

附件 1

本次检验项目

一、蔬菜制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、安赛蜜、柠檬黄、日落黄等 12 个指标。

2. 干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)等 4 个指标。

3. 蔬菜干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等 9 个指标。

4. 其他蔬菜制品抽检项目包括铅(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)、二氧化硫残留量等 9 个指标。

二、罐头

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 畜禽肉类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)等 7 个指标。

2. 蔬菜类罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、亮蓝等 10 个指标。

3. 水果类罐头抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、铅(以 Pb 计)、赤藓红、诱惑红、日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、商业无菌、胭脂红、亮蓝、二氧化硫残留量等 15 个指标。

4. 水产动物类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌、铅(以 Pb 计)、组胺、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 9 个指标。

5.其他罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌、黄曲霉毒素 B₁等 5 个指标。

6.食用菌罐头抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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、二氧化硫残留量、商业无菌等 7 个指标。

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)、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.葡萄酒抽检项目包括亮蓝、酸性红、诱惑红、苋菜红、赤藓红、胭脂红、新红、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甲醇、酒精度等 17 个指标。

2.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、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、安赛蜜等 8 个指标。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛、原麦汁浓度等 3 个

指标。

4.黄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度、氨基酸态氮等 6 个指标。

5.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、酒精度、氰化物(以 HCN 计)等 5 个指标。

6.果酒抽检项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红等 7 个指标。

7.其他发酵酒抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、酒精度等 6 个指标。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、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)、安赛蜜等 5 个指标。

9.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 5 个指标。

四、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(G

B 2760) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅(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)、纳他霉素残留量、胭脂红、诱惑红、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、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、糖精钠(以糖精计)等 20 个指标。

2.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、纳他霉素残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、糖精钠(以糖精计)、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、商业无菌等 23 个指标。

3.腌腊肉制品抽检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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素等 5 个指标。

4.熏烧烤肉制品抽检项目包括 N-二甲基亚硝胺、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)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、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、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、致泻大肠埃希氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)等 22 个指标。

5. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

6. 熟肉干制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、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、致泻大肠埃希氏菌等 16 个指标。

7. 发酵肉制品抽检项目包括纳他霉素残留量、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌等 8 个指标。

8. 油炸肉制品抽检项目包括 N-二甲基亚硝胺、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)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 7 个指标。

五、速冻食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

(GB 19295)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以 Cr 计)、胭脂红、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、柠檬黄、日落黄、诱惑红等 8 个指标。

2.速冻面米生制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 8 个指标。

3.速冻调制水产制品抽检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)、挥发性盐基氮等 3 个指标。

4.速冻面米熟制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝等 8 个指标。

5.速冻蔬菜制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)等 3 个指标。

6.速冻谷物食品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁ 等 2 个指标。

7.速冻水果制品抽检项目包括铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 3 个指标。

8.速冻汤羹抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红等 4 个指标。

六、婴幼儿配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括果糖、蔗糖、香兰素、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、黄曲霉毒素 M₁、亚硝酸盐、硝酸盐、锡、铅、灰分、杂质度、水分、低聚果糖、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(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十二碳六烯酸(DHA)、左旋肉碱、牛磺酸、硒、肌醇、胆碱、钙磷比值、碘、氯、磷、钙、铁、锌、锰、叶酸、铜、钾、钠、生物素、维生素 C、泛酸、镁、烟酸(烟酰胺)、维生素 B₁₂、维生素 B₆、维生素 B₂、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 E、维生素 A、维生素 D、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、亚油酸、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、 α -亚麻酸、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、脂肪、蛋白质、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、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、多聚果糖、乙基香兰素等 69 个指标。

2.乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、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、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、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、锡、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、果糖、蔗糖等 65 个指标。

3.幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、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、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、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、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、锡等 59 个指标。

七、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570）、卫健委、市场监管总局《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》（2018 年第 7 号公告）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品抽检项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌

群、菌落总数、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B_1 、锡(以 Sn 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、不溶性膳食纤维、维生素 E、钠、锌、铁、钙、维生素 B_1 、脂肪、蛋白质、能量、水分、维生素 D、维生素 A、生物素、磷、钾、硝酸盐(以 NaNO_3 计)、二十二碳六烯酸、泛酸、维生素 B_2 、维生素 B_6 、维生素 B_{12} 、烟酸、叶酸、维生素 C、脲酶活性定性测定、花生四烯酸等 37 个指标。

2.泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品抽检项目包括无机砷(以 As 计)、商业无菌、总钠、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)等 6 个指标。

3.运动营养食品抽检项目包括钙、锌、镁、钠、肌酸、牛磺酸、维生素 B_2 、维生素 B_1 、维生素 B_6 、黄曲霉毒素 M_1 、烟酸、咖啡因、左旋肉碱、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B_1 、维生素 D 等 19 个指标。

4.孕妇及乳母营养补充食品抽检项目包括铁、维生素 A、维生素 D、维生素 B_{12} 、锌、硒、维生素 E、维生素 B_1 、维生素 B_2 、维生素 B_6 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、生物素、维生素 C、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO_3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、黄曲霉毒素 M_1 、黄曲霉毒素 B_1 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 24 个指标。

5.辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂抽检项目包括蛋白质、钙、锌、铁、维生素 A、维生

素 D、维生素 B₂、维生素 B₁、黄曲霉毒素 M₁、大肠菌群、菌落总数、亚硝酸盐(以 NaNO₂ 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二十二碳六烯酸等 17 个指标。

八、食用农产品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)、《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)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、磺胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地克珠利、托曲珠利等 21 个指标。

2.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、甲胺磷、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

3.西瓜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、苯醚甲环唑、辛硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果等 10 个指标。

4.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、溴氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 18 个指标。

5.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物、地塞米松、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、倍他米松、林可霉素、呋喃唑酮代谢物、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)等 17 个指标。

6.柑、橘抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷等 18 个指标。

7.梨抽检项目包括多菌灵、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

8.桃抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、多

菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 6 个指标。

9.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、替米考星、甲氧苄啶、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氯霉素、氟苯尼考、镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地塞米松、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、水分等 30 个指标。

10.橙抽检项目包括丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、狄氏剂等 11 个指标。

11.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、乙酰甲胺磷等 21 个指标。

12.香蕉抽检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、噻唑膦、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 15 个指标。

13.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵等 6 个指标。

14.杨梅抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、敌敌畏、三氯蔗糖、氧乐果、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 7 个指标。

15.龙眼抽检项目包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量等 4 个指标。

16.辣椒抽检项目包括镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 22 个指标。

17.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 24 个指标。

九、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亮蓝、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等 12 个指标。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、柠檬黄、胭脂红、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等 11 个指标。

3.其他固体调味料抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量等 17 个指标。

4.辣椒酱抽检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）、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）、二氧化硫残留量等 5 个指标。

5.味精抽检项目包括谷氨酸钠（以干基计）等 1 个指标。

6.酱油抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、氨基酸态氮（以氮计）、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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（对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计）、大肠菌群、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数等 12 个指标。

7.低钠食用盐抽检项目包括氯化钾（以干基计）、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）等 8 个指标。

8.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群等 10 个指标。

9.火锅底料、麻辣烫底料抽检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）、脱氢乙

酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 7 个指标。

10.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、菌落总数等 7 个指标。

11.普通食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)等 9 个指标。

12.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、总酸（以乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）(以对羟基苯甲酸计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、不挥发酸（以乳酸计）等 10 个指标。

13.香辛料调味油抽检项目包括过氧化值、酸价(以 KOH 计)、铅（以 Pb 计）等 3 个指标。

14.料酒抽检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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖等 6 个指标。

15.其他半固体调味料抽检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）、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜等 11 个指标。

16.其他液体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等 10 个指标。