

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)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)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。

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 2763-2021）、《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)、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)、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)、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. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌。

7.其他香辛料调味品检验项目包括铅(以 Pb 计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

8.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。

9.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、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）、阿斯巴甜。

10.辣椒酱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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

11.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括铅（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。

12.其他半固体调味料检验项目包括罗丹明 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)。

13.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)、菌落总数、大肠菌群。

14.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)。

15.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)。

16.食品生产加工用盐检验项目包括铅(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)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)。

三、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 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 乳粉》(GB 19644-2010)、《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、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、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

5.乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

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

四、饮料

（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 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）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、镍、锑、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）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水检验项目包括耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

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 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）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

六、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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)、阿斯巴甜、商业无菌。

3.蔬菜类罐头检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐(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。

4.食用菌罐头检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

七、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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

八、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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401-2014)、《马铃薯片(条、块)》(QB/T 2686-2021)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.膨化食品检验项目包括水分、酸价(以脂肪计)、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌。

2.干制薯类检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.薯粉类检验项目为铅(以 Pb 计)。

4.其他类检验项目包括铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、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 2762-2017)、《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、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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。

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。

十、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 2763-2021）、《砖茶含氟量》（GB 19965-2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

茶叶检验项目包括铅（以 Pb 计）、氟、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、毒虫畏、氯吡啶酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚。

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 2762-2017）、《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）、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）、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）、二氧化硫

残留量。

3.其他蔬菜制品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）、精钠（以糖精计）。

4.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）。

5.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。

十二、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 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）、《果酱》（GB/T 22474-2008）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)、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)、啶螨灵、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、唑螨酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、噁唑菌酮、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。

3.果酱检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

十三、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 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）、大肠菌群、霉菌。

十四、可可及焙烤咖啡产品

（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）、《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡检验项目包括咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A。

十五、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）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）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。

2.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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量。

3.淀粉糖检验项目包括铅（以 Pb 计）。

十六、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 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 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《粽子》（SB/T 10377-2004）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.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、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。

2.月饼检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、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。

3.粽子检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

十七、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 2762-2017）、《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. 发酵性豆制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）、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、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）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4. 其他豆制品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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、

大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、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 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。

十九、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）、《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）、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、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、 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 M₁ 或黄曲霉毒素 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、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 较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《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 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 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/克罗诺杆菌属（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、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、 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）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、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烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、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 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。

3. 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、乳糖占碳水化合物总量、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、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_3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、黄曲霉毒素 M_1 或黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。

二十一、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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《国家食药监局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（国家食品药品监督管理局公告 2012 年第 10 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）、《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.酱卤肉制品（自制）检验项目包括亚硝酸盐（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、酸性橙 II。

2.油炸面制品（自制）检验项目为铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

3.肉冻、皮冻（自制）检验项目为铬（以 Cr 计）。

4.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。

5.生食动物性水产品（自制）检验项目包括铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群。

6.花生及其制品（自制）检验项目为黄曲霉毒素 B₁。

7.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）。

8.复用餐饮具（餐馆自行消毒）检验项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

9.复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）检验项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

10.非发酵性豆制品（餐饮）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）。

11.米粉制品（餐饮）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）。

13.散装配制酒（餐饮单位自制）检验项目包括糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

14.酱腌菜（餐饮）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）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例。

二十二、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 2763-2021）、《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.茄子检验项目包括镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、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。

2.姜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、甲拌磷、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

3.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、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

4.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

5.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。