**附件1**

**2023年福建省粮食质量监测机构**

**比对考核作业指导书**

为了保证此次比对考核结果的一致性和可比性，在开展检测前请务必认真阅读本作业指导书。

一、样品

本次比对考核向每个参加考核的粮食质量监测机构提供6份样品，样品标签上标注有样品编号以及检测项目。

样品到达参试实验室后，请认真检查样品状态，将其在常温下密封避光保存，避免紫外线照射，并在规定时间内尽快完成检测。

二、检测方法

本次比对考核推荐检测方法如下：

1.稻谷的脂肪酸值：GB/T 20569-2006《稻谷储存品质判定规则 附录A 稻谷脂肪酸值测定法》。

2.稻谷的水分含量：GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（第一法 直接干燥法）。

3.稻谷的出糙率：GB/T 5495-2008 《粮油检验 稻谷出糙率检验》。

4.稻谷的整精米率：GB/T 21719-2008 《稻谷整精米率检验法》。

5.食用油的烟点：GB/T 20795-2006 《植物油脂烟点测定》。

6.食用油的酸值：GB 5009.229-2016 《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（第一法滴定法 或 第二法电位滴定法）。

7.食用油的过氧化值：GB 5009.227-2016 《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（第一法 冷溶剂指示剂滴定法 或 第二法 冷溶剂自动电位滴定法）。

8.稻谷中的铅：GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》第一法 石墨炉原子吸收光谱法或第二法 电感耦合等离子体质谱法。

9.稻谷中的镉：GB 5009.15-2014 《食品安全国家标准 食品中镉的测定》。

10.稻谷中的无机砷：GB 5009.11-2014 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（第二篇 食品中无机砷的测定 第一法 液相色谱-原子荧光光谱法或第二法 液相色谱-电感耦合等离子质谱法）。

11.全麦粉中的总砷： GB 5009.11-2014 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（第一篇 总砷的测定 第一法 电感耦合等离子体质谱法或第二法 氢化物发生原子荧光光谱法）。

12.食用油中的溶剂残留：GB 5009.262-2016 《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》

三、检测要求

1.测试前请做好主要试剂、标准物质等关键消耗性材料的符合性技术验收。

2.参试实验室应使用相同人员、相同设备、同一方法在开封后尽短的时间内完成全部检测工作。

3.检测前应充分摇匀样品，根据发放的样品量和检测方法确定取样量，每次检测的最小取样量及检出限应满足检测方法的要求。

4.实验过程中请注意个人防护。

四、检测结果报告

1.报告结果不允许用“>”或“<”等表示。

2.按检测方法结果表述的要求，保留结果的有效数字或小数的位数；若未有要求的，结果的小数位数应与限量值的小数位数一致。

3.请务必在规定时间内完成检测工作并按要求填写报送，《2023年福建省粮食质量监测机构比对考核检验结果表》和《2023年福建省粮食质量监测机构比对考核检测结果报告单》。

**附件2**

**2023年福建省粮食质量监测机构比对考核检验结果表**

填报单位（公章）： 负责人（签字）： 填报日期： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 样品编号 | 测定值 |
| 稻谷脂肪酸值（mg/100g） | 稻谷水分（%） | 稻谷出糙率（%） | 稻谷整精米率（%） | 食用油烟点（℃） | 食用油酸值（mg/g） | 食用油过氧化值（mmol/kg） | 稻谷铅（mg/kg） | 稻谷镉（mg/kg） | 稻谷无机砷（mg/kg） | 全麦粉总砷（mg/kg） | 食用油溶剂残留（mg/kg） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**附件3**

**2023年福建省粮食质量监测机构比对考核**

**检测结果报告单**

|  |  |
| --- | --- |
| **实验室名称（公章）** |  |
| **1.填表人** |  | **2.检验人员** |  |  | **3.授权签字人** |  |
| **4.检测时间** |  |
| **5.检测结果** |
| **检测项目** | **样品编号** | **检测值** | **单位** |
|  |  |  |  |
| **6.检验技术信息** |
| **6.1 检验方法依据（具体到采用第几法）** |  |
| **6.2方法偏离情况概述（如涉及）** |  |
| **6.3 检验设备（包括主要前处理设备和检验设备）（行数不够可增加）** |
| **名称** | **厂家** | **型号** | **购置时间** | **备注（如检测器类型、检定校准情况等）** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **6.4标准物质（行数不够可增加）** |
| **购买时间** | **编号** | **名称** | **量值及不确定度** | **厂家** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **6.5 关键试剂及材料（行数不够可增加）** |
| **名称** | **厂家** | **级别** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **6.6 前处理具体操作（行数不够可增加）****内容至少包括样品称量、提取、净化、浓缩定容方法及标准溶液配置方法等** |
|  |
| **6.7 仪器测试技术参数（行数不够可增加）** |
|  |
| **7. 其它需反馈的情况，如质控情况**  |
|  |

**注意：每个检测项目需分别填报这份表格**