



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

食品分析与检验

王磊 主编

逯家富 主审

SHIPIN FENXI
YU JIANYAN



化学工业出版社

“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

食品分析与检验

王 磊 主编
逯家富 主审



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书为“十二五”职业教育国家规划教材。依据相关文件要求,本书按照“工学结合+双证融通”人才培养模式,根据就业岗位群的任职要求组织内容,注重对检测方法的解读及产品典型任务的技能训练;每项技能训练通过检测任务分析、任务实施、关键技能点操作指南及技能操作考核点四部分内容,培养学生食品专项检验的技能,强化标准化意识及安全意识。

本书编写时参照最新国家标准,不仅可以作为高职高专院校食品类专业的教材,亦可作为相关行业职业技能鉴定培训的参考用书。

食品分析与检验

主编 王磊
主审 高寒松

图书在版编目(CIP)数据

食品分析与检验/王磊主编.—北京:化学工业出版社,2017.2

“十二五”职业教育国家规划教材

ISBN 978-7-122-28799-1

I. ①食… II. ①王… III. ①食品分析-高等职业教育-教材②食品检验-高等职业教育-教材 IV. ①TS207.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 321392 号

责任编辑:梁静丽 迟蕾
责任校对:王静

文字编辑:张春娥
装帧设计:张辉

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印装:高教社(天津)印务有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张19 字数501千字 2017年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:39.00 元

版权所有 违者必究

《食品分析与检验》编写人员

主 编 王 磊

副 主 编 余奇飞 杨玉红 郁艳梅

编 者 (按照姓名汉语拼音排列)

陈 芬 (武汉职业技术学院)

马广礼 (许昌职业技术学院)

梁卓然 (哈尔滨职业技术学院)

孙明哲 (长春职业技术学院)

田艳花 (山西药科职业技术学院)

王 磊 (长春职业技术学院)

王 妮 (长春职业技术学院)

王宇鸿 (海南职业技术学院)

王玉琪 (吉林省食品药品检验所)

温慧颖 (长春职业技术学院)

徐亚杰 (长春职业技术学院)

杨玉红 (鹤壁职业技术学院)

于洪梅 (长春职业技术学院)

余奇飞 (漳州职业技术学院)

郁艳梅 (长春职业技术学院)

主 审 逯家富 (长春职业技术学院)

前言

《食品工业“十二五”发展规划》将“强化食品质量安全”作为七大任务中的首要任务，把“加强检测能力建设”作为首要任务的五个着力点之一，并强调“重点加强农药残留、重金属、真菌毒素、微生物等项目的检测”。食品分析与检测作为保障食品安全的一项基础性和关键性工作，是食品安全各环节监管的主要技术依据，是构建食品安全长效机制的重要方面。因此《食品分析与检验》是高职高专食品类专业的一门重要的职业岗位技术课程。

为适应目前高职高专项目化课程教学法的改革要求，本教材根据《国家中长期教育改革和规划纲要（2010—2020年）》和《教育部关于“十二五”职业教育教材建设的若干意见》的文件精神及对国家规划教材的编写要求，结合国家现行的食品卫生检验方法和食品卫生标准，以及国家职业标准对食品检验工的知识要求和技能要求，按照岗位需要的原则编写而成。本教材的特色主要体现在以下几个方面。

一、教材编写模式职教特色鲜明

本教材打破传统模式，将传统的按照食品成分及功能划分章节，转变为按行业职业岗位（群）来划分章节，将传统的课程体系知识点解构在各产品典型的工作任务中，力求满足职业领域完成工作任务的知识系统性和工作的整体性；同时把职业资格标准融入教材，推动课程教学与职业资格考试在教学内涵上的整合，体现高职教育的特色。

在教材编写上，按照“工学结合+双证融通”人才培养模式，根据就业岗位群的任职要求，通过与行业企业专家共同论证，参照最新国家标准，以职业能力培养为主线，注重对检测方法的解读及产品典型任务的技能训练。通过检测任务分析、任务实施、关键技能点操作指南及技能操作考核点四部分内容，提高学生食品专项检验的技能，强化标准化意识及安全意识，充分体现高职教育的理念，有利于推进高职教育人才培养模式的改革。

二、内容选取与职业标准、岗位要求紧密对接

本教材以劳动和社会保障部最新颁布的《国家职业标准——食品检验工》为依据，以2014版《中华人民共和国国家标准·食品卫生检验方法·理化部分》为蓝本，选取食品工业重点行业的代表性产品（包括粮油及其制品、糕点、乳及其制品、白酒、葡萄酒、啤酒、饮料、肉制品、调味品、罐头、茶叶），以各产品典型的工作任务重组教材，力求检测方法涵盖目前理化检测岗位的常用方法，做到知识新、方法新、标准新。同时内容选取与职业标准、岗位要求紧密对接，与食品检验工资格认证相衔接，为学生考证和就业奠定坚实基础。

三、产学结合共同编写教材

本书编写团队由来自多个国家示范性高职院校和食品药品检验行业的专家组成，主编系全国高职高专食品类专业精品课程《食品品控技术》的课程负责人，其丰富的课程建设经验和实际操作经验为教材质量提供了有力保障。

参加本书编写的有：王磊（基础知识模块），陈芬（粮油及其制品检验），马广礼（糕点

检验),温慧颖、孙明哲(乳及乳制品的检验),王玉琪(白酒、葡萄酒的检验),于洪梅、王妮(啤酒检验),王宇鸿(饮料检验),余奇飞(罐头食品检验),杨玉红(肉及其制品检验),郁艳梅、梁卓然(调味品检验),田艳花(茶叶检验)。全书由王磊担任主编并完成统稿、定稿工作,吉林省食品药品检验所研究员王玉琪以及长春职业技术学院徐亚杰老师对教材内容选取及编写提纲进行了指导,长春职业技术学院逯家富教授进行审稿。

由于编者水平有限,书中难免存在不足和疏漏,恳望广大师生和同行批评指正。

编者

2016年12月

目 录

基础知识模块	1
第一节 食品检验工作内容及基本条件	2
一、食品分析与检验的任务	2
二、食品检验人员的基本条件	2
第二节 食品标准与法规	2
一、我国食品法规概述	2
二、我国食品标准概述	6
三、国际食品法律法规概述	7
第三节 检验用水及试剂的要求	7
一、检验用水的要求	7
二、检验用试剂的要求	8
三、试剂的保管与取用	9
第四节 食品分析与检验的一般程序	9
一、样品的采集与制备	9
二、食品微生物检验样品的采集	12
三、样品的预处理	14
四、数据处理	18
五、原始记录及检验报告单的编制	20
第五节 实验室安全防护知识	23
一、实验室危险性的种类	23
二、防火与防爆	23
三、防止烧伤、切割、腐蚀和烫伤	25
四、常见的化学毒物及中毒预防、急救	26
五、安全用电常识	27
单元复习与自测	28
专业知识与技能模块	33
第一章 粮油及其制品检验	34
第一节 粮油及其制品的质量及卫生标准	34
一、粮食的品质指标	34
二、食用植物油的品质指标	35
第二节 粮食、油料中水分的测定	37
第三节 粮食中灰分的测定	38
一、550℃灼烧法	39
二、乙酸镁法	41
第四节 植物油脂含皂量的测定	41
第五节 动植物油脂过氧化值的测定	42
第六节 动植物油脂碘值的测定	45
第七节 油脂羰基价的测定	47

第八节 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定	48
一、气相色谱法	49
二、高效液相色谱法	50
第九节 粮食中磷化物的测定	51
技能训练一 小麦粉灰分含量的测定	53
技能训练二 食用植物油中过氧化值测定	56
单元复习与自测	60
第二章 糕点检验	63
第一节 糕点制品的质量指标及标签判定	63
一、糕点制品的质量指标	63
二、糕点标签判定	64
第二节 糕点中水分的测定	66
一、直接干燥法	66
二、减压干燥法	68
三、卡尔·费休法	68
第三节 糕点中总糖的测定	70
第四节 糕点中脂肪及酸价的测定	72
一、脂肪含量的测定	73
二、酸价的测定	75
第五节 面制食品中铝的测定	75
第六节 糕点中防腐剂的测定	77
一、脱氢乙酸及其钠盐的测定	77
二、丙酸钙的测定	78
第七节 糕点的微生物检验	79
一、菌落总数的测定	80
二、大肠菌群的测定	81
技能训练三 面包中水分的测定	83
技能训练四 糕点中脂肪含量的测定	86
单元复习与自测	89
第三章 乳及乳制品的检验	92
第一节 乳及乳制品的感官、净含量、标签的判定	92
一、感官的判定	92
二、净含量的判定	93
三、标签的判定	94
第二节 乳及乳制品酸度的测定	95
一、乳粉中酸度的测定	95
二、乳及其他乳制品中酸度的测定	96
第三节 乳及乳制品蛋白质的测定	98
第四节 乳及乳制品中脂肪的测定	99
一、溶剂提取法	100
二、盖勃乳脂计法	102
第五节 乳及乳制品中乳糖、蔗糖的测定	102
一、高效液相色谱法	103

二、莱因-埃农法	103
第六节 乳及乳制品中非脂乳固体的测定	107
第七节 乳及乳制品中矿物元素的测定	108
一、钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜、锰的测定	108
二、磷的测定	110
第八节 乳及乳制品中三聚氰胺的测定	111
一、高效液相色谱法 (HPLC)	111
二、液相色谱-质谱/质谱法 (LC-MS/MS)	113
第九节 乳及乳制品微生物检验	115
一、乳及乳制品的卫生指标	115
二、乳及乳制品中乳酸菌检验	116
三、乳及乳制品中霉菌、酵母菌的测定	118
技能训练五 牛乳酸度的测定	119
技能训练六 牛乳脂肪含量的测定	124
技能训练七 乳粉蛋白质含量的测定	128
单元复习与自测	132
第四章 白酒的检验	136
第一节 白酒酒精度的测定	137
一、密度瓶法	137
二、酒精计法	137
第二节 白酒总酸的测定	138
第三节 白酒中总酯的测定	139
第四节 白酒中甲醇的测定	140
一、亚硫酸品红比色法	141
二、气相色谱法	141
第五节 白酒中杂醇油的测定	142
一、比色法	143
二、气相色谱法	143
第六节 白酒中氰化物的测定	144
技能训练八 白酒中甲醇的测定	146
单元复习与自测	154
第五章 葡萄酒的检验	156
第一节 葡萄酒中挥发酸的测定	157
第二节 葡萄酒中二氧化硫的测定	158
一、盐酸副玫瑰苯胺法	159
二、蒸馏法	160
第三节 葡萄酒中干浸出物的测定	161
第四节 葡萄酒中铅含量的测定	162
一、石墨炉原子吸收光谱法	162
二、氢化物原子荧光光谱法	163
三、二硫脲比色法	164
技能训练九 葡萄酒中二氧化硫的测定	166
单元复习与自测	169

第六章 啤酒检验	172
第一节 啤酒总酸的测定	172
第二节 啤酒浊度的测定	174
第三节 啤酒色度的测定	174
一、EBC 比色法	175
二、分光光度计法	176
第四节 啤酒酒精度的测定	176
第五节 啤酒原麦汁浓度的测定	178
一、密度瓶法	178
二、仪器法	179
第六节 啤酒双乙酰的测定	179
一、气相色谱法	179
二、紫外可见分光光度法	181
第七节 啤酒中铁含量测定	181
一、邻菲罗啉比色法	182
二、原子吸收分光光度法	182
第八节 啤酒中苦味质的测定	183
一、比色法	183
二、高效液相色谱法	184
技能训练十 啤酒酒精度和原麦汁浓度测定	185
技能训练十一 啤酒中双乙酰含量测定	189
单元复习与自测	192
第七章 饮料检验	194
第一节 饮料用水的检验	194
一、色度	194
二、pH 的测定	195
三、溶解性总固体	196
四、总硬度	196
五、碱度的测定	197
六、氯化物的测定	198
第二节 饮料中可溶性固形物的测定	198
第三节 果蔬汁饮料中 L-抗坏血酸的测定	199
第四节 饮料中咖啡因含量的测定	201
第五节 茶饮料中茶多酚含量的测定	202
技能训练十二 杏仁露中可溶性固形物的测定	203
技能训练十三 碳酸饮料中蔗糖含量的测定	205
单元复习与自测	210
第八章 罐头食品检验	212
第一节 罐头食品中组胺的测定	212
第二节 罐头食品亚硝酸盐含量测定	213
一、离子色谱法	213
二、分光光度法	214
第三节 罐头食品中金属元素的测定	216

一、锡的测定	216
二、镉的测定	219
三、总砷及无机砷的测定	220
第四节 罐头食品的商业无菌检验	226
一、培养基和试剂	226
二、检验程序	226
三、检验步骤	227
技能训练十四 水果罐头锡含量测定	228
单元复习与自测	232
第九章 肉及其制品检验	234
第一节 肉与肉制品水分含量测定	234
第二节 肉与肉制品挥发性盐基氮测定	235
第三节 肉与肉制品三甲胺氮测定	236
第四节 肉与肉制品胆固醇测定	237
第五节 肉制品聚磷酸盐测定	239
第六节 肉制品淀粉测定	240
第七节 肉及其制品中兽药残留的检测	242
一、动物组织中喹诺酮类药物的检测	243
二、动物组织中己烯雌酚、呋喃唑酮、磺胺类药物残留测定	244
技能训练十五 畜禽肉中兽药残留检测	245
单元复习与自测	251
第十章 调味品检验	253
第一节 酱油中食盐的测定	253
第二节 酱油中无盐固形物的测定	254
第三节 酱油中氨基酸态氮的测定	255
一、甲醛值法	255
二、比色法	256
第四节 调味品中硫酸盐的测定	257
第五节 食盐中亚铁氰化钾测定	259
第六节 调味品中谷氨酸钠的测定	259
一、旋光计法	260
二、高氯酸非水滴定法	260
第七节 调味品及酱腌制品山梨酸、苯甲酸的测定	261
一、气相色谱法	261
二、高效液相色谱法	262
技能训练十六 酱菜中山梨酸、苯甲酸的测定	263
单元复习与自测	268
第十一章 茶叶检验	269
第一节 茶叶中水浸出物的测定	269
第二节 茶叶中灰分的测定	271
一、茶叶总灰分的测定	271
二、茶叶中水溶性灰分和水不溶性灰分的测定	272
三、茶叶中酸不溶性灰分的测定	272

四、茶叶中水溶性灰分碱度的测定	273
第三节 茶叶中氟含量的测定	274
第四节 茶叶中茶多酚的测定	275
第五节 茶叶中咖啡碱的测定	276
一、高效液相色谱法	276
二、紫外分光光度法	276
第六节 茶叶中铅含量的测定	277
第七节 茶叶中游离氨基酸的测定	278
技能训练十七 茶叶中重金属铅测定	279
单元复习与自测	286
附录 国家职业标准针对食品检验工的知识 and 技能的要求	288
参考文献	291

基础知识模块

第一节 食品检验工作内容及基本条件

一、食品分析与检验的任务

食品分析与检验工作是食品质量管理过程中的一个重要环节,在原材料质量方面起着保障作用,在生产过程中起着监控作用,在最终产品检验方面起着监督和标示作用。食品分析与检验贯穿于产品研发、生产和销售的全过程。

(1) 根据制定的技术标准,运用现代科学技术手段和检测手段,对食品生产的原辅料、中间品、包装材料及成品进行分析与检验,从而对食品的品质、营养、安全与卫生进行评定,保证食品质量符合食品标准的要求。

(2) 对食品生产工艺参数、工艺流程进行监控,确定工艺参数、工艺要求,掌握生产情况,以确保食品的质量,从而了解与控制生产工艺过程。

(3) 为食品生产企业进行成本核算、制订生产计划提供基本数据。

(4) 开发新的食品资源,提高食品质量以及寻找食品的污染来源,使消费者放心获得美味可口、营养丰富和经济卫生的食品。

(5) 检验机构根据政府质量监督行政部门的要求,对生产企业的产品或上市的商品进行检验,为政府管理部门对食品品质进行宏观监控提供依据。

(6) 当发生产品质量纠纷时,第三方检验机构根据解决纠纷的有关机构(包括法院、仲裁委员会、质量管理行政部门及民间调节组织等)的委托,对有争议的产品做出仲裁检验,为有关机构解决产品质量纠纷提供技术依据。

(7) 在进出口贸易中,根据国际标准、国家标准和合同规定,对进出口食品进行检测,保证进出口食品的质量,维护国家出口信誉。

(8) 当发生食物中毒等食品安全事件时,检验机构对残留食物做出仲裁检验,为事件的调查解决提供技术依据。

二、食品检验人员的基本条件

《加强食品质量监督管理工作实施意见》规定:“检验人员必须掌握与食品生产加工有关的法律基础知识和食品检验的基本知识和技能”。

食品检验人员包括质检机构从事食品质量检验的检验人员和检验结果进行审核的审核人员,以及食品生产企业从事出厂检验的检验人员和检验部门负责人。

食品质量检验岗位专业性非常突出,责任也非常重大,不仅要对企业负责,同时还要对消费者负责。从事食品质量检验的人员,应该熟悉食品质量检验基础知识,熟悉食品质量技术法规,掌握质量检验基本技能。从事食品质量检验结果审核的人员,不仅要熟悉质量检验基础知识,熟悉食品质量技术法规,掌握质量检验基本技能,还要熟悉食品生产基础知识以及关键工艺基本流程。没有以上的知识基础作支撑,很难胜任食品质量检验工作,难以保证检验结果的科学性和准确性。

第二节 食品标准与法规

一、我国食品法规概述

在我国与食品安全密切相关的法律有《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国

食品安全法》、《产品质量法》和《中华人民共和国标准化法》。相关的制度和规范有《食品质量安全市场准入制度》和《食品 QS 生产许可证审查细则》，另有与食品市场有序规范运行相关的 100 多个规章和 500 多个卫生标准。

1. 《中华人民共和国食品卫生法》（以下简称《食品卫生法》）

1995 年，我国颁布《食品卫生法》，全文共九章五十七条。《食品卫生法》第一次全面、系统地对食品、食品添加剂、食品容器、包装材料、食品用具和设备等方面提出卫生要求，明确规定全国食品卫生监督管理工作由国务院卫生行政部门主管，国家卫生标准、卫生管理办法和检验规程由国务院卫生行政部门制定或者批准颁发。它的颁布实施对我国食品卫生法制建设具有里程碑意义，在保证食品卫生、防止食品污染和有害因素对人体的危害、保障人民身体健康、增强人民体质方面发挥了重要的作用，标志着我国食品卫生管理工作正式纳入法制轨道。《食品卫生法》已自 2009 年 6 月 1 日起废止。

2. 《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）

2015 年 4 月 24 日，十二届全国人大常委会第十四次会议表决通过了新修订的《中华人民共和国食品安全法》。

2015 年最新修改的食品安全法共十章，154 条，于 2015 年 10 月 1 日起正式施行。经全国人大常委会第九次会议、第十二次会议两次审议，三易其稿，被称为“史上最严”的食品安全法。新的食品安全法规定：保健食品标签、说明书应声明“本品不能代替药物”；特殊医学用途配方食品应当经国务院食品药品监管部门注册；同时增设网络食品交易相关主体的食品安全责任；在餐饮服务环节，增设餐饮服务提供者的原料控制义务和学校等集中用餐单位的食品安全管理规范；国家建立食品安全全程追溯制度；食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当按照市场价格支付费用；增设责任约谈制度；增加规定风险分级管理要求；严格监管婴幼儿配方食品，婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

新的食品安全法建立最严格的法律责任制度，实行社会共治，突出民事赔偿责任，加大行政处罚力度，细化并加重对失职的地方政府负责人和食品安全监管人员的处分，做好与刑事责任的衔接；规定食品安全有奖举报制度，规范食品安全信息发布，任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息，增设食品安全责任保险制度。

3. 产品质量法

现行使用的《产品质量法》于 2000 年 7 月 8 日经第九届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议进行了全面的修改和完善，由原先的 6 章 51 条扩展为 6 章 74 条，于 2000 年 9 月 1 日起施行。该法内容分为总则、产品质量的监督、生产者及销售者的产品质量责任和义务、损害赔偿、罚则、附则共 6 章。《产品质量法》以加强对产品的监督管理、提高产品质量水平、明确产品质量责任、保护消费者的合法权益、维护社会经济秩序为立法宗旨，因此它既是我国的产品质量监督法，更是我国的产品质量责任法，是我国食品质量安全的主要法律依据之一。但因《产品质量法》所称的产品范围是指经过加工、制作、用于销售的产品，就食品而言，对未经加工、制作的初级农产品、初级畜禽产品、初级水产品不属于该法的产品范畴。2006 年发布的《中华人民共和国农产品质量安全法》弥补了《产品质量法》的不足，对未经加工的食品（即农产品）的质量要求和承担的质量责任作了明确规定。

4. 《中华人民共和国标准化法》（以下简称《标准化法》）

《标准化法》是一部实施较早的针对于技术要求标准化的法律，于 1988 年 4 月 1 日起实

施。其立法宗旨是为了发展社会主义商品经济，促进技术进步，改进产品质量，提高社会经济效益，维护国家和人民的利益，使标准化工作适应社会主义现代化建设和发展对外经济关系的需要。其主要内容包括：标准化机构的设置和权限；标准编制的对象和程序；标准化的纲要和计划；标准的应用范围；推广新标准的时间；贯彻标准化的制度、责任以及违反标准化规定时的处罚等。根据《标准化法》的规定，我国的标准按效力或标准的权限分为国家标准、行业标准、地方标准和企业标准 4 大类。截至 2010 年 4 月，我国已颁布的食品检测方法国家标准有 918 项，其中覆盖面最广的是 GB/T 5009 系列，基本包括了我国加工食品、食用农产品和食品相关产品的检测。

5. 食品质量安全市场准入制度

为从源头上加强食品质量安全的监督管理，提高食品生产企业的产品质量安全水平，保障消费者身体健康和安全，根据《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》，我国对从事以销售为目的的食品生产加工活动，全面实施质量安全市场准入制度。2005 年公布施行的《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则（试行）》中明确规定了食品质量安全市场准入制度的基本原则：食品生产企业实施生产许可证制度，食品生产许可证证书式样由国家质检总局统一规定，如图 0-1 所示；食品出厂必须经过检验，未经检验或者检验不合格的，不得出厂销售；检验人员必须具备相关产品的检验能力，取得从事食品质量检验的资质；实施食品质量安全市场准入制度的食品，出厂前必须在其包装或者标识上加印（贴）QS 标志即食品生产许可证标志，以“质量安全”的英文 quality safety 缩写“QS”表示，其式样由国家质检总局统一制定，如图 0-2 所示。



图 0-1 食品生产许可证图样



图 0-2 食品生产许可证标志

6. 食品质量安全生产许可证审查细则

2005 年国家质量监督检验检疫总局发布了《食品质量安全市场准入审查通则》，适用于所有生产加工食品企业的质量安全市场准入审查；同时，对每一大类食品又制定了具体的审查细则，如《糕点生产许可证审查细则》。表 0-1 为部分食品质量安全市场准入制度列表。

通常《审查通则》与《审查细则》配合使用，共同完成对某一类食品企业的质量安全市场准入审查。

表 0-1 食品质量安全市场准入制度食品分类表

序号	食品类别名称	已有细则的食品	细则发布日期
1	粮食加工品	小麦粉	2002 年发布,2005 年修订
		大米	2002 年发布,2005 年修订
		挂面	2006 年
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	2002 年发布,2005 年修订
3	调味品	酱油	2002 年发布,2005 年修订
		食醋	2002 年发布,2005 年修订
		味精	2003 年发布,2005 年修订
		鸡精调味料	2006 年
		酱类	2006 年
4	肉制品	肉制品	2003 年发布,2006 年修订
5	乳制品	乳制品	2003 年发布,2006 年修订
6	饮料	饮料	2003 年发布,2006 年修订
7	方便食品	方便面	2003 年发布,2006 年修订
8	饼干	饼干	2003 年发布,2005 年修订
9	罐头	罐头	2003 年发布,2006 年修订
10	冷冻饮品	冷冻饮品	2003 年发布,2005 年修订
11	速冻食品	速冻面食食品	2003 年发布,2006 年修订
12	薯类和膨化食品	膨化食品	2003 年发布,2005 年修订
13	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果制品	2004 年发布,2006 年修订
		果冻	2006 年
14	茶叶及相关制品	茶叶	2004 年
15	酒类	葡萄酒及果酒	2004 年
		啤酒	2004 年
		黄酒	2004 年
16	蔬菜制品	酱腌菜	2004 年发布,2006 年修订
17	水果制品	蜜饯	2004 年
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品	2004 年发布,2006 年修订
19	蛋制品	蛋制品	2004 年发布,2006 年修订
20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	2004 年
		焙炒咖啡	2004 年
21	食糖	糖	2003 年发布,2006 年修订
22	水产制品	水产加工品	2004 年
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	2004 年
24	糕点	糕点食品	2006 年
25	豆制品	豆制品	2006 年
26	蜂产品	蜂产品	2006 年