

检验检测机构 资质认定证书附表



221200110379

检验检测机构名称： 东至县市场监督检验所

批准日期： 2022年06月29日

有效期至： 2028年06月28日

批准部门： 安徽省市场监督管理局

国家认证认可监督管理委员会制

注 意 事 项

1. 本附表分两部分，第一部分是经资质认定部门批准的授权签字人及其授权签字范围，第二部分是经资质认定部门批准检验检测的能力范围。

2. 取得资质认定证书的检验检测机构，向社会出具具有证明作用的数据和结果时，必须在本附表所限。定的检验检测的能力范围内出具检验检测报告或证书，并在报告或者书中正确使用 CMA 标志。

3. 本附表无批准部门骑缝章无效。

4. 本附表页码必须连续编号，每页右上方注明：第 X 页共 X 页。

一、批准 东至县市场监督检验所 授权签字人及领域表 (食品)

证书编号: 221200110379

地 址: 东至县尧渡镇建德路 29 号

序号	姓 名	职务/职称	批准授权签字领域	备注
1	叶志美	所长/高级工程师	本次扩项复查批准的资质认定项目: 食品、食品及食品相关产品	
2	范公明	检验室主任/高级工程师	本次扩项复查批准的资质认定项目: 食品、食品及食品相关产品	

一、批准 东至县市场监督检验所 授权签字人及领域表 (非食品)

证书编号：221200110379

地 址：东至县尧渡镇建德路 29 号

序号	姓 名	职务/职称	批准授权签字领域	备注
1	叶志美	所长/高级工程师	本次扩项复查批准的资质认定 项目：化工、建材	
2	范公明	检验室主任/高级工 程师	本次扩项复查批准的资质认定 项目：化工、建材	

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 1 页， 共 8 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
一	食品					
1	食品通用参数	1.1	水分	《食品安全国家标准 食品中水分的测定》GB 5009.3-2016	只做第一法	
		1.2	灰分	《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》GB 5009.4-2016		
		1.3	蛋白质	《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》GB 5009.5-2016	只做第二法	
		1.4	脂肪	《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》GB 5009.6-2016	只做第二法	
		1.5	粗纤维	《植物类食品中粗纤维的测定》GB/T 5009.10-2003		
		1.6	还原糖	《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》GB 5009.7-2016	只做第一法	
		1.7	酸价	《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》GB 5009.229-2016		
		1.8	过氧化值	《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》GB 5009.227-2016	只做第一法	
		1.9	亚硝酸盐	《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》GB 8538-2016		
		1.10	二氧化硫	《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》GB 5009.34-2016		
		1.11	淀粉酸度	《淀粉类制品卫生标准的分析方法》GB/T 5009.53-2003		
		1.12	甲醇	《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》GB 5009.266-2016		
		1.13	铅	《食品安全国家标准 食品中铅的测定》GB 5009.12-2017	只做第一法	
		1.14	铜	《食品安全国家标准 食品中铜的测定》GB 5009.13-2017	只做第一法	
		1.15	镉	《食品安全国家标准 食品中镉的测定》GB 5009.15-2014		
		1.16	锌	《食品安全国家标准 食品中锌的测定》GB 5009.14-2017	只做第一法	
		1.17	钠	《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》GB 5009.91-2017	只做第一法	
		1.18	钾	《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》GB 5009.91-2017	只做第一法	

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 2 页， 共 8 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
1	食品通用参数	1.19	钙	《食品安全国家标准 食品中钙的测定》 GB 5009.92-2016	只做第一法	
		1.20	铁	《食品安全国家标准 食品中铁的测定》 GB 5009.90-2016	只做第一法	
		1.21	总汞	《食品安全国家标准 食品中总汞及有机 汞的测定》GB 5009.17-2021	只做第一法	
		1.22	总砷	《食品安全国家标准 食品中总砷及无机 砷的测定》GB 5009.11-2014	只做第二法	
		1.23	硒	《食品安全国家标准 食品中硒的测定》 GB 5009.93-2017	只做第一法	
		1.24	菌落总数	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》GB 4789.2-2016		
		1.25	大肠菌群	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》GB 4789.3-2016		
		1.26	金黄色葡萄 球菌	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》GB 4789.10-2016		
		1.27	沙门氏菌	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》GB 4789.4-2016	不做血清学分 型	
		1.28	霉菌	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》GB 4789.15-2016		
		1.29	铜绿假单胞 菌	《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检 验方法》GB 8538-2016		
		1.30	商业无菌	《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》GB 4789.26-2013		
		1.31	溶剂残留量	《食品安全国家标准 食品中溶剂残留 量的测定》GB 5009.262-2016		
		1.32	六六六	《食品中有机氯农药多组分残留量的测 定》GB/T 5009.19-2008	只做第一法	
		1.33	滴滴涕	《食品中有机氯农药多组分残留量的测 定》GB/T 5009.19-2008	只做第一法	
		1.34	乙酰甲胺磷	《植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农 药残留量的测定》GB/T 5009.103-2003		
1.35	苯甲酸	《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 5009.28-2016	只做第一法			
1.36	山梨酸	《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 5009.28-2016	只做第一法			

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 3 页，共 8 页

序号	类别（产品/项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
1	食品通用参数	1.37	糖精钠	《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 5009.28-2016	只做第一法	
		1.38	胭脂红	《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》GB 5009.35-2016		
		1.39	苋菜红	《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》GB 5009.35-2016		
		1.40	柠檬黄	《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》GB 5009.35-2016		
		1.41	日落黄	《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》GB 5009.35-2016		
		1.42	亮蓝	《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》GB 5009.35-2016		
		1.43	甜蜜素	《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》GB 5009.97-2016	只做第二法	
		1.44	pH	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》GB/T 5750.4-2006	只做玻璃电极法	
		1.45	标签	《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》GB 28050-2011	仅对产品标签的完整性、规范性进行核查	
二	食品及食品相关产品					
2	大米	2.1	加工精度	《大米》GB/T 1354-2018 《粮油检验 大米加工精度检验》GB/T 5502-2018		
		2.2	不完善粒	《粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验》GB/T 5494-2019		
		2.3	杂质	《粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验》GB/T 5494-2019		
		2.4	碎米率	《粮油检验 碎米检验法》GB/T 5503-2009		
		2.5	小碎米率	《粮油检验 碎米检验法》GB/T 5503-2009		
		2.6	黄粒米	《粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法》GB/T 5496-1985		
		2.7	色泽气味口味	《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》GB/T 5492-2008		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 4 页，共 8 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
3	挂面	3.1	感官	《挂面》LS/T 3212-2021		
		3.2	酸度	《食品安全国家标准 食品酸度的测定》 GB 5009.239-2016	只做第一法	
		3.3	自然断条率	《挂面》LS/T 3212-2021		
		3.4	熟断条率	《挂面》LS/T 3212-2021		
		3.5	烹调损失率	《挂面》LS/T 3212-2021		
4	植物油	4.1	色泽	《食用植物油卫生标准的分析方法》 GB/T 5009.37-2003		
		4.2	杂质	《动植物油脂 不溶性杂质含量的测定》 GB/T 15688-2008		
		4.3	加热试验	《粮油检验 植物油脂加热试验》GB/T 5531-2018		
		4.4	含皂量	《粮油检验 植物油脂含皂量的测定》 GB/T 5533-2008		
		4.5	烟点	《植物油脂烟点测定》GB/T 20795-2006		
		4.6	冷冻试验	《粮油检验 动植物油脂冷冻试验》 GB/T 35877-2018		
		4.7	气味、滋味	《植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法》 GB/T 5525-2008		
		4.8	透明度	《植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法》 GB/T 5525-2008		
		4.9	水分及挥发物	《食品安全国家标准 动植物油脂水分及 挥发物的测定》GB 5009.236-2016		
5	八角	5.1	碎口率	《八角》GB/T 7652-2016		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 5 页，共 8 页

序号	类别（产品/项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
6	肉制品	6.1	感官	《酱卤肉制品》 GB/T 23586-2009 《食品安全国家标准 熟肉制品》 GB 2726-2016 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》 GB 2730-2015		
7	包装饮用水	7.1	色度	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB/T 5750.4-2006		
		7.2	浑浊度	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB/T 5750.4-2006		
		7.3	滋味、气味	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB/T 5750.4-2006		
		7.4	状态	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB/T 5750.4-2006		
		7.5	游离氯	《生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标》 GB/T 5750.11-2006		
		7.6	电导率	《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB/T 5750.4-2006		
8	速冻饺子	8.1	馅含量	《速冻饺子》 GB/T 23786-2009		
9	绿茶	9.1	感官	《绿茶 第 1 部分：基本要求》 GB/T 14456.1-2017 《茶叶感官审评方法》 GB/T 23776-2018		
		9.2	干物质	《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定》 GB/T 8303-2013		
		9.3	水浸出物	《茶 水浸出物测定》 GB/T 8305-2013		
		9.4	水溶性灰分碱度	《茶 水溶性灰分碱度测定》 GB/T 8309-2013		
		9.5	粗纤维	《茶 粗纤维测定》 GB/T 8310-2013		
		9.6	粉末	《茶 粉末和碎茶含量测定》 GB/T 8311-2013		
		9.7	碎茶	《茶 粉末和碎茶含量测定》 GB/T 8311-2013		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 6 页，共 8 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
10	白酒	10.1	酒精度	《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》 GB/T 10781.1-2021 《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测 定》 GB 5009.225-2016		
		10.2	总酸	《食品安全国家标准 食品中总酸的测 定》 GB 12456-2021		
		10.3	总脂	《白酒分析方法》 GB/T 10345-2007		
		10.4	乙酸乙酯	《白酒分析方法》 GB/T 10345-2007		
		10.5	乳酸乙酯	《白酒分析方法》 GB/T 10345-2007		
		10.6	己酸乙酯	《白酒分析方法》 GB/T 10345-2007		
		10.7	固形物	《白酒分析方法》 GB/T 10345-2007		
11	黄酒	11.1	感官	《黄酒》 GB/T 13662-2018		
		11.2	非糖固形物	《黄酒》 GB/T 13662-2018		
		11.3	氨基酸态氮	《黄酒》 GB/T 13662-2018		
		11.4	pH	《黄酒》 GB/T 13662-2018		
		11.5	氧化钙	《黄酒》 GB/T 13662-2018		
12	葡萄酒	12.1	感官要求	《葡萄酒》 GB 15037-2006 《葡萄酒、果 酒通用分析方法》 GB/T 15038-2006		
		12.2	总酸	《葡萄酒、果酒通用分析方法》 GB/T 15038-2006		
		12.3	挥发酸	《葡萄酒、果酒通用分析方法》 GB/T 15038-2006		
		12.4	干浸出物	《葡萄酒、果酒通用分析方法》 GB/T 15038-2006		
		12.5	总糖	《葡萄酒、果酒通用分析方法》 GB/T 15038-2006		
13	食用菌	13.1	感官	《香菇》 GH/T1013-2015 《黑木耳》 GB/T 6192-2019 《食用菌及其制品》 GB7096-2014 《毛木耳》 NY/T695-2003		
		13.2	干湿比	《黑木耳》 GB/T 6192-2019		
		13.3	最大直径	《黑木耳》 GB/T 6192-2019		
		13.4	耳片厚度	《黑木耳》 GB/T 6192-2019		
		13.5	杂质	《食用菌杂质测定》 GB/T 12533-2008		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 7 页，共 8 页

序号	类别（产品/项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
14	坚果	14.1	感官	《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》 GB 19300-2014 《坚果炒货食品通则》 GB/T 22165-2008		
		14.2	虫蚀粒	《熟制葵花籽和仁》 SB/T 10553-2009		
		14.3	霉变粒	《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》 GB 19300-2014		
		14.4	牙黄籽	《熟制葵花籽和仁》 SB/T 10553-2009		
15	淀粉制品	15.1	斑点	《食品安全国家标准 淀粉制品》 GB 2713-2015 《淀粉斑点测定》 GB/T 22427.4-2008		
		15.2	细度	《淀粉细度测定》 GB/T 22427.5-2008		
		15.3	白度	《淀粉白度测定》 GB/T 22427.6-2008		
		15.4	电导率	《食用马铃薯淀粉》 GB/T 8884-2017		
		15.5	pH 值	《食用马铃薯淀粉》 GB/T 8884-2017		
16	糕点、面包	16.1	感官	《食品安全国家标准 糕点、面包》 GB 7099-2015 《面包》 GB/T 20981-2021 《糕点通则》 GB/T20977-2007 《月饼》 GB/T19855-2015		
		16.2	馅料含量	《糕点质量检验方法》 GB/T 23780-2009		
		16.3	酸度	《面包》 GB/T 20981-2021		
		16.4	总糖	《糕点通则》 GB/T 20977-2007		
17	豆制品	17.1	感官	《食品安全国家标准 豆制品》 GB 2712-2014		
		17.2	脲酶试验	《植物蛋白饮料中脲酶的定性测定》 GB/T 5009.183-2003		
18	蛋与蛋制品	18.1	感官	《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》 GB 2749-2015 《皮蛋》 GB/T 9694-2014		
		18.2	游离脂肪酸	《蛋与蛋制品卫生标准的分析方法》 GB/T 5009.47-2003		
		18.3	总酸度	《蛋与蛋制品卫生标准的分析方法》 GB/T 5009.47-2003		
		18.4	pH 值	《蛋与蛋制品卫生标准的分析方法》 GB/T 5009.47-2003		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 8 页，共 8 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
19	一次性筷子	19.1	感官	《一次性筷子 第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		
		19.2	含水率	《一次性筷子 第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		
		19.3	噻苯咪唑	《一次性筷子第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		
		19.4	邻苯基苯酚	《一次性筷子第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		
		19.5	联苯	《一次性筷子第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		
		19.6	抑霉唑	《一次性筷子第 2 部分：竹筷》 GB 19790.2-2005		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（非食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 1 页，共 3 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
一	化工					
1	肥料	1.1	外观	《复合肥料》GB/T 15063-2020 中 6.2 条 《过磷酸钙》GB/T 20413-2017 中 5.1 条		
		1.2	粒度	《复混肥料粒度的测定》GB/T 24891-2010 《过磷酸钙》GB/T 20413-2017 中 5.7 条		
		1.3	水分	《复混肥料中游离水含量的测定 真空烘箱法》GB/T 8576-2010 《过磷酸钙》GB 20413-2017 中 5.6 条		
		1.4	氮含量	《复混肥料中总氮含量的测定 蒸馏后滴定法》GB/T 8572-2010		
		1.5	有效磷	《复混肥料中有效磷含量的测定》GB/T 8573-2017 《过磷酸钙》GB/T 20413-2017 中 5.3 条	只用磷钼酸喹啉重量法	
		1.6	钾含量	《复混肥料中钾含量的测定 四苯硼酸钾重量法》GB/T 8574-2010		
		1.7	水溶性磷占有效磷含量	《复混肥料中有效磷含量的测定》GB/T 8573-2017 《过磷酸钙》GB/T 20413-2017 中 5.3 条	只用磷钼酸喹啉重量法	
		1.8	总养分	《复合肥料》GB/T 15063-2020 中 6.3 条		
		1.9	氯离子	《复混肥料中氯离子含量的测定》GB/T 24890-2010		
		1.10	游离酸	《过磷酸钙》GB/T 20413-2017 中 5.5 条		
二	建材					
2	烧结砖	2.1	外观质量	《砌墙砖试验方法》GB/T 2542-2012		
		2.2	尺寸偏差	《砌墙砖试验方法》GB/T 2542-2012		

二、

批准 东至县市场监督管理局 检验检测的能力范围（非食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 2 页，共 3 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
		2.3	强度等级	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
2	烧结砖	2.4	泛霜	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.5	石灰爆裂	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.6	吸水率	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.7	冻融试验	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.8	密度等级	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.9	孔洞排列及其结构	《砌墙砖试验方法》 GB/T 2542-2012		
		2.10	欠火砖、酥砖	《烧结普通砖》 GB/T 5101-2017		
3	混凝土砖	3.1	外观质量	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.2	尺寸偏差	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.3	抗压强度	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013 《混凝土实心砖》 GB/T 21144-2007		

批准 东至县市场监督检验所 检验检测的能力范围（非食品）

证书编号：221200110379

检验检测机构地址：东至县尧渡镇建德路 29 号

第 3 页， 共 3 页

序号	类别（产品/ 项目/参数）	产品/项目/参数		依据的标准(方法)名称及编号(含 年号)	限制范围	说明
		序号	名称			
3	混凝土砖	3.4	块体密度	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.5	空心率	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.6	含水率	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.7	吸水率	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.8	相对含水率	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.9	碳化系数	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013 《混凝土实心砖》 GB/T 21144-2007		
		3.10	软化系数	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013 《混凝土实心砖》 GB/T 21144-2007		
		3.11	抗冻性	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		
		3.12	抗渗性	《混凝土砌块和砖试验方法》 GB/T 4111-2013		