附件1

本次检验项目

一、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 2762-2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物油检验项目包括酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、游离棉酚。

二、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）、《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）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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名单（第三批）》、《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、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、3-氯-1,2-丙二醇、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.食醋检验项目为总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

3.调味料酒检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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（以环已基氨基磺酸计）。

4.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）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

5.其它固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜。

6.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

7.其他半固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

8.其他液体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

9.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

三、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

果、蔬汁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）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

四、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

方便面检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）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）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

六、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5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

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）、富马酸二甲酯、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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（以环已基氨基磺酸计）、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、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。

七、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《发布在在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

八、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 2762-2017）、《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）、《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.特殊医学用途婴幼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、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、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稀酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、商业无菌、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、三聚氰胺、果聚糖。

2. 特殊医学用途配方食品检验项目包括蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、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、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、核苷酸、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、三聚氰胺。

九、婴幼儿配方食品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《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.婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、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、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、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稀酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。

2. 较大婴儿和幼儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。

十、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《国家食品药品监督管理局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

2.豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）。

3.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

4.苹果检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏。

十一、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品用香精》（GB 30616-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙》（GB 30614-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）》（GB 1886.211-2016）、GB 25592-2010《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝铵》、《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 焦糖色》（GB 1886.64-2015）、《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 辣椒油树脂》（GB 28314-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵》（GB 30613-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵》（GB 25569-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠》（GB 25567-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾》（GB 25561-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸》（GB 1886.173-2016）、《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 冰乙酸（低压羰基化法）》（GB 1886.85-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》（GB 1886.20-2016）、《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 酸处理淀粉》（GB 29928-2013）、《食品安全国家标准 食品添加剂 聚乙烯醇》（GB 31630-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙》（GB 1886.45-2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂检验项目包括铅（Pb）、砷（以As计）、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）。

2.食品用香精检验项目包括重金属（以Pb计）含量、砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群。

3. 食品工业用酶制剂检验项目包括总砷、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、酶活力。

4.食品添加剂 氧化钙检验项目包括无机砷（以As计）、氟（F）、铅（Pb）、酸不溶物、灼烧减量、氧化钙（CaO）含量（以干基计）、镁和碱金属。

5. 食品添加剂 茶多酚检验项目包括茶多酚、儿茶素、表没食子儿茶素没食子酸酯、咖啡因、总灰分、水分、总砷（以As计）、铅（Pb）。

6. 食品添加剂 硫酸铝铵检验项目包括硫酸铝铵（以干基计）、水分、水不溶物、氟化物（以F计）、硒、重金属（以Pb计）、铅（以Pb计）、砷（As）。

7. 食品添加剂 亚硫酸氢钠检验项目包括主含量、水不溶物、铁、砷（As）、重金属（以Pb计）、铅（Pb）、硒。

8. 食品添加剂 焦糖色检验项目包括吸光度（610nm）、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO₂计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）。

9. 食品添加剂 辣椒红检验项目包括吸光度460nm、己烷残留量、总有机溶剂残留量、辣椒素。

10. 食品添加剂 辣椒油树脂检验项目包括辣椒素含量、溶剂残留量。

11. 食品添加剂 磷酸氢二铵检验项目包括磷酸氢二铵[（NH₄）₂HPO₄]含量、pH（10g/L水溶液）、氟（F）。

12. 食品添加剂 磷酸二氢铵检验项目包括磷酸二氢铵（NH₄H₂PO₄）、氟化物（以F计）、砷（As）、pH（10g/L水溶液）。

13. 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠检验项目包括焦磷酸二氢二钠（Na₂H₂P₂O₇）、砷（As）、氟化物（以F计）、pH（10g/L溶液）。

14. 食品添加剂 磷酸氢二钾检验项目包括磷酸二氢钾（KH₂PO₄）（以干基计）、砷（以As计）、氟化物（以F计）、pH（10g/L水溶液）、干燥减量。

15. 食品添加剂 乳酸检验项目包括乳酸含量、灼烧残渣、氯化物（以Cl计）、铁盐（以Fe计）、氰化物、柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸、还原糖、易炭化合物、硫酸盐（以SO₄计）、L-乳酸占总乳酸含量。

16. 食品添加剂 磷酸检验项目包括磷酸（H₃PO₄）含量、氟化物（以F计）、易氧化物、砷（As）、重金属（以Pb计）。

17. 食品添加剂 冰乙酸检验项目包括砷（As）、乙酸含量、高锰酸钾试验、蒸发残渣、结晶点、重金属（以Pb计）。

18. 食品添加剂 氢氧化钠检验项目包括汞（以Hg计）、不溶物及有机杂质、砷（As）、碳酸钠（Na₂CO₃）、总碱量（以NaOH计）。

19. 食品添加剂 盐酸检验项目包括总酸度（以HCl计）、铁（以Fe计）、硫酸盐（以SO₄²⁻计）、游离氯（以Cl计）、还原物（以SO₃计）、不挥发物、砷（As）。

20. 食品添加剂 酸处理淀粉检验项目包括干燥减量、总砷（以As计）、铅（Pb）、二氧化硫残留量。

21. 食品添加剂 聚乙烯醇检验项目包括干燥减量、灼烧残渣、水不溶物、粒度（通过0.150mm试验筛）、甲醇和乙酸甲酯、酸值（以KOH计）、酯化值（以KOH计）、水解度、黏度（4%溶液，20℃）。

22. 食品添加剂 氯化钙检验项目包括氯化钙（以CaCl₂计）、游离碱、镁及碱金属、铅（Pb）、砷（As）、氟（F）。

十二、食盐

（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 2762-2017）、《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）、《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040-2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食盐检验项目包括氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚硝酸盐、亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）。