



- 5.1 食品添加剂质量应符合相应产品标准规定。
- 5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取1袋（瓶）被测样品，打开袋子（瓶），将内容物取出置于一白色洁净托盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.2.2 水分

按 GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.3 总酸

按 GB 5009.12456规定的方法测定。

7.2.4 食用盐

按 GB 5009.44规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 总砷

按 GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.9 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行测定。样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.2.10 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）