	500	√	√	
292	平均长度 检验	大米GB/T1354-2018(6.1)		100	1d	500	√	√	
293	破损率	《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.3)		100	1d	500	√	√	
294	葡甘露聚糖	魔芋精粉GB/T18104-2000附录A		200	1d	100	√	√	
		《魔芋粉》NY/T 494-2010附录A		200	1d	100	√	√	
295	葡聚糖	原糖GB/T15108-2017(4.7)		200	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
296	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GB5009.8-2023		400+200/项;封顶1000			√	√	
		浓缩橙汁GB/T21730-2008附录A		400			√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》GB/T		400			√	√	
297	葡萄糖含量	食用葡萄糖GB/T20880-2018(6.3)		400			√	√	
298	其他氮	鸡精调味料SB/T10371-2003(5.2.6)		500/50	1d	100	√	√	
299	气味、滋味	植物油脂检验透明度、色泽、气味、滋味鉴定		200	1d	100	√	√	
		《橄榄油、油橄榄果渣油》GB/T23347-2021(7.1)		1000	1d	100	√		
300	气味及滋味	食用植物油卫生标准的分析方法GB/T5009.37-		100	1d	100	√	√	
		食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法		100	1d	100	√	√	
301	千粒重	谷物与豆类千粒重的测定GB/T5519-2018		100	1d	100	√	√	√
		《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.5)		100	1d	100	√	√	
302	扦样、分样	《粮食、油料检验扦样、分样法》GB/T5491-1985		/			√	√	
		《动植物油脂扦样》GB/T5524-2008		/			√	√	
		《油料饼粕扦样》GB/T10360-2008		/			√	√	
303	羟甲基糠醛	蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法液相色谱-紫外检测法GB/T18932.18-2003		600			√	√	√
304	羟脯氨酸	肉与肉制品羟脯氨酸含量测定GB/T9695.23-		600	3d	100	√	√	√
		蜂蜜中脯氨酸的测定高效液相色谱法GB/T32946-		800			√	√	
305	氰化物	食品安全国家标准食品中氰化物的测定GB5009.36-2023	不用：第三法、第五法	600			√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(15)		400	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		400	1d	100	√	√	
306	取样	《茶 取样》GB/T 8302-2013		/			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
307	醛含量	《食品安全国家标准食用酒精》GB31640-2016附录		400	1d	200	√	√	
308	醛类	白兰地GB/T11856-2008(6.5)		400	1d	200	√	√	
		威士忌GB/T11857-2008(6.5)		400	1d	200	√	√	
		伏特加(俄得克)GB/T11858-2008(5.4)		400	1d	200	√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(8)		400	1d	200	√	√	
309	容重	粮油检验容重测定GB/T5498-2013		100	1d	2000	√	√	√
		《糙米》GB/T18810-2002附录A		100	1d	2000	√	√	
310	溶剂残留	食品安全国家标准食品中溶剂残留量的测定		600			√	√	√
311	溶解度	食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品溶解性的测定		200	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》 GB/T 20882.6-2021		200	1d	200	√	√	
		低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.8)		200	1d	200	√	√	
312	溶解性总 固体	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2022		200	1d	200	√	√	
313	溶解指数	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	200	√	√	√
314	熔点	(滑动)植物油脂检验熔点测定法GB/T5536-1985		100	1d	100	√	√	
		动物油脂熔点测定GB/T12766-2008		100	1d	100	√	√	
		人造奶油(人造黄油)LS/T3217-1987(3.6)		100	1d	100	√	√	
		起酥油LS/T3218-1992(5.4)		100	1d	100	√	√	
		动植物油脂在开口毛细管中熔点(滑点)的测定		100	1d	100	√	√	
		《棕榈仁油》GB/T18009-1999(6.11)		100	1d	100	√	√	
315	乳固体	食品安全国家标准炼乳GB13102-2010(4.3)		500/50	1d	100	√	√	
316	乳果糖	《巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定》		5000	2d	100	√	√	
317	乳果糖/ 糠氨酸比	《巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定》 NY/T939-2016(4.3)		3200/50	2d	100	√	√	
318	乳酸乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2007(12)		400	1d		√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2022		400			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
319	乳糖	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GB5009.8-2023		400+200/项;封顶1000			√	√	
		食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定GB5413.5-2010		400			√	√	
		食品安全国家标准乳糖GB25595-2018		400			√	√	
320	乳铁蛋白	《奶及奶制品中乳铁蛋白的测定液相色谱法》		2000			√	√	
321	三甲胺	食品安全国家标准食品中三甲胺的测定		600			√	√	
322	色度	啤酒分析方法GB/T4928-2008(5.6)		100	1d	200	√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(4.1)		100	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》GB/T		100	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法 《低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖》GB/T		100	1d	200	√	√	
323	色价	《可可脂质量要求》GB/T 20707-2021附录B		150	1d	100	√	√	
324	色泽	食用植物油卫生标准的分析方法GB/T5009.37-		100	1d	100	√	√	
		动植物油脂罗维朋色泽的测定GB/T22460-2008		100	1d	100	√	√	
		食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法		100	1d	100	√	√	
		《食用调和油》GB/T 40851-2021(5.2)		100			√	√	
		《挂面》GB/T 40636-2021(5.1)		100			√	√	
325	色泽、气味	《小麦储存品质判定规则》GB/T20571-2006附录		100	1d	100	√	√	
		《稻谷储存品质判定规则》GB/T20569-2006附录		100	1d	100	√	√	
		《玉米储存品质判定规则》GB/T20570-2015附录		100	1d	100	√	√	
326	色泽、气味、滋味	《食用动物油脂 猪油》GB/T 8937-2023		100	1d	100	√	√	
		《工业用猪油》GB/T 8935-2006		100			√	√	
327	色泽、气味口味	粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定GB/T5492-2008		300/50	1d	100	√	√	√
		浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.10)		200	1d		√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
328	色值	白砂糖GB/T317-2006 (4.7)		200	1d		√	√	
		原糖GB/T15108-2017(4.5)		200	1d		√	√	
		白砂糖试验方法GB/T35887-2018(8)		200	1d		√	√	
		绵白糖试验方法QB/T5012-2016(7)		200	1d		√	√	
		液体糖QB/T4093-2010(5.2.5)		200	1d		√	√	
		《冰糖试验方法》QB/T5010-2016(9)		200	1d		√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(10)		200	1d		√	√	
		《白砂糖》GB 317-1998(4.6)	限特定委托方	200	1d		√	√	
329	筛下物	非油炸水果、蔬菜脆片GB/T23787-2009(5.2.2)		100	1d		√	√	
		膨化食品GB/T22699-2008(6.2)		100	1d		√	√	
330	山嵛酸/总脂肪酸	植物蛋白饮料杏仁露GB/T31324-2014附录A		1200			√	√	
331	生物胺	食品安全国家标准食品中生物胺的测定GB5009.208-2016		800+200/项;封顶2000			√	√	√
332	生芽粒	熟制花生(仁)SB/T10614-2011(6.1.4)		100	1d	500	√	√	
333	失水率	冻鱼糜制品SC/T3701-2003(4.3)		200	1d	200	√	√	
334	食品评分值	《中国好粮油小麦》LS/T3109-2017附录A		2500	11d	1000	√	√	
335	食盐	烹饪黄酒QB/T2745-2005(6.6)		200	1d	200	√	√	
336	试样的制备	《动植物油脂试样的制备》GB/T15687-2008		/			√	√	
337	双乙酰	啤酒分析方法GB/T4928-2008(12)		300	1d	独立包装	√	√	
338	水不溶物	制盐工业通用试验方法水不溶物的测定		200	1d	100	√	√	
339	水产夹杂物	虾皮SC/T3205-2016(5.4)		100	1d	200	√	√	
		《虾米》SC/T 3204-2021		200			√	√	
		食品加工用酵母GB/T20886-2007(6.3)		100	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
340	水分	香辛料和调味品水分含量的测定蒸馏法		100	1d	100		√	
		食品安全国家标准食品中水分的测定GB5009.3-		100	1d	100	√	√	
		《粮油检验小麦水分含量测定近红外法》		100	1d	100	√	√	
		《粮油检验稻谷水分含量测定近红外法》		100	1d	100	√	√	
		《粮油检验玉米水分含量测定近红外法》		100	1d	100	√	√	
		《油籽油和水分含量的同步测定脉冲核磁共振光谱法》ISO10565-1998		100	1d	100		√	
		《油籽残渣油和水分含量的同步测定脉冲核磁共振光谱法》ISO10632-2000		100	1d	100		√	
		《粮食、油料检验 水分测定法》GB/T 5497-1985	能用：2	100			√		
341	水分（含挥发物）	调味盐QB/T2020-2016(4.4)		100	1d	100	√	√	
342	水分/干燥失重/干物质	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法		100	1d	100	√	√	
		小麦粉馒头GB/T21118-2007附录C		100	1d	100	√	√	
		粮油检验玉米水分测定GB/T10362-2008		100	1d	100	√	√	
		干海带SC/T3202-2012(5.2)		100	1d	100	√	√	
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		100	1d	100	√	√	√
		畜禽肉水分限量GB18394-2020(5.1)		100	1d	100	√	√	
		进出口蜂蜜检验规程SN/T0852-2012附录A		100	1d	100	√	√	√
		蜂王浆GB9697-2008(5.2)		100	1d	100	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》GB/T		100	1d	100	√	√	
		谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.8)		100	1d	100	√	√	
		腐乳SB/T10170-2007(6.1)		100	1d	100	√	√	
		甜面酱检验方法SB/T10308-1999(3.1)		100	1d	100	√	√	
		黄豆酱检验方法SB/T10310-1999(3.2)		100	1d	100	√	√	
食品安全国家标准干海参GB31602-2015(3.2)		100	1d	100	√	√			
		食用盐GB/T5461-2016(5.2.7)		100	1d	100	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		制盐工业通用试验方法水分的测定GB/T13025.3-		100	1d	100	√	√	
		人造奶油(人造黄油)LS/T3217-1987(3.3)		100	1d	100	√	√	
		食品安全国家标准动植物油脂水分及挥发物的测定		100	1d	100	√	√	√
		赤砂糖试验方法QB/T2343.2-2013		100	1d	100	√	√	
		糖果硬质糖果SB/T10018-2017		100	1d	100	√	√	
		糖果酥质糖果SB/T10019-2017(附录A)		100	1d	100	√	√	
		糖果焦香糖果(太妃糖果)SB/T10020-2017(附录		100	1d	100	√	√	
		糖果凝胶糖果SB/T10021-2017(附录A)		100	1d	100	√	√	
		糖果奶糖糖果SB/T10022-2017(附录A)		100	1d	100	√	√	
		糖果充气糖果SB/T10104-2017(附录A)		100	1d	100	√	√	
		糖果压片糖果SB/T10347-2017(附录A)		100	1d	100	√	√	
		茶磨碎试样的制备及其干物质含量测定GB/T8303-		100	1d	100	√	√	√
343	水分/干燥失重/挥发物	《油料水分及挥发物含量测定》GB/T14489.1-2008		100	1d	100	√	√	
		《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.4)		100	1d	100	√	√	
		《油料饼粕水分及挥发物含量的测定》GB/T10358-		100	1d	100	√	√	
344	水分活度	食品安全国家标准食品水分活度的测定		300	1d	100	√	√	
345	水浸出物	茶水浸出物测定GB/T8305-2013		100	1d	100	√	√	√
346	水敏感性	《啤酒大麦》GB/T7416-2008附录A.3		500	5d	500	√	√	
347	水溶物	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		100	1d	200	√	√	√
348	水溶性灰分碱度	茶水溶性灰分碱度测定GB/T8309-2013		200	1d	200	√	√	√
349	水煮试验/蒸煮试验	鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼		100	1d	200	√	√	
		鲜、冻带鱼SC/T3102-2010(4.1.2)		100	1d	200	√	√	
		冻扇贝SC/T3111-2006(5.1.2)		100	1d	200	√	√	
		冻虾SC/T3113-2002(5.2)		100	1d	200	√	√	
		鲜海水鱼通则GB/T18108-2019(4.1.2)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		冻鱼GB/T18109-2011(5.2)		100	1d	200	√	√	
350	丝径	粉条GB/T23587-2009(6.5)		100	1d	200	√	√	
		地理标志产品龙口粉丝GB/T19048-2008(6.2.3)		100	1d	200	√	√	
351	松密度	饼干质量通则GB/T20980-2021附录C		200	1d	200	√	√	
352	酸	酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(11)		200	1d	100	√	√	
353	酸度	甘蔗糖蜜QB/T2684-2005(4.3)		200	1d	100	√	√	
		《酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母》GB/T 20886.1-2021		200	1d	100	√	√	
354	酸价	食品安全国家标准食品中酸价的测定GB5009.229-		200	1d	100	√	√	√
		食品安全国家标准坚果与籽类食品GB19300-2014		200	1d	100	√	√	
355	酸价/酸值/游离脂肪酸	《大豆储存品质判定规则》GB/T31785-2015(6.2)		200	1d	100	√	√	
		《棕榈仁油》GB/T18009-1999(6.7)		200	1d	100	√	√	
		《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》GB 1886.358-2022 附录A.4		200	1d	100	√	√	
356	酸性不溶性灰分	香料和调味品--酸性不溶性灰分的测定ISO930:1997		200	1d	100		√	
357	酸酯总量	特香型白酒GB/T20823-2017附录A		400	1d	300	√	√	
		《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》GB/T		400	1d	300	√	√	
		《白酒质量要求 第9部分：芝麻香型白酒》GB/T		400	1d	300	√	√	
358	碎茶和粉末	茶粉末和碎茶含量测定GB/T8311-2013		100	1d	300	√	√	√
359	碎蜂花粉率	蜂花粉GB/T30359-2021		100	1d	300	√	√	
		蜂花粉GH/T1014-1999(5.3.3)		100	1d	300	√	√	
360	碎果(质量分数)	白胡椒GB/T7900-2018		100	1d	300	√	√	
361	碎花末	地理标志产品黄山贡菊GB/T20359-2006(8.2.4)		100	1d	300	√	√	
362	碎口率	八角GB/T7652-2016(5.3.2)		100	1d	300	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
363	碎米	《粮油检验碎米检验法》GB/T5503-2009		100	1d	300	√	√	
364	碎末率	鱿鱼丝质量通则GB/T23497-2022		100	1d	300	√	√	
365	碎片率	虾片SC/T3901-2000(5.2.2)		100	1d	300	√	√	
366	碎糖量	《方糖试验方法》QB/T5011-2016(5)		100	1d	300	√	√	
367	碎屑率	速食海带SC/T3301-2017(5.4)		100	1d	300	√	√	
368	羧基	《变性淀粉氧化淀粉羧基含量的测定》GB/T20374-		200	1d	300	√	√	
369	缩水甘油酯	《出口食品中3-氯丙醇酯及缩水甘油酯的测定气相色谱-质谱法》SN/T5220-2019		2000			√	√	
370	肽含量	《大豆肽粉》GB/T22492-2008附录B		1200			√	√	
371	碳-4植物糖含量	蜂蜜中碳-4植物糖含量测定方法稳定碳同位素比率法GB/T18932.1-2002		600			√	√	
372	碳水化合物	食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品GB10769-		1500/50	4d	独立包装	√	√	
		食品安全国家标准食品安全国家标准特殊医学用途 婴儿配方食品通则GB25596-2010(表2)		1500/50	4d	独立包装	√	√	
		食品安全国家标准特殊医学用途婴儿配方食品通则 GB25596-2010(表2)		1500/50	4d	独立包装	√	√	
		食品安全国家标准婴儿配方食品GB10765-		1500/50	4d	独立包装	√	√	
		《食品营养成分基本术语》GB/Z21922-		1500/50	4d	独立包装	√	√	
373	碳酸盐和碳酸氢盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法 GB8538-2022		200/项	1d	500	√	√	
374	汤色及气味	可可粉质量要求GB/T20706-2023		100	1d	100	√		
375	羰基价	食品安全国家标准食品中羰基价的测定		200	1d	200	√	√	√
376	糖度	原糖GB/T15108-2017(4.2)		200	1d	200	√	√	
377	体细胞	《生鲜牛乳中体细胞的测定方法》NY/T800-		300	1d	100	√	√	
378	天然辣椒素	《卫生部办公厅关于通报“地沟油”筛查方法的函》(卫办监督函[2012]878号)附件3食用植物油中辣椒碱成分的液相色谱-质谱检测方法及其在“地沟		1200			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		食用油脂中辣椒素的测定BJS201801		1200			√	√	
379	甜荞麦大、小粒	《荞麦》GB/T10458-2008附录B		100	1d	500	√	√	
380	透光率	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.8)		100	1d	200	√	√	
		谷氨酸钠(味精)GB/T8967-2007(7.4)		100	1d	200	√	√	
		麦芽糖GB/T20883-2017(5.7)		100	1d	200	√	√	
		低聚异麦芽糖GB/T20881-2017(6.7)		100	1d	200	√	√	
		《低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖》GB/T		100	1d	200	√	√	
381	透明度	植物油脂检验透明度、色泽、气味、滋味鉴定法		150	1d	200	√	√	
		《食用粳米》NY/T594-2013(6.9)		100	1d	200	√	√	
382	透射比/透光率	《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆(粉)》		100	1d	200	√	√	
		《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》GB/T		100	1d	200	√	√	
383	脱红衣率	花生制品通用技术条件QB/T1733.1-2015附录C		100	1d	500	√	√	
384	唾液酸	出口燕窝及其制品中唾液酸的测定方法SN/T3644-		800			√	√	
		食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定 GB		800			√	√	
385	外观	蛋白酶制剂GB/T23527-2009(6.1)		50	1d	完整包装	√	√	
		啤酒分析方法GB/T4928-2008(5.2)		50	1d	完整包装	√	√	
		《啤酒大麦》GB/T7416-2008(6.1)		50	1d	完整包装	√	√	
		山核桃产品质量等级GB/T24307-2009(6.1)		50	1d	完整包装	√	√	
		《胡椒》NY/T 455-2001		100			√	√	
		《小麦粉》GB/T 1355-2021		100			√	√	
386	外来物	香辛料和调味品外来物含量的测定GB/T12729.5-		100	1d	500	√	√	
387	外形	食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法		50	1d	500	√	√	
388	完整粒率、热损伤粒、损伤粒率	大豆GB1352-2023		100	1d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
389	完整率	虾米SC/T3204-2021		100	1d	500	√	√	
		干贝SC/T3207-2018(4.2)		100	1d	500	√	√	
		冻扇贝SC/T3111-2006(5.1.2)		100	1d	500	√	√	
390	未开口率	熟制开心果(仁)SB/T10613-2011(5.1.2)		100	1d	500	√	√	
391	未熟果、斑点果、碎果和碎片	辣椒(整的或粉状)GB/T30382-2013附录A		200	1d	500	√	√	
392	温度	速冻调制食品SB/T10379-2012附录A		200	1d	200	√	√	
393	稳定性试验	浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.17)		200	2d	200	√	√	
394	污物	香辛料和调味品污物的测定GB/T12729.13-2008		100	1d	200	√	√	
395	无虫、无霉变	辣椒(整的或粉状)GB/T30382-2013(5.2)		100	1d	200	√	√	
396	吸水率	谷朊粉GB/T21924-2008附录A		200	1d	200	√	√	
397	线膨胀度	虾片SC/T3901-2000(5.2.1)		200	1d	200	√	√	
398	馅料含量	糕点质量检验方法GB/T23780-2009(4.5.7)		100	1d	完整样品3-5	√	√	
		速冻饺子GB/T23786-2009附录A		100	1d	完整样品3-5	√	√	
		速冻汤圆SB/T10423-2017(7.4)		100	1d	完整样品3-5	√	√	
		速冻春卷SB/T10635-2011(7.3)		100	1d	完整样品3-5	√	√	
		元宵GB/T23500-2009(5.2.3)		100	1d	完整样品3-5	√	√	√
399	相对密度	食品安全国家标准食品相对密度的测定GB5009.2-		200	1d	200	√	√	√
		粮油检验粮食油料的相对密度的测定GB/T5518-		200	1d	200	√	√	√

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
399	相对密度	植物油脂检验比重测定法GB/T5526-1985		200	1d	200	√	√	
		酱油卫生标准的分析方法GB/T5009.39-2003(4.1)		200	1d	200	√	√	
400	相对密度/比重	《工业用猪油》GB/T8935-2006(5.2.4)		200	1d	200	√	√	
401	香气和口味	啤酒分析方法GB/T4928-2008(5.4)		100	1d	200	√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(4.2)		100	1d	200	√	√	
402	硝酸盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		300	1d	500	√	√	
403	小麦粉损伤淀粉	《粮油检验小麦粉损伤淀粉测定安培计法》GB/T31577-2015		300	1d	100	√	√	
404	小麦皮色	《粮油检验 类型及互混检验》GB/T 5493-		100	1d	100	√	√	
405	溴酸盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		300			√	√	
406	芽黄籽	熟制葵花籽和仁SB/T10553-2009(6.1.4)		100	1d	500	√	√	
		熟制西瓜籽和仁SB/T10555-2009(6.1.3)		100	1d	500	√	√	
407	亚麻酸/总脂肪酸	植物蛋白饮料杏仁露GB/T31324-2014附录A		1200			√	√	
408	亚铁氰根	制盐工业通用试验方法亚铁氰根的测定		150	1d	100	√	√	
409	亚铁氰化钾	螺旋藻碘盐QB/T2829-2022		150	1d	100	√	√	
410	亚硝酸盐	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		300	1d	500	√	√	
411	烟点	植物油脂烟点测定GB/T20795-2006		100	1d	100	√	√	
		色拉油通用技术条件GB/T17756-1999附录B		100	1d	100			
412	氧化钙	黄酒GB/T13662-2018(6.6)		150	1d	100	√	√	
413	氧化时间	蜂胶SB/T10096-1992(5.3.4)		300	2d	20			
		蜂胶GB/T24283-2018(5.3.4)		300	2d	20	√	√	
		酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(7)		300	1d	100	√	√	
414	一般规则	《粮油检验一般规则》GB/T5490-2010		/			√	√	
415	一般规则	《中国好粮油小麦》LS/T3109-2017(6.18)		100	1d	200	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
415	致性	《中国好粮油食用玉米》LS/T3110-2017(6.9)		100	1d	200	√	√	
416	胰蛋白酶抑制剂活性	食品安全国家标准大豆制品中胰蛋白酶抑制剂活性的测定GB5009.224-2016		1000	1d	200	√	√	
417	乙醇	食品安全国家标准酒和食用酒精中乙醇浓度的测定		150	1d	500	√	√	
		饮料通用分析方法GB/T12143-2008(8)		300	1d	500	√	√	
418	乙醇提取物	蜂胶SB/T10096-1992(5.3.1)		200	3d	100			
		蜂胶GB/T24283-2018(5.3.2)		200	3d	200	√	√	
419	乙二胺四乙酸铁钠	食品安全国家标准铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定GB5009.249-2016		400			√	√	
420	乙基麦芽酚	食品安全国家标准食品中乙基麦芽酚的测定GB5009.250-2016		400			√	√	
421	乙酸	《白酒质量要求 第9部分:芝麻香型白酒》GB/T		300	1d	100	√	√	
422	乙酸乙酯	白酒分析方法GB/T10345-2007(10)		300	1d	100	√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2022		400					
423	乙酰值	蓖麻籽油GB/T8234-2009附录A		200	1d	100	√	√	
424	异抗坏血酸	《出口食品中异抗坏血酸的测定高效液相色谱法》SN/T3858-2014		500			√	√	
425	异品种率	优质稻谷GB/T 17891-2017附录B		100	1d	500	√	√	
		《黑米》NY/T 832-2022		100	1d	500	√		
426	异物	花椒GB/T30391-2013(6.8)		100	1d	500	√	√	
427	异型米率	《食用粳米》NY/T594-2022		100	1d	500	√	√	
428	阴离子合成洗涤剂	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法GB8538-2022		300	1d	500	√	√	
429	阴糯米率	《食用粳米》NY/T594-2022		100	1d	500	√	√	
430	硬度指数	《小麦硬度测定硬度指数法》GB/T21304-2007		100	1d	200	√	√	
431	油含量	《油籽油和水分含量的同步测定脉冲核磁共振光谱法》ISO10565-1998		200				√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
431	油百重	《油籽残渣油和水含量的同步测定脉冲核磁共振光谱法》ISO10632-2000		200				√	
432	油脂定性	粮油检验油脂定性试验GB/T5539-2008		300	1d	100	√	√	
433	油中非食用油的鉴别	《食用植物油卫生标准的分析方法》GB/T5009.37-2003(4.10)		300	1d	100	√	√	
434	游离矿酸	食品安全国家标准食醋中游离矿酸的测定		100	1d	100	√	√	
435	游离棉酚	食用植物油卫生标准的分析方法GB/T5009.37-		600			√	√	
		食品安全国家标准植物性食品中游离棉酚的测定		500			√	√	
436	有机酸	蓝莓酒GB/T32783-2016附录B		800			√	√	
		葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.13)		800			√	√	
		地理标志产品镇江香醋GB/T18623-2011(附录B)		800			√	√	
437	原麦汁浓度	啤酒分析方法GB/T4928-2008(9)		300	1d	独立包装	√	√	
438	杂醇油	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法GB/T5009.48-		600	1d		√	√	
439	杂质	蜂花粉GH/T1014-1999(5.3.1)		100	1d	200	√	√	
		食用菌杂质测定GB/T12533-2008		100	1d	200	√	√	
		《食用大豆粕》GB/T13382-2008附录A		100	1d	200	√	√	
		《食用花生饼、粕》GB/T13383-2008附录A		100	1d	200	√	√	
		《进出口枸杞子检验规程》SN/T 0878-2000		100	1d	200	√	√	
		《挂面》GB/T 40636-2021(5.2)		100			√	√	
440	杂质、不完善粒	粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验GB/T5494-2019		200	1d	200	√	√	√
441	杂质/矿物杂质/泥沙杂质	干制红枣GB/T5835-2009(6.2.5)		100	1d	500	√	√	
		葡萄干NY/T705-2023		100	1d	500	√	√	
		地理标志产品吐鲁番葡萄干GB/T19586-2008(6.3)		100	1d	500	√	√	
		干海带SC/T3202-2012(5.3)		100	1d	500	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
	理化检测	油料杂质含量的测定GB/T14488.2-2008		200	1d	500	√	√	
		动植物油脂不溶性杂质含量的测定GB/T15688-2008		200	1d	100	√	√	
442	杂质度	食品安全国家标准乳和乳制品杂质度的测定		100	1d	200	√	√	
443	甾醇	动植物油脂甾醇组成和甾醇总量的测定气相色谱法GB/T25223-2010	菜油甾醇、芸薹甾醇、豆甾醇、谷甾醇、熊果甾醇、胆甾醇、胆甾烷醇	1000+500/项,封顶5000			√	√	
444	皂化值	动植物油脂皂化值的测定GB/T5534-2008		200	1d	100	√	√	
445	粘稠度	番茄酱罐头质量通则GB/T14215-2021附录C		100	1d	200	√	√	
446	粘度	魔芋精粉GB/T18104-2000(4.2.4)		500	1d	200	√	√	
		魔芋粉NY/T494-2010(6.2.1)		500	1d	200	√	√	
		淀粉粘度测定GB/T22427.7-2008		500	1d	200	√	√	
		《粮油检验 粮食运动粘度测定 毛细管粘度计法		500	1d	200			√
447	粘条率	方便米粉(米线)QB/T2652-2004(5.2.5)		100	1d	200	√	√	
448	长度和宽度、完整度、颜色均匀度	燕窝质量等级GH/T1092-2014附录C		600	1d	100	√	√	
449	折光指数	动植物油脂折光指数的测定GB/T5527-2010		100	1d	100	√	√	
450	折光指数/折光率	《工业用猪油》GB/T8935-2006附录A		100	1d	100	√	√	
		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GB5009.8-2023	理化、仪器	400+200/项;封顶1000	1d	500g	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
451	蔗糖/蔗糖分	食品安全国家标准婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定GB5413.5-2010		400	1d			√	
		冰葡萄酒GB/T25504-2010(6.2.2)		400	1d		√	√	
		浓缩橙汁GB/T21730-2008附录A		400	1d		√	√	
		白砂糖GB/T317-2006(4.3)		400	1d		√		
		赤砂糖试验方法QB/T2343.2-2013(5)		400	1d		√	√	
452	蔗糖分	白砂糖试验方法GB/T35887-2018(4)		400	1d		√	√	
		《冰糖试验方法》QB/T5010-2016(5)		400	1d		√	√	
		《绵白糖试验方法》QB/T5012-2016(4.2.1)		400	1d		√	√	
		《方糖试验方法》QB/T5011-2016(6)		400	1d		√	√	
		《赤砂糖试验方法》QB/T 2343.2-1997(2)	限特定委托方	400	1d		√	√	
	《白砂糖》GB 317-1998(4.2)	限特定委托方	400	1d		√			
453	蔗糖转化酶活性	啤酒分析方法GB/T4928-2008(14)		200	1d		√	√	
454	真实性和品种纯度鉴定	《农作物种子检验规程真实性和品种纯度鉴定》GB/T3543.5-1995(6.2.1)		100/200	1d/3d		√	√	
455	真正(实际)发酵度	啤酒分析方法GB/T4928-2008(13)		300/50	1d		√	√	
456	蒸煮品质试验	《专用籽粒玉米和鲜食玉米》NY/T 523-2020附录C		100	1d		√	√	
457	整半粒限度	《花生》GB/T1532-2008附录A		100	1d		√	√	
458	整黑米率	黑米NY/T832-2022		100	1d		√	√	
		稻谷整精米率检验法GB/T21719-2008		200	1d	1kg	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
459	整精米率	《糙米》GB/T18810-2002附录B		200	1d	1kg	√	√	
		《稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法》NY/T 2334-2013(7.1)		200	1d	1kg	√	√	
460	整齐度	《食用绿豆》NY/T598-2002		100	1d	500g	√	√	
461	正丙醇	白酒分析方法GB/T10345-2022		400	1d	100mL	√	√	
462	芝麻林素	《粮油检验芝麻油中芝麻素和芝麻林素的测定高效液相色谱法》GB/T31579-2015		800			√	√	
463	芝麻素	《粮油检验芝麻油中芝麻素和芝麻林素的测定高效液相色谱法》GB/T31579-2015		800			√	√	
		《芝麻中芝麻素含量的测定高效液相色谱法》		800			√	√	
464	脂肪	食品安全国家标准食品中脂肪的测定GB5009.6-		200	1d	200	√	√	√
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	200	√	√	√
		冷冻饮品检验方法GB/T31321-2014(5)		200	1d	200	√	√	
		食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法		200	1d	200	√	√	
		人造奶油(人造黄油)LS/T3217-1987(3.4)		200	1d	200	√	√	
		工业玉米淀粉GB/T12309-1990(4.3.7)		200	1d	200	√	√	
465	脂肪/粗脂肪	《谷类、油料作物种子粗脂肪测定方法》NY/T4-		200	1d	200	√	√	
		《食用玉米淀粉》GB/T8885-2017附录A		200	1d	200	√	√	
466	脂肪酶活动度	粮油检验粮食、油料的脂肪酶活动度的测定GB/T5523-2008		300	3d	200	√	√	√
467	脂肪酸	食用油脂中脂肪酸的综合检测法BJS201712		800			√	√	
468	脂肪酸/游离脂肪酸	食品安全国家标准食品中脂肪酸的测定GB5009.168-2016		800+200/项;封顶3000			√	√	
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	200	√	√	√
		植物蛋白饮料核桃露(乳)GB/T31325-2014附录A		800+200/项			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
469	脂肪酸烷基酯含量	《橄榄油中脂肪酸烷基酯含量测定气相色谱-质谱法》BJS202105		800			√	√	
470	脂肪酸值	粮食、油料检验脂肪酸值测定法GB/T5510-2011		400+100	2d	500	√	√	√
		玉米储存品质判定规则GB/T20570-2015附录A		400+100	2d	500	√	√	√
		谷物碾磨制品脂肪酸值的测定GB/T15684-2015		400+100	2d	500	√	√	√
		稻谷储存品质判定规则GB/T20569-2006附录A		400+100	2d	500	√	√	
		《粮油检验谷物及制品脂肪酸值测定仪器法》	不测：4	400+100	2d	500	√	√	
		《粮食、油料检验脂肪酸值测定》NY/T2333-2013		400+100	2d	500	√	√	
471	直链淀粉	大米直链淀粉含量的测定GB/T15683-		500	5d	500	√	√	√
		《稻米直链淀粉的测定 分光光度法》NY/T 2639-2014	不用： 6.4.2	600			√		
472	直链淀粉含量	《水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法》NY/T55-1987		500	5d	500	√	√	
473	植酸	食品安全国家标准食品中植酸的测定GB5009.153-		500	1d	100	√	√	
474	植物油	乳及乳制品中植物油的检验气相色谱法GB/T22035-		500			√	√	
475	酯	酒精通用分析方法GB/T394.2-2008(12)		400			√	√	
		蓝莓酒GB/T32783-2016附录C		400			√	√	
476	浊度/浑浊度	啤酒分析方法GB/T4928-2008(6)		100	1d	500	√	√	
		浓缩苹果汁GB/T18963-2012(6.9)		100	1d	500	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		100	1d	500	√	√	
477	籽粒发芽试验	粮油检验籽粒发芽试验GB/T5520-2011		800	约10d	1000	√	√	√
478	紫外吸光度	动植物油脂紫外吸光度的测定GB/T22500-2008/ISO3656:2002		200	1d		√	√	
479	紫外线吸光度(ΔK)	《动物和植物脂肪和油.特异性紫外(UV)消光表示的紫外线吸光度的测定》ISO3656-2011		200	1d	200		√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
480	棕榈烯酸/总脂肪	植物蛋白饮料杏仁露GB/T31324-2014附录A		1200			√	√	
481	总β放射性	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法GB8538-2022		1000	2d	2000	√	√	
482	总固形物	《植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料》GB/T30885-		200	1d	200	√	√	
483	总黄酮	蜂胶中总黄酮含量的测定方法分光光度比色法		800	1d	200	√	√	√
		地理标志产品山西老陈醋GB/T19777-2013附录C		800	1d	500	√	√	
		饮料通用分析方法GB/T12143-2008(9.5.7)附录G		800	1d	500	√	√	
		荞麦及其制品中总黄酮含量的测定NY/T1295-2007		800	1d	500	√	√	
484	总灰分	甘蔗糖蜜QB/T2684-2005(4.4)		100	2d	200	√	√	
485	总磷	饮料通用分析方法GB/T12143-2008(9.5.3)附录D		300	1d	500	√	√	
486	总酸	果汁通用试验方法SB/T10203-1994(3.2)		200	1d	500	√	√	
487	总酸/酸度/挥发性酸度	食品安全国家标准 食品中总酸的测定GB12456-		200	1d	500	√	√	
		非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法		200	1d	500	√	√	
		蛋与蛋制品卫生标准的分析方法GB/T5009.47-		200	1d	500	√	√	√
		葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.4)		200	1d	500	√	√	
		威士忌GB/T11857-2008(6.3)		200	1d	500	√	√	
		蓝莓酒GB/T32783-2016附录A		200	1d	500	√	√	
		酿造食醋GB/T18187-2000(6.2)		200	1d	500	√	√	
		黄酒GB/T13662-2018(6.5)		200	1d	500	√	√	
		腐乳SB/T10170-2007(6.5)		200	1d	500	√	√	
		调味料酒SB/T10416-2007(6.2)		200	1d	500	√	√	
		蚝油SB/T10005-2007(5.3)		200	1d	500	√	√	
		食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	500	√	√	
		食品安全国家标准食品酸度的测定GB5009.239-		200	1d	500	√	√	√
面包质量通则GB/T20981-2021附录B		200	1d	500	√	√			
水果和蔬菜产品中挥发性酸度的测定方法		200	1d	500	√	√			

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
		淀粉类制品卫生标准的分析方法GB/T5009.53-		200	1d	500	√	√	
		进出口蜂蜜检验规程SN/T0852-2012附录B		200	1d	500	√	√	√
		蜂花粉GB/T30359-2021		200	1d	500	√	√	
		食品安全国家标准花粉GB31636-2016		200	1d	500	√	√	
		蜂王浆GB9697-2008(5.7)		200	1d	500	√	√	
488	总糖	葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.2)		400	1d	500	√	√	
		黑芝麻糊GB/T23781-2009(5.2.2)		400	1d	500	√	√	
		食用菌中总糖含量的测定GB/T15672-2009		400	1d	鲜1000g/ 干200g	√	√	√
		糕点通则GB/T20977-2007附录A		400	1d	500	√	√	
		糕点质量检验方法GB/T23780-2009(4.5.2)		400	1d	500	√	√	
		食品馅料GB/T21270-2007附录B		400	1d	500	√	√	
		肉制品总糖含量测定GB/T9695.31-2008		400	1d	500	√	√	√
		蜂王浆GB9697-2008(5.5)		400	1d	200	√	√	
		速溶豆粉和豆奶粉GB/T18738-2006(6.3.4)		400	1d	500	√	√	
		复合麦片QB/T2762-2006(5.3.2)		400	1d	500		√	
		冷冻饮品检验方法GB/T31321-2014(4)		400	1d	200	√	√	
		黄酒GB/T13662-2018(6.2) 不用：第三法		400	1d	200	√	√	
		蜜饯质量通则GB/T10782-2021(7.2)		400	1d	200	√	√	
		食品安全国家标准干海参GB31602-2015(3.2)		400	1d	200	√	√	
		葡萄酒、果酒通用分析方法GB/T15038-2006(4.13)		400	1d	500	√	√	
		甘蔗糖蜜QB/T2684-2005(4.1)		400	1d	500	√	√	
		《枸杞》GB/T18672-2014附录B		400	1d	200	√	√	
《葡萄干》NY/T 705-2023		200			√				
489	总糖分	绵白糖试验方法QB/T5012-2016(4.1)		200	1d	200g	√	√	
490	总硬度	食品安全国家标准饮用天然矿泉水检验方法		200	1d	10000	√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
491	总酯	白酒分析方法GB/T10345-2007(8)		200	1d	500ml	√	√	
		白酒分析方法GB/T10345-2022		400			√	√	
		白兰地GB/T11856-2008(6.4)		200	1d	500ml	√	√	
		威士忌GB/T11857-2008(6.5)		200	1d	500ml	√	√	
		伏特加(俄得克)GB/T11858-2008(5.5)		200	1d	500ml	√	√	
		地理标志产品山西老陈醋GB/T19777-2013附录E 露酒GB/T27588-2011附录A		200	1d	500ml	√	√	
492	干燥物含量	《罐头食品的检验方法》GB/T 10786-2022		200			√	√	
		《粥类罐头》QB/T 2221-2019		200			√	√	
493	醇溶抽提物	《香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定》GB/T 12729.10-2008		500			√	√	
494	绿马铃薯片	《马铃薯片(条、块)》 QB/T 2686-2021		200			√	√	
495	荧光物质	《食用菌中荧光物质的检测》NY/T 1257-2006		300			√	√	
496	胶稠度	《粮油检验 大米胶稠度的测定》GB/T 22294-2008		500			√	√	
		《米质测定方法》NY/T 83-2017		500			√	√	
497	气味	《挂面》GB/T 40636-2021(5.2)		100			√	√	
498	比例一致性	《食用调和油》GB/T 40851-2021		3000*原油样			√	√	
499	尺寸和质量	《干紫菜质量通则》GB/T 23597-2022		200			√	√	
500	互混含量	《碎米》LS/T 3246-2017		200			√	√	
501	整精米含量	《碎米》LS/T 3246-2017		200			√	√	
502	大碎米含量	《碎米》LS/T 3246-2017		200			√	√	

序号	测试项目	测试方法	限制范围	收费标准	周期	样品量	CMA	CNAS	CATL
503	坚果与籽类果仁含量	《坚果与籽类食品质量通则》 GB/T 22165-2022		200			√	√	
504	菊粉含量	《菊粉质量要求》GB/T 41377-2022	能用： 6.3.1.2	800			√	√	
505	葡萄糖+果糖+蔗糖含量	《菊粉质量要求》GB/T 41377-2022	能用： 6.3.1.2	1500			√	√	
506	灵芝酸A	《灵芝产品中灵芝酸含量的测定 高效液相色谱法		1000			√	√	
507	灵芝酸B	《灵芝产品中灵芝酸含量的测定 高效液相色谱法		1000			√	√	
508	IG2+P+IG3	《低聚异麦芽糖》 GB/T 20881-2017	能用： 6.3.5.4	2000			√	√	
509	5-羟甲基糠醛	《淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖》		800			√		