

乳品标准及测试项目

标准名称	测试项目	测试方法	报价 (RMB)	非首次进口乳品 检测项目	样品量(g)	测试周期 (Working Days)
食品安全国家标准 巴氏杀菌乳 National food safety standard Pasteurized Milk 19645-2010	净含量偏差 Net Content Difference	JJF 1070-2005	100		300*5份	7
	色泽 Color	GB 19645-2010	100			
	滋味、气味 Taste and odor	GB 19645-2010				
	组织状态 Texture	GB 19645-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	非脂乳固体 Milk Solids Non-fat	GB 5413.39-2010	200			
	酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定性	200*5	√		
		全套合计 Total	4250			
食品安全国家标准 乳粉 National food safety standard Milk powder GB 19644-2010	净含量偏差 Net Content Difference	JJF 1070-2005	100		300*5份	7
	色泽 Color	GB 19644-2010	100			
	滋味、气味 Taste and odor	GB 19644-2010				
	组织状态 Texture	GB 19644-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	复原乳酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	杂质度 Impurity	GB 5413.30-2010	200			
	水分 Moisture	GB 5009.3-2010	100			
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定量	300*5	√		
	亚硝酸盐 (以NaNO2计)	GB 5009.33-2010	200	√		
		全套合计 Total	4850			
食品安全国家标准 发酵乳 National food safety standard Fermented milk GB 19302-2010	色泽 Color	GB 19302-2010	100		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 19302-2010				
	组织状态 Texture	GB 19302-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	非脂乳固体 Milk Solids Non-fat	GB 5413.39-2010	200			
	酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定性	200*5	√		

GB 19302-2010	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010	200	√		
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	√		
	乳酸菌数 Lactic acid bacteria number	GB 4789.35-2010	1000			
	全套合计 Total		5050			
食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油 National food safety standard Cream, Butter and anhydrous milkfat GB 19646-2010	色泽 Color	GB 19646-2010	100		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 19646-2010				
	组织状态 Texture	GB 19646-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	水分 Moisture	GB 5009.3-2010	200			
	非脂乳固体 Milk Solids Non-fat	GB 5413.39-2010	200			
	酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定量	300*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	√		
	全套合计 Total		4850			
食品安全国家标准 灭菌乳 National food safety standard Sterilized Milk GB 25190-2010	净含量偏差 Net Content Difference	JJF 1070-2005	100		300*5份	7
	色泽 Color	GB 25190-2010	100			
	滋味、气味 Taste and odor	GB 25190-2010				
	组织状态 Texture	GB 25190-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	非脂乳固体 Milk Solids Non-fat	GB 5413.39-2010	200			
	酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	商业无菌	GB/T 4789.26-2003	1000	√		
	全套合计 Total		2000			
食品安全国家标准 调制乳 National food safety standard Modified milk GB 25191-2010	色泽 Color	GB 25191-2010	100		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 25191-2010				
	组织状态 Texture	GB 25191-2010				
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定性	200*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	全套合计 Total		3750			
	色泽 Color	GB 25192-2010	50			
	滋味、气味 Taste and odor	GB 25192-2010				
	组织状态 Texture	GB 25192-2010				

食品安全国家标准 再制干酪 National food safety standard Process(ed) cheese GB 25192-2010	脂肪(干物中) Fat(in dry matter)	GB 5413.3-2010	300	√	300*5份	7
	最小干物质含量	GB 5009.3-2010	100			
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定量	300*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30-2010	200*5	√		
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010	200	√		
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	√		
	全套合计 Total		5600			
食品安全国家标准 炼乳 National food safety standard Evaporated milk, sweetened condensed milk and formulated condensed milk GB 13102-2010	色泽 Color	GB 13102-2010	50		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 13102-2010				
	组织状态 Texture	GB 13102-2010				
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	脂肪 Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	蔗糖 Sucrose	GB 5413.5-2010	400			
	水分 Moisture	GB 5009.3-2010	100			
	乳固体 Milk Solids	GB 13102-2010	200			
	酸度 Acid	GB 5413.34-2010	200	√		
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100*5	√		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定性	200*5	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	全套合计 Total		4600			
食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 National food safety standard Whey powder and whey protein powder GB 11674-2010	色泽 Color	GB 11674-2010	50		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 11674-2010				
	组织状态 Texture	GB 11674-2010				
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	灰分 Ash	GB 5009.4-2010	100			
	乳糖 Lactose	GB 5413.5-2010	400	√		
	水分 Moisture	GB 5009.3-2010	100			
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010定量	300*5	√		
	全套合计 Total		3350			
食品安全国家标准 干酪 National food safety standard	色泽 Color	GB 5420-2010	50		300*5份	7
	滋味、气味 Taste and odor	GB 5420-2010				
	组织状态 Texture	GB 5420-2010				
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010平板计数法	150*5	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010平板计数法	300*5	√		

cheese GB 5420-2010	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200*5	√		
	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30-2010	200*5	√		
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010	200	√		
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	√		
	全套合计 Total		5200			
GB 10765-2010食品安全	色泽 Color	GB 10765-2010	100		500*5份	10~12
	滋味及气味 Taste and odor	GB 10765-2010	100			
	组织形态 Form	GB 10765-2010	100			
	冲调性	GB 10765-2010	100			
	蛋白质Protein	GB 5009.5-2010	200	√		
	脂肪Fat	GB 5413.3-2010	200	√		
	亚油酸Linoleic acid	GB 5413.27-2010	1500			
	α-亚麻酸	GB 5413.27-2010				
	亚油酸与α-亚麻酸比值	GB 10765-2010				
	月桂酸和肉豆蔻酸	GB 5413.27-2010				
	芥酸	GB 5413.27-2010				
	反式脂肪酸	GB 5413.36-2010	800			
	碳水化合物Carbohydrate	GB 10765-2010	计算			
	乳糖占碳水化合物的量	GB 5413.5-2010	400			
	维生素A Vitamin A	GB 5413.9-2010	400	√		
	维生素D Vitamin D		500	√		
	维生素E Vitamin E		500	√		
	维生素K1 Vitamin K1	GB 5413.10-2010	1000	√		
	维生素B1 Vitamin B1	GB 5413.11-2010	400	√		
	维生素B2 Vitamin B2	GB 5413.12-2010	400	√		
	维生素B6 Vitamin B6	GB 5413.13-2010	400	√		
	维生素B12 Vitamin B12	GB 5413.14-2010	1500	√		
	烟酸（烟酰胺）Niacin	GB 5413.15-2010	400			
	叶酸Folic acid	GB 5413.16-2010	1000	√		
	泛酸Pantothenic acid	GB 5413.17-2010	800	√		
	维生素C Vitamin C	GB 5413.18-2010	600			
	生物素Biotin	GB 5413.19-2010	1200	√		
	钠Sodium	GB 5413.21-2010	200			
	钾Potassium		200			
	铜Copper		200	√		
	镁Magnesium		200			
	铁Iron		200	√		
	锌Zinc		200	√		
	锰Manganese		200			
	钙Calcium		200	√		
	磷Phosphorus	GB 5413.22-2010	300	√		
	钙磷比值	GB 10765-2010	计算			
	碘Iodine	GB 5413.23-2010	500	√		
	氯 Chlorin	GB 5413.24-2010	300			

国家标准 婴幼儿配方食品	硒Selenium	GB 5009.93-2010	200	√		
	胆碱Choline	GB/T 5413.20-1997	1500	√ (不适用未添加的产品)		
	肌醇Inositol	GB 5413.25-2010	600	√ (不适用未添加的产品)		
	牛磺酸Taurine	GB 5413.26-2010	700	√ (不适用未添加的产品)		
	左旋肉碱	GB 10765-2010	700	√ (不适用未添加的产品)		
	二十二碳六烯酸	GB 5413.27-2010	800			
	二十碳四烯酸	GB 5413.27-2010				
	水分Moisture	GB 5009.3-2010	100			
	灰分Ash	GB 5009.4-2010	100			
	杂质度 Impurity	GB 5413.30-2010	200			
	铅 Lead	GB 5009.12-2010	200	√		
	硝酸盐 (以NaNO3计)	GB 5009.33-2010	300	√		
	亚硝酸盐 (以NaNO2计)		200	√		
	黄曲霉毒素M1 Aflatoxin M 1	GB 5009.24-2010	400	√		
	菌落总数Total colony count	GB 4789.2-2010	500	√ (不适用于添加活性菌种 (好氧和兼性厌氧益生菌) 的产品)		
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010平板计数法	1000	√		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010平板计数法	1500	√		
	阪崎肠杆菌 Enterobacter Sakazakii	GB 4789.40平板计数法	3000	√		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	1000			
	商业无菌检验	GB/T 4789.26-2003	1000	√ (适用液态婴幼儿配方食品)		
	脲酶活性定性测定	GB/T 5413.31-1997	500			
		全套合计 Total				
	色泽 Color	GB 10767-2010	100			
	滋味及气味 Taste and odor	GB 10767-2010	100			
	组织形态 Form	GB 10767-2010	100			
	冲调性	GB 10767-2010	100			

食品安全国家标准
较大婴儿和幼儿配方食品
National food safety
standard
Older infants and young
children formula
GB 10767-2010

蛋白质Protein	GB 5009.5-2010	200	
脂肪Fat	GB 5413.3-2010	200	√
亚油酸Linoleic acid	GB 5413.27-2010	800	√
维生素A Vitamin A	GB 5413.9-2010	400	√
维生素D Vitamin D		500	√
维生素E Vitamin E		500	√
维生素K1 Vitamin K1	GB 5413.10-2010	1000	√
维生素B1 Vitamin B1	GB 5413.11-2010	400	√
维生素B2 Vitamin B2	GB 5413.12-2010	400	√
维生素B6 Vitamin B6	GB 5413.13-2010	400	√
维生素B12 Vitamin B12	GB 5413.14-2010	1200	√
烟酸（烟酰胺）Niacin	GB 5413.15-2010	400	
叶酸Folic acid	GB 5413.16-2010	1200	
泛酸 Pantothenic acid	GB 5413.17-2010	400	√
维生素C Vitamin C	GB 5413.18-2010	600	√
生物素Biotin	GB 5413.19-2010	1200	√
钠Sodium	GB 5413.21-2010	200	
钾Potassium		200	
铜Copper		200	√
镁Magnesium		200	
铁Iron		200	√
锌Zinc		200	√
钙Calcium		200	√
磷Phosphorus	GB 5413.22-2010	300	√
钙磷比值	GB 10765-2010	计算	
碘Iodine	GB 5413.23-2010	600	√
氯 Chlorin	GB 5413.24-2010	300	
硒Selenium	GB 5009.93-2010	200	√（不适用未添加的产品）
胆碱Choline	GB/T 5413.20-1997	1000	√（不适用未添加的产品）
锰Manganese	GB/T 5413.21-2010	200	
肌醇Inositol	GB 5413.25-2010	600	√（不适用未添加的产品）
牛磺酸Taurine	GB 5413.26-2010	800	√（不适用未添加的产品）
左旋肉碱	GB 10765-2010	700	√（不适用未添加的产品）
二十二碳六烯酸	GB 5413.27-2010	800	
二十碳四烯酸	GB 5413.27-2010		
水分Moisture	GB 5009.3-2010	100	

500*5份

10~12

	灰分Ash	GB 5009.4-2010	100		
	杂质度 Impurity	GB 5413.30-2010	200		
	铅 Lead	GB 5009.12-2010	200	√	
	硝酸盐（以NaNO3计）	GB 5009.33-2010	300	√（不适用添加蔬菜和水果的较大婴儿和幼儿配方食品）	
	亚硝酸盐（以NaNO2计）		200	√	
	黄曲霉毒素M1 Aflatoxin M1	GB 5009.24-2010	400	√	
	菌落总数Total colony count	GB 4789.2-2010	500	√（不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）	
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010平板计数法	1000	√	
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	1000	√	
	商业无菌检验	GB/T 4789.26-2003	1000	√（适用液态婴幼儿配方食品）	
RHB 602-2005牛初乳粉	脲酶活性定性测定	GB/T 5413.31-1997	500		
	色泽 Color	RHB 602-2005	50		
	滋味、气味 Taste and odor	RHB 602-2005			
	组织状态 Texture	RHB 602-2005			
	蛋白质Protein	GB 5009.5-2010	200	√	
	免疫球蛋白	RHB 602-2005 附录A	2000	√	
	脂肪Fat	GB 5413.3-2010	200	√	
	水分Moisture	GB 5009.3-2010	100		
	复原乳酸度 Acid	GB 5413.28-2010	200	√	
	铅 Lead	GB 5009.12-2010	200	√	
	铜Copper	GB/T 5009.13-2003	200		
	硝酸盐（以NaNO3计）	GB 5009.33-2010	400		
	亚硝酸盐（以NaNO2计）		300	√	
	黄曲霉毒素M1 Aflatoxin M1		GB 5413.37-2010	400	√
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010	200	√	
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	√	
	菌落总数Total colony count	GB 4789.2-2010	200	√	
	大肠菌群 Coliform	GB 4789.3-2010平板计数法	200	√	
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	√	
	志贺氏菌	GB 4789.5-2012	200		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010平板计数法	200	√	
	溶血性链球菌	GB/T 4789.11-2003	300		
	1000g				10·12

标准	项目	产品类别	限量：mg/kg	测试方法	报价（RMB）
GB2762-2012食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅	乳及乳制品		GB 5009.12-2010	200
		生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳	0.05		
		乳粉、非脱盐乳清粉	0.5		
		其他乳制品	0.3		
		婴幼儿配方食品（液态产品除外）	0.15（以粉状产品计）		
		液态产品	0.02（以即食状态计）		
	汞	乳及乳制品		GB/T 5009.17-2003	200
		生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.01		
	砷	乳及乳制品		GB/T 5009.11-2003	200
		生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.1		
		乳粉	0.5		
	铬	乳及乳制品		GB/T 5009.123-2003	200
		生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.3		
		乳粉	2.0		
	亚硝酸盐	乳及乳制品		GB 5009.33-2010	200
		生乳	0.4		
		乳粉	2.0		
	锡	婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品（镀锡罐装）	50	GB/T 5009.16-2003	200

标准	项目	产品类别	限量：μg /kg	测试方法	报价（RMB）
GB 2761-2011食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	黄曲霉毒素M1	乳及乳制品a	0.5	婴幼儿配方食品按GB 5009.24规定的方法测定，乳及乳制品按GB 5413.37规定的方法测定。	GB 5009.24: 400; GB 5413.37: 800
		婴幼儿配方食品(乳基)			
		婴儿配方食品	0.5（以粉状产品计）		
		较大婴儿和幼儿配方食品	0.5（以粉状产品计）		

		特殊医学用途婴儿配方食品	0.5（以粉状产品计）	
--	--	--------------	-------------	--