

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准要求。

（二）检验项目

油饼油条(自制): 铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

粉丝粉条(自制): 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、铅（以 Pb 计）。

馒头花卷(自制): 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）。

配制酒(自制): 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

非发酵性豆制品(自制): 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）。

花生制品(自制): 黄曲霉毒素 B₁。

二、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《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

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《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 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

酱腌菜：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）、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）、大肠菌群、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、二氧化硫残留量。

蔬菜干制品：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

干制食用菌：镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

四、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准要求。

（二）检验项目

大米：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、无机砷（以 As 计）。

挂面：铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B₁。

五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒): 酒精度、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。

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒: 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

以发酵酒为酒基的配制酒: 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。

六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清

单》、《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 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 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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准要求。

（二）检验项目

淡水鱼：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)、甲氧苄啶、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。

其他水产品：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。

韭菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

辣椒：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、氯氟氰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。

姜：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷。

豇豆：阿维菌素、倍硫磷、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、甲基异柳磷、克百威、乐果、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、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。

葱：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、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、甲拌磷。

鲜食用菌：镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

黄瓜：阿维菌素、哒螨灵、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。

萝卜：铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

芹菜：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、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。

七、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

其他类饮用水：耗氧量（以 O₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

饮用天然矿泉水：界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、溴酸盐、硝酸盐（以 NO₃⁻计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

饮用纯净水：电导率、耗氧量（以 O₂ 计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

八、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

代用茶：铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌。

九、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《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）、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(第五批)》、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(第一批)》、《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）等标准要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品：铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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)、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、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌、酸性橙Ⅱ、纳他霉素。

熏煮香肠火腿制品: 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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、铅(以 Pb 计)、纳他霉素。

腌腊肉制品: 过氧化值(以脂肪计)、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。

十、淀粉及淀粉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)等标准要求。

(二) 检验项目

粉丝粉条: 铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、苯甲酸

及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

十一、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准要求。

（二）检验项目

开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、二氧化硫残留量。

其他炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量。

十二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、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（第五批）》、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（第一批）》等标准要求。

（二）检验项目

食醋：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）。

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、二氧化硫残留量。

十三、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、《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 蜂蜜》（GB 14963-2011）等标准要求。

（二）检验项目

蜂蜜：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、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星。

十四、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《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）等标准要求。

（二）检验项目

再制蛋：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、商业无菌。

十五、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类：蛋白质、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、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（第五批）》等标准要求。

（二）检验项目

速冻面米生制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B₁。

速冻调理肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、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。

十七、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《国家食品药品监督管理局药品检验补充检 验

方法和检验项目批准件 2009030》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

保健食品：乳酸菌、10-羟基-2-癸烯酸、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、肌醇、绿原酸、镁、铁、维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 D、维生素 D₃、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、总黄酮、总皂苷、双歧杆菌、辅酶 Q₁₀、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、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、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、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、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十八、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

预制动物性水产干制品：过氧化值（以脂肪计）、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）、多氯联苯。

其他水产制品：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）、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

藻类干制品：铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

十九、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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、霉菌。

月饼：酸价（以脂肪计）（KOH）、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、霉菌。

二十、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）等标准要求。

（二）检验项目

含油型膨化食品和非含油型膨化食品：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）、菌落总数、大肠菌群、沙

门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二十一、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）等标准要求。

（三）检验项目

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松、丙二醇。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐、乳酸菌数、丙二醇。

调制乳：蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、黄曲霉毒素 M₁。

二十二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目

菜籽油、大豆油、食用植物调和油：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、乙基麦芽酚、铅（以 Pb 计）。

食用植物调和油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）。

二十三、特殊医学用途配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

全营养配方食品：维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸（烟酰胺）、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）、三聚氰胺。