

附件 1

本次检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

饼干检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《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品种名单(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.馒头花卷(自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)。

2.包子(自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

3.油饼油条(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。

4.糕点(自制)检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5.粉丝粉条(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以

Al 计)。

6.非发酵性豆制品(自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)。

7.花生制品(自制)检验项目为黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

8.配制酒(自制)检验项目包括安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

9.熏烧烤肉类(自制) 检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺。

10.煎炸过程用油(食用植物油)检验项目包括极性组分、酸价。

11.火锅麻辣烫底料(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

三、茶叶及相关制品

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠

盐等 112 种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶检验项目包括铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

2.代用茶检验项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢

乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌。

五、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.再制蛋类检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

2.其他类检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

六、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB

2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)、《食用葛根粉》(GB/T 30637-2014)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.淀粉检验项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素。

2.粉丝粉条检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)。

七、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的

食品添加剂品种名单（第一批）》（食品整治办〔2008〕3号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）检验项目包括蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4.其他豆制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠

盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群。

八、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640-2016)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.调味面制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、

合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋

喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

十一、罐头

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 畜禽肉类罐头检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌。

2. 水果类罐头检验项目包括铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌。

3. 其他罐头检验项目包括黄曲霉毒素 B₁、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

十二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758-2012)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜。

2.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

4.其他发酵酒检验项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

5.啤酒检验项目包括酒精度、甲醛。

6.果酒（发酵型）检验项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红。

十三、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

冷冻饮品检验项目包括蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十四、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

(GB 31607-2021)、《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》(卫生部公告〔2011〕第4号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.小麦粉检验项目包括镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B₁、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

3.挂面检验项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)。

4.谷物加工品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

5.玉米粉(片、渣)检验项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

6.米粉检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘。

7.其他谷物粉类制成品检验项目包括黄曲霉毒素B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十五、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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品种名单(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)、《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品种名单(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵肉制品检验项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

2.酱卤肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、

纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

3. 熟肉干制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

4. 熏烧烤肉制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、糖精钠、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

5. 熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之

和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

6.油炸肉制品检验项目包括 N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

7.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素。

十六、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《关于三聚氰

胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌。

2.液体乳（巴氏杀菌乳）检验项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

3.液体乳（调制乳）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

4.液体乳（发酵乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

5.其他乳制品（奶片、奶条等）检验项目包括蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌。

十七、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》（GB 1886.37-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB 6783-2013）、《食品安全国家标

准 食品添加剂 氢氧化钠》(GB 1886.20-2016)、GB 1886.39-2015
《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》(GB 1886.1-2021)、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》(GB 1886.2-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》(GB 1886.18-2015)、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》(GB 26687-2011)、《食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙》(GB 1886.356-2022)、
《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》(GB 29202-2012)、
《食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸氢钠》(GB 25590-2010)、《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳》(GB 1886.228-2016)、《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红》(GB 1886.181-2016)、《食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土》
(GB 25571-2011)、《食品安全国家标准 食品添加剂 己酸乙酯》(GB 1886.196-2016)、《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》(GB 1886.64-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液》(GB 30612-2014)、《食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红》(GB 1886.34-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸》(GB 1886.15-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾》(GB 25575-2010)、《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸乙酯》(GB 1886.197-2016)、
《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵》(GB 1888-2014)、

《食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠》（GB 25547-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸》（GB 14757-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸》（GB 1886.9-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚》（GB 1886.208-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯》（GB 1886.190-2016）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 食品添加剂 甜蜜素检验项目包括环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、pH（100g/L 水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）。

2. 食品添加剂 明胶检验项目包括铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物。

3. 食品添加剂 氢氧化钠检验项目包括总碱量（以 NaOH 计）、干燥减量、pH（100g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）。

4. 食品添加剂 山梨酸钾检验项目包括山梨酸钾（以 $\text{C}_6\text{H}_7\text{KO}_2$ 计）（以干基计）、干燥减量、氯化物（以 Cl 计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、醛（以 HCHO 计）、重金属（以 Pb 计）、

砷 (As)、铅 (Pb)、澄清度、游离碱。

5.食品添加剂 碳酸钠检验项目包括总碱量 (以 Na_2CO_3 计) (以干基计)、总碱量 (以 Na_2CO_3 计) (以湿基计)、水不溶物 (以干基计)、氯化物 (以 NaCl 计) (以干基计)、铁 (Fe) (以干基计)、铅 (Pb) (以干基计)、砷 (As) (以干基计)。

6.食品添加剂 碳酸氢钠检验项目包括总碱量 (以 NaHCO_3 计)、干燥减量、pH (10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物 (以 Cl 计)、白度、砷 (As)、重金属 (以 Pb 计)。

7.食品添加剂 糖精钠检验项目包括糖精钠含量、干燥失重、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐。

8.复配食品添加剂检验项目包括铅 (Pb)、砷 (以 As 计)、致病性微生物。

9.食品添加剂 丙酸及其钠盐、钙盐检验项目包括丙酸钙 (以 $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{CaO}_4$ 计, 以干基计)、水不溶物、游离酸或游离碱试验、干燥减量、砷 (As)、重金属 (以 Pb 计)、氟化物 (以 F 计)、铁 (Fe)。

10.食品添加剂 氮气检验项目包括氮 (N_2) 含量、氧 (O_2)、二氧化碳 (CO_2)、一氧化碳 (CO)。

11.食品添加剂 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠检验项目包括铁 (Fe)、砷 (As)、主含量 (以 SO_2 计)、水不溶物、重金属 (以 Pb 计)、铅 (Pb)、

硒 (Se)。

12. 食品添加剂 二氧化碳检验项目包括二氧化碳 (CO₂) 含量、一氧化碳 (CO)、一氧化氮 (NO)、二氧化氮 (NO₂)、二氧化硫 (SO₂)、总硫 (除 SO₂ 外, 以 S 计)、总挥发烃 (以 CH₄ 计)、苯 (C₆H₆)、甲醇 (CH₃OH)、乙醛 (CH₃CHO)。

13. 食品添加剂 红曲米, 红曲红检验项目包括色价 E (1%, 1cm) (495 ± 10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)、桔青霉素 (以单位色价计)。

14. 食品添加剂 活性白土检验项目包括比表面积、游离酸 (以 H₂SO₄ 计)、细度 (通过 0.075mm 试验筛)、水分。

15. 食品添加剂 己酸乙酯检验项目包括溶解度 (25℃)、己酸乙酯含量、酸值 (以 KOH 计)、折光指数 (20℃)、相对密度 (25℃/25℃)。

16. 食品添加剂 焦糖色检验项目包括吸光度 E (610nm) (0.1%, 1cm)、氮氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO₂ 计)、4-甲基咪唑。

17. 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液检验项目包括稳定性、溶解性、不挥发物、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)。

18. 食品添加剂 辣椒红检验项目包括吸光度 E_{1%1cm} 460nm、己烷残留量、总有机溶剂残留量。

19. 食品添加剂 磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二

氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙检验项目包括砷（As）、氟化物（以 F 计）、磷酸（ H_3PO_4 ）含量、易氧化物（以 H_3PO_3 计）、重金属（以 Pb 计）。

20. 食品添加剂 氢氧化钾检验项目包括氢氧化钾（KOH）、碳酸钾（ K_2CO_3 ）、汞（Hg）、砷（As）、重金属（以 Pb 计）。

21. 食品添加剂 乳酸乙酯检验项目包括乳酸乙酯含量、相对密度（ $25^\circ C/25^\circ C$ ）、折光指数（ $20^\circ C$ ）、酸值（以 KOH 计）。

22. 食品添加剂 碳酸氢铵检验项目包括总碱量（以 NH_4HCO_3 计）、氯化物（以 Cl 计）、硫的化合物（以 SO_4 计）、不挥发物、磺酸盐（以十二烷基苯磺酸钠计）。

23. 食品添加剂 脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）检验项目包括脱氢乙酸钠（以 $C_8H_7NaO_4$ 计，以干基计）、水分、氯化物（以 Cl 计）、砷（As）、铅（Pb）。

24. 食品添加剂 烟酸（尼克酸）检验项目包括烟酸（以干基计）、干燥减量、氯化物（以 Cl 计）、熔点。

25. 食品添加剂 盐酸检验项目包括总酸度（以 HCl 计）、还原物（以 SO_3 计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、游离氯（以 Cl 计）。

26. 食品添加剂 乙基麦芽酚检验项目包括乙基麦芽酚含量、熔点、水分。

27.食品添加剂 乙酸乙酯检验项目包括乙酸乙酯含量、酸值（以 KOH 计）、折光指数（20℃）、相对密度（25℃/25℃）。

28.食品用香精检验项目包括砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数。

十八、食糖

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

白砂糖、精幼砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

十九、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2022）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品

安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.羊肉检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环

丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.其他畜副产品检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）。

5.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、倍氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

6.鸭肉检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

7.豆类检验项目包括铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇。

8.生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、噻虫嗪。

9.豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳

磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10.菜豆检验项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

11.姜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量。

12.马铃薯检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

13.山药检验项目包括铅（以 Pb 计）、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

14.黄瓜检验项目包括阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威。

15.葱检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效

氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果。

16.韭菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

17.番茄检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18.茄子检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

19.辣椒检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

20.大白菜检验项目包括镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

21.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）检验项目包括镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.芹菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

23.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

24.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星。

25.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二

氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星。

26.其他水产品检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星。

27.桃检验项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉。

28.葡萄检验项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯。

29.猕猴桃检验项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果。

30.香蕉检验项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

31.番木瓜检验项目包括噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

32.梨检验项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑。

33.苹果检验项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

34.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利。

二十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)、《食品安全国家标准 食用动物油脂》(GB 10146-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.食用动物油脂检验项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

二十一、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 酱腌菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群。

2. 蔬菜干制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)。

3. 干制食用菌检验项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。

4. 腌渍食用菌检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

二十二、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

膨化食品检验项目包括水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二十三、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 藻类及其制品》(GB 19643-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以

Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

2.其他水产制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数。

二十四、水果制品

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.蜜饯检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用

量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.水果干制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

二十五、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

二十六、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混

合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、沙门氏菌。

3.果冻检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

二十七、特殊医学用途配方食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596-2010）、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号）等标准、企业标准/注册的产品技术要求及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.特殊医学用途婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、

亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、硝酸盐（以 NaNO₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖。

2.非全营养配方食品、特定全营养配方食品检验项目包括铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、硝酸盐（以 NaNO₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标。

二十八、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 酱油卫生标准》(GB 2717-2018)、《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018)、《酿造食醋》(GB/T 18187-2000)、《食品安全国家标准 酿造酱》(GB 2718-2014)、《调味料酒》(SB/T 10416-2007)、《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)、《鸡粉调味料》(SB/T 10415-2007)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721-2015)、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》(GB 26878-2011)、《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品种名单(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)、《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品种名单(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

2.食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

3.酿造酱检验项目包括氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群。

4.调味料酒检验项目包括氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢

乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

5.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

6.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

7.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

8.其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

9.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐

(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

10.其他半固体调味料检验项目包括铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

11.其他液体调味料检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数。

12.味精检验项目为谷氨酸钠。

13.普通食用盐检验项目包括氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)。

14.特殊工艺食用盐检验项目包括氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根

计)。

15.食品生产加工用盐检验项目包括氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)。

二十九、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)、《瓶装饮用纯净水》(GB 17323-1998)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)、《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》(GB 17325-2015)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、镍、溴

酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2. 饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3. 其他类饮用水检验项目包括耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4. 果蔬汁类及其饮料检验项目包括铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5. 蛋白饮料检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

6.碳酸饮料（汽水）检验项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母。

7.固体饮料检验项目包括蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

三十、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《中国药典》（2020年版）、经过有关部门备案的食品安全企业标准及产品明示质量要求、原国家食品药品监督管理总局发布的补充检验方法和检验项目等。

（二）检验项目

1.所有样品检验项目包括氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₁₂、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 C、维生素 D、维生素 D₃、维生素 E、

硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.硬胶囊剂和茶剂样品检验项目为水分。

3.口服液样品检验项目为可溶性固形物。

4.软胶囊样品检验项目包括酸价、过氧化值。

5.片剂样品检验项目为崩解时限。

6.硬胶囊样品检验项目为硬胶囊壳中的铬。