附件1

本次检验项目

一、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—2022）、《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.小麦粉：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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A。

3.挂面：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限配料中含玉米（粉）的挂面检测]、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[视产品具体色泽而定、限2024年3月6日（含）之后抽取的产品检测]。

4.米粉制品：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、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、沙门氏菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]、金黄色葡萄球菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]。

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 植物油》（GB 2716—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（限花生油、玉米油检测）、苯并[a]芘（除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、溶剂残留量（除玉米油之外的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（除芝麻油之外的产品检测）、乙基麦芽酚（限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测）。

三、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 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《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：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限2024年3月6日（含）之后抽取的产品检测]、菌落总数、大肠菌群。

2.食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限2024年3月6日（含）之后抽取的产品检测]、菌落总数。

3.调味料酒：氨基酸态氮（以氮计）（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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。

4.鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）。

5.其他固体调味料：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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后抽取的产品检测]、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

6.辣椒酱：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）、二氧化硫残留量。

7.味精：谷氨酸钠。

8.普通食用盐：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）。

9.低钠食用盐：氯化钾、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）。

四、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）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586—2009）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381—2012）、关于印发《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）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）、关于印发《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）》的通知（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：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺[限2024年3月6日（含）之后检测]、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）[柠檬黄、日落黄限2024年3月6日（含）之后检测]、氯霉素、酸性橙II、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]、商业无菌（限罐头工艺食品检测）。

2.熟肉干制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺[限2024年3月6日（含）之后检测]、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

3.熏煮香肠火腿制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）[诱惑红限2024年3月6日（含）之后检测]、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

五、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 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、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.液体乳（灭菌乳）：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）：蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）、大肠菌群（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）。

六、饮料

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《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）、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.蛋白饮料：蛋白质、乳酸菌数[限添加乳酸菌的活菌（未杀菌）型产品检测]、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、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、菌落总数[不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；限预包装食品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）、商业无菌（限经商业无菌生产的产品检测）。

2.碳酸饮料（汽水）：二氧化碳气容量（从大包装中分装的样品不检测）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）。

3.茶饮料：茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[限预包装食品检测，不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]。

4.固体饮料：蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、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比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、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[不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；限预包装食品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）。

七、方便食品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

2.调味面制品：酸价（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）[限2024年3月6日（含）之后检测]、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后检测]、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测]、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、饼干

（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 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

饼干：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

九、罐头

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—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：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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌。

2.水果类罐头：铅（以 Pb 计）、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）[视产品色泽而定；2024年3月6日之前采用GB/T 21916检测，2024年3月6日（含）之后采用GB 5009.35检测]、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）、二氧化硫残留量、商业无菌。

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 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 膨化食品》（GB 17401—2014）、《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—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：水分、酸价（以脂肪计）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项，含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项，含油型产品检测）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（2024年3月6日（含）之后检测该项目）、菌落总数（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、大肠菌群（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十一、糖果制品

（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 糖果》（GB 17399—2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果：铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[2024年3月6日（含）之后检测]、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）（合成着色剂检测项目视具体色泽确定）、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、二氧化硫残留量、菌落总数[不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、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：铅（以Pb计）、沙门氏菌[预包装食品按GB 29921判定。预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在2022年3月7日（含）之后的产品检测并按GB 31607判定]。

3.果冻：铅（以Pb计）、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。

十二、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—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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶：铅（以Pb计）、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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测]。

十三、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 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 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

1.白酒：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、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后检测]。

2.啤酒：酒精度、甲醛。

十四、蔬菜制品

（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 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：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（生产日期在2023年6月30日之前的限腌渍蔬菜检测）、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）（2024年3月6日之前检测此项目时，限腌渍的蔬菜）、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、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[2024年3月6日（含）之后检测]、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[2024年3月6日（含）之后检测，视产品色泽而定]、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）。

2.腌渍食用菌：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比例之和。

十五、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—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

1.蜜饯：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）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后检测]、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）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

2.水果干制品：铅（以Pb计）、啶虫脒[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、吡虫啉[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、克百威[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、炔螨特[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、毒死蜱[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[限2021年9月3日（含）之后生产的葡萄干检测。根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法]、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限柿饼、干枸杞检测）、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）（限柿饼检测）、糖精钠（以糖精计）、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）[限2024年 3月6日（含）之后检测；视产品具体色泽而定]、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的水果干制品]、大肠菌群、霉菌。

十六、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—2022）、《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质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限瓜子类、花生制品食品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子类、花生制品食品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子、花生制品检测）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）起检测]、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十七、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《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 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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（除糟蛋外的产品检测；限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌（除以罐头食品加工工艺或经商业无菌生产外的产品检测；限即食类预包装食品及预先包装但需要计量称重的即食食品检测）。

1. 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—2022）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、镉（以 Cd 计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、多氯联苯[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测。限鱼类、贝类产品检测]、N-二甲基亚硝胺[限2024年3月6日（含）后检测]、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）[限2024年3月6日（含）后检测]、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.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）、柠檬黄[限2024年3月6日（含）后调味藻类检测]、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（限即食调味藻类检测）。

十九、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：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素（限葛根淀粉检测）。

2.粉丝粉条：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、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[视产品具体色泽而定，2024年3月6日（含）之后检测]。

二十、糕点

（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 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《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：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[2024年3月6日前除面包外的产品检测，2024年3月6日（含）之后糕点、面包均需检测]、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（除面包外的产品检测）、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.粽子：过氧化值（以脂肪计）（仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料的产品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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（限真空包装类粽子检测）。

二十一、豆制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—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.发酵性豆制品：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）（非腐乳类产品2024年3月6日之前不检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）（经臭卤浸渍的产品不检测）、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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限再制品检测，限2024年3月6日（含）之后检测]、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测，白色豆腐不检测]、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

3.其他豆制品：铅（以Pb计）（根据检验日期选择检测方法的适用版本进行检测）、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（根据检验日期选择检测方法的适用版本进行检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

二十二、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 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《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：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、甲硝唑。

2.牛肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、倍他米松、林可霉素。

3.鸡肉：恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪、氯霉素、磺胺类（总量）。

4.鸭肉：多西环素、氯霉素、恩诺沙星、环丙氨嗪、呋喃唑酮代谢物。

5.猪肝：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、镉（以Cd计）、恩诺沙星、甲氧苄啶。

6.猪肾：恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶。

7.豆芽：4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）。

8.鲜食用菌：镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、除虫脲[蘑菇类（鲜）检测]。

9.韭菜：毒死蜱、镉（以Cd计）、腐霉利、氧乐果、铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、乙酰甲胺磷。

10.葱：镉（以Cd计）、噻虫嗪、水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷、氧乐果、丙环唑、铅（以Pb计）。

11.结球甘蓝：甲基异柳磷、氧乐果、毒死蜱、三唑磷、噻虫嗪。

12.菠菜：毒死蜱、镉（以Cd计）、阿维菌素、甲拌磷、氧乐果、铅（以Pb计）。

13.大白菜：镉（以Cd计）、吡虫啉、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、克百威。

14.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：毒死蜱、啶虫脒、阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、镉（以Cd计）。

15.芹菜：毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氧乐果、阿维菌素、噻虫嗪。

16.油麦菜：阿维菌素、氟虫腈、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

17.茄子：镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐。

18.辣椒：镉（以Cd计）、噻虫胺、啶虫脒、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、毒死蜱。

19.番茄：铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

20.甜椒：噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果、吡虫啉。

21.黄瓜：毒死蜱、乙螨唑、乙酰甲胺磷、哒螨灵、腐霉利。

22.菜豆：噻虫胺、水胺硫磷、毒死蜱、三唑磷、甲胺磷。

23.食荚豌豆：多菌灵、噻虫胺、毒死蜱、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷。

24.山药：铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱。

25.胡萝卜：毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷。

26萝卜：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基对硫磷。

27.姜：铅（以Pb计）、噻虫胺、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

28.马铃薯：镉（以Cd计）、甲拌磷、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱、铅（以Pb计）。

29.淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

30.淡水虾：孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、磺胺类（总量）。

31.海水鱼：孔雀石绿、镉（以Cd计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

32.贝类：镉（以Cd计）、恩诺沙星、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、无机砷（以As计）、磺胺类（总量）。

33.其他水产品：氯霉素、呋喃唑酮代谢物（仅海参、鳖科食品动物采用GB 31656.13检测，其余产品采用农业部783号公告-1-2006检测）、呋喃西林代谢物（仅海参、鳖科食品动物采用GB 31656.13检测，其余产品采用农业部783号公告-1-2006检测）、呋喃妥因代谢物（仅海参、鳖科食品动物采用GB 31656.13检测，其余产品采用农业部783号公告-1-2006检测）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氟苯尼考（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、甲硝唑（仅蛙科、鳖科食品动物检测）。

34.草莓：戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、多菌灵。

35.苹果：毒死蜱、甲拌磷、三氯杀螨醇、氧乐果。

36.梨：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、苯醚甲环唑、乙螨唑。

37.桃：苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、甲胺磷。

38.柑、橘（仅指柑和橘，不包括金橘）：苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

39.柠檬：联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷。

40.橙：氯唑磷、丙溴磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、三唑磷、水胺硫磷。

41.香蕉：吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻唑膦。

42.芒果：吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、噻虫嗪、噻嗪酮。

43.火龙果：甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

44.荔枝：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱。

45.西瓜：氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、苯醚甲环唑。

46.鸡蛋：磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利、多西环素。

47.其他禽蛋：多西环素（限鸭蛋、鹅蛋检测）、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物。

48.豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、环丙唑醇、吡虫啉。

49.生干坚果：铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）。

50.生干籽类：酸价（以脂肪计）（KOH）[除芝麻外产品检测]、过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）[限花生检测]、黄曲霉毒素B1[限花生检测]、噻虫嗪[限花生检测]。

51.南瓜：甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱。

52.洋葱：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、倍硫磷。

53.大蒜：二甲戊灵、倍硫磷、地虫硫磷、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利。

54.猕猴桃：氯吡脲、敌敌畏、氧乐果。

55.枇杷：毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、丙环唑。

56.青蒜：敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、地虫硫磷、倍硫磷、毒死蜱。

57.蒜薹：氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

58.樱桃：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、对硫磷、溴氰菊酯。

59.菠萝：丙环唑、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

60.鱼腥草：乐果、甲拌磷、甲氧滴滴涕。

61.茎用莴苣：镉（以Cd计）、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

62.樱桃番茄：倍硫磷、毒死蜱、对硫磷、辛硫磷、地虫硫磷。

63.西葫芦：甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 、倍硫磷、甲拌磷、对硫磷、毒死蜱、敌敌畏。

64.苦瓜：氯唑磷、阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷。

65.李子：苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。