

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、餐饮食品

#### （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.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

2.花生及其制品(自制)检验项目为黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>。

### 二、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 2762-2017)、《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 B<sub>1</sub>、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌。

## 三、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 2762-2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

粉丝粉条和其他淀粉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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量。

## 四、调味品

### （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）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

其他香辛料调味品检验项目包括铅（以 Pb 计）。

## 五、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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

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、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群。

## 六、蜂产品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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)、《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、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、地美硝唑、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

## 七、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 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）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、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、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。

## 八、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 2762-2017)、《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)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《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.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、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)、胭脂红。

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)、氯霉素、酸性橙II、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)、

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌。

3.熟肉干制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、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、胭脂红、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、大肠埃希氏菌 O157:H7。

4.熏煮香肠火腿制品检验项目包括氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群。

## 九、乳制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.液体乳（调制乳）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、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、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数。

## 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 2763-2019）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性

水产品》（GB 2733-2015）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）、《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）、《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、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、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、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以

五氯酚计)、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

4.猪肝检验项目包括镉(以Cd计)、总砷(以As计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

5.茄子检验项目包括镉(以Cd计)、氟虫氰、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、氯唑磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

6.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯氰菊酯、溴氰菊酯。

7.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、恩诺沙星。

8.鸡蛋检验项目包括氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

9.苹果检验项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果。

10.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。

11.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。

## **十一、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B<sub>1</sub>、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.食用植物油（煎炸过程用油）检验项目包括酸价、极性组分。

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

## **十二、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 2762-2017)、《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)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量。

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)。

## 十三、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 2762-2017)、《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

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）、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。

## 十四、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. 特殊医学用途婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与  $\alpha$ -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 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、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）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、硝酸盐（以 NaNO<sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、商业无菌、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、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、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、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>或黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、硝酸盐（以 NaNO<sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 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。

## 十五、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 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、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与  $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生

素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、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烯酸（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 NaNO<sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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、香兰素、乙基香兰素。

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 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、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值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO<sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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。

## 十六、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功效/标志性成分、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胶囊壳中的铬。

7.减肥类样品检验项目包括西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞。

8.辅助降血糖类样品检验项目包括甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸

丁二胍、格列波脲。

9.缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品检验项目包括那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非。

10.辅助降血压类样品检验项目包括阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平。