### 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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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.油饼油条(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。
- 3.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。

### 二、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。

- 1.发酵性豆制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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、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)、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

### 三、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)、《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 31650-2019)、《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

1.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 喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、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。

2.蜂产品制品检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 菌落总数。

### 四、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)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。

### 五、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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《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。

- 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。
  - 2.啤酒检验项目包括酒精度、甲醛。
- 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(以环已基氨基磺酸 计)。
- 4. 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。
  - 5.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)。

#### 六、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 2762-2017)、《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。

- 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 B<sub>1</sub>、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 B<sub>1</sub>。
- 3.挂面检验项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。
- 4.玉米粉(片、渣)检验项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮。
  - 5.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。

### 七、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 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。

- 1.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)、胭脂红、氯霉素。
- 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)、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、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)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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、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、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。

# 八、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 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)、《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、丙二醇、商业无菌。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.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。

# 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 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 食品中 41 种 兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)、《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)、《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。

- 1.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、土霉素/ 金霉素/四环素(组合含量)。
- 2.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、培氟沙星、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、 土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉 素/四环素(组合含量)。

- 3.猪肝检验项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。
- 4.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、丙溴磷、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、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 5.番茄检验项目包括镉(以 Cd 计)、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、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 6. 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。
- 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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星。

- 8.苹果检验项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。
- 9.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。

### 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  $B_1$ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHO)、乙基麦芽酚。

# 十一、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。

### 十二、调味料

### (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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《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 味精》(GB 2720-2015)、《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。

- 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、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、菌落总数。
- 3.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)。

- 4.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括铅(以 Pb 计)、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。
- 5.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)。
- 6.其它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(以环已基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。
  - 7.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)。
- 8.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)。
- 9.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)、二氧化硫残留量、沙门氏菌。

10.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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

#### 十三、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)、《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。

- 1.饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量(以 O<sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub>·计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。
  - 2.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)、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。

- 3.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其 钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群。
- 4.其他饮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(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。