

苏州食品违法添加的非食用物质检测

产品名称	苏州食品违法添加的非食用物质检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

为进一步打击在食品生产、流通、餐饮服务中违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的行为，保障消费者健康，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自2008年以来陆续发布了五批《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名单》。为方便查询，现将五批名单汇总发布（见表一、表二）。

表一 食品中可能违法添加的非食用物质名单

序号

名称

可能添加的食品品种

检测方法

1

吊白块

腐竹、粉丝、面粉、竹笋

GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定；卫生部《关于印发面粉、油脂中过氧化苯甲酰测定等检验方法的通知》（卫监发〔2001〕159号）附件2 食品中甲醛次硫酸氢钠的测定方法

2

苏丹红

辣椒粉、含辣椒类的食品（辣椒酱、辣味调味品）

GB/T 19681-2005 食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法

3

王金黄、块黄

腐皮

4

蛋白精、三聚氰胺

乳及乳制品

GB/T 22388-2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

GB/T 22400-2008 原料乳中三聚氰胺快速检测液相色谱法

5

硼酸与硼砂

腐竹、肉丸、凉粉、凉皮、面条、饺子皮

无

6

硫氰酸钠

7

玫瑰红B

调味品

8

美术绿

茶叶

9

碱性嫩黄

豆制品

10

工业用甲醛

海参、鱿鱼等干水产品、血豆腐

SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定

11

工业用火碱

海参、鱿鱼等干水产品、生鲜乳

12

一氧化碳

金枪鱼、三文鱼

13

硫化钠

味精

14

工业碘磺

白砂糖、辣椒、蜜饯、银耳、龙眼、胡萝卜、姜等

15

工业染料

小米、玉米粉、熟肉制品等

16

罂粟壳

火锅底料及小吃类

参照上海市食品药品检验所自建方法

17

革皮水解物

乳与乳制品

含乳饮料

乳与乳制品中动物水解蛋白鉴定 - L (-) - 羟脯氨酸含量测定 (检测方法由中国检验检疫科学院食品安全所提供。该方法仅适应于生鲜乳、纯牛奶、奶粉, 联系方式: Wkzhong@21cn.com)

18

溴酸钾

小麦粉

GB/T 20188-2006 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法

19

-内酰胺酶

(金玉兰酶制剂)

液相色谱法 (检测方法由中国检验检疫科学院食品安全所提供。

联系方式: Wkzhong@21cn.com)

20

富马酸二甲酯

糕点

气相色谱法 (检测方法由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所提供

21

废弃食用油脂

食用油脂

22

工业用矿物油

陈化大米

23

工业明胶

冰淇淋、肉皮冻等

24

工业酒精

勾兑假酒

25

敌敌畏

火腿、鱼干、咸鱼等制品

GB T5009.20-2003食品中有机磷农药残留的测定

26

毛发水

酱油等

27

工业用乙酸

勾兑食醋

GB/T5009.41-2003食醋卫生标准的分析方法

28

肾上腺素受体激动剂类药物（盐酸克伦特罗，莱克多巴胺等）

猪肉、牛羊肉及肝脏等，

GB-T22286-2008 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定，液相色谱串联质谱法

29

硝基咪唑类药物

猪肉、禽肉、动物性水产品

GB/T 21311-2007 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法，高效液相色谱-串联质谱法

30

玉米赤霉醇

牛羊肉及肝脏、牛奶

GB/T 21982-2008 动物源食品中玉米赤霉醇、 β -玉米赤霉醇、 γ -玉米赤霉烯醇、 δ -玉米赤霉烯醇、玉米赤霉酮和赤霉烯酮残留量检测方法，液相色谱-质谱/质谱法

31

抗生素残渣

猪肉

无，需要研制动物性食品中测定万古霉素的液相色谱-串联质谱法

32

镇静剂

参考GB/T 20763-2006 猪肾和肌肉组织中乙酰丙嗪、氯丙嗪、氟哌啶醇、丙酰二甲氨基丙吩噻嗪、甲苯噻嗪、阿扎哌嗪阿扎哌醇、卡唑心安残留量的测定，液相色谱-串联质谱法

无，需要研制动物性食品中测定安定的液相色谱-串联质谱法

33

荧光增白物质

双孢蘑菇、金针菇、白灵菇、面粉

蘑菇样品可通过照射进行定性检测

面粉样品无检测方法

34

工业氯化镁

木耳

35

磷化铝

36

馅料原料漂白剂

焙烤食品

无，需要研制馅料原料中二氧化硫脲的测定方法

37

酸性橙

黄鱼、鲍汁、腌卤肉制品、红壳瓜子、辣椒面和豆瓣酱

无，需要研制食品中酸性橙II的测定方法。参照江苏省疾控创建的鲍汁中酸性橙II的高效液相色谱-串联质谱法

(说明：水洗方法可作为补充，如果脱色，可怀疑是违法添加了色素)

38

氯霉素

生食水产品、肉制品、猪肠衣、蜂蜜

GB/T 22338-2008 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

39

喹诺酮类

麻辣烫类食品

无，需要研制麻辣烫类食品中喹诺酮类抗生素的测定方法

40

水玻璃

面制品

41

孔雀石绿

鱼类

GB20361-2006水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定，高效液相色谱荧光检测法（建议研制水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量测定的液相色谱-串联质谱法）

42

乌洛托品

腐竹、米线等

无，需要研制食品中六亚甲基si胺的测定方法

43

五氯酚钠

河蟹

SC/T 3030-2006水产品中五氯苯酚及其钠盐残留量的测定 气相色谱法

44

喹乙醇

水产养殖饲料

水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定

高效液相色谱法（农业部1077号公告 - 5-2008）；水产品中喹乙醇残留量的测定 液相色谱法（SC/T 3019-2004）

45

碱性黄

大黄鱼

46

磺胺二甲嘧啶

叉烧肉类

GB20759-2006畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

47

敌百虫

腌制食品

GB/T5009.20-2003食品中有机磷农药残留量的测定