

附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

(一) 抽检依据

抽检依据为 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》。

(二) 检验项目

1.大米的检验项目包括铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、无机砷 (以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

2.挂面的检验项目包括铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、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)。

3.谷物加工品的检验项目包括铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

4.玉米粉

(片、渣)的检验项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

5.米粉的检验项目包括铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)、苯并[a]芘。

6.其他谷物碾磨加工品的检验项目包括铅 (以Pb计)、铬 (以Cr计)、赭曲霉毒素A。

7.生湿面制品的检验项目包括铅 (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)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄)。

二、食用油、油脂及其制品

(一) 抽检依据

抽检依据为 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.花生油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.玉米油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.芝麻油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

4.橄榄油、油橄榄果渣油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.菜籽油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

6.大豆油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

7.食用植物调和油的检验项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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）》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 酱油的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、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群。

2. 食醋的检验项目包括总酸 (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、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、菌落总数。

3. 黄豆酱、甜面酱等的检验项目包括氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B_1 、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)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群。

4. 料酒的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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

5. 香辛料调味油的检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅 (以Pb计)。

6. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉的检验项目包括铅 (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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌。

7.其他香辛料调味品的检验项目包括铅 (以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌。

8.鸡粉、鸡精调味料的检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅 (以Pb计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群。

9.其他固体调味料的检验项目包括铅 (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 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

10.火锅底料、

麻辣烫底料的检验项目包括罂粟碱、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。

11.味精的检验项目包括谷氨酸钠。

12.普通食用盐的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)。

四、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 调理肉制品 (非速冻)的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)。

2. 腌腊肉制品的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)、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、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素。

3. 酱卤肉制品的检验项目包括镉 (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)、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、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、商业无菌。

4. 熟肉干制品的检验项目包括铅 (以Pb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)、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)、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。

五、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉的检验项目包括蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群。

2.灭菌乳的检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌。

六、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.饮用天然矿泉水的检验项目包括界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、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。

2.饮用纯净水的检验项目包括电导率、耗氧量 (以 O_2 计)、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以 NO_2^- 计)、余氯 (游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他类饮用水的检验项目包括耗氧量 (以 O_2 计)、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以 NO_2^- 计)、余氯 (游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果蔬汁类及其饮料的检验项目包括铅(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)、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、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5.蛋白饮料的检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、氰化物 (以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

6.碳酸饮料

(汽水)的检验项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、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)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母。

7.茶饮料的检验项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数。

8.其他饮料的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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

七、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、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）、方便粉丝的检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.调味面制品的检验项目包括酸价（以脂肪计）(KOH)、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）、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、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、饼干

（一）抽检依据

抽检依据为GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饼干的检验项目包括酸价(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)、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、靛蓝、诱惑红)、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

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头的检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌。

2.水果类罐头的检验项目包括铅(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)、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

抽检依据为GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB

31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品的检验项目包括水分、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十一、糖果制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.糖果的检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、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、大肠菌群。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的检验项目包括铅(以Pb计)、沙门氏菌。

3.果冻的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)、安赛蜜、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

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶的检验项目包括铅(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、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)。

十三、酒类

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)的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、安赛蜜。

2.啤酒的检验项目包括酒精度、甲醛。

3.葡萄酒的检验项目包括酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

十四、蔬菜制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 酱腌菜的检验项目包括铅 (以Pb计)、亚硝酸盐 (以NaNO₂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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、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 (柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群。

2. 蔬菜干制品的检验项目包括铅 (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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)。

3. 干制食用菌的检验项目包括铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、甲基汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、无机砷 (以As计)。

十五、水果制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 水果干制品 (含干枸杞)的检验项目包括铅 (以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊

酯和高效氯氟菊酯、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）、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、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的检验项目包括铅（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）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

十六、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子的检验项目包括酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌。

2.其他炒货食品及坚果制品的检验项目包括酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌。

十七、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.再制蛋的检验项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

十八、食糖

（一）抽检依据

抽检依据为GB/T 317-2018《白砂糖》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖的检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

2.冰糖的检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

3.红糖的检验项目包括总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）

十九、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉的检验项目包括铅（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。

2.粉丝粉条的检验项目包括铅（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）、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）。

二十、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.面包的检验项目包括酸价(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)、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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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.粽子的检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、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。

3.糕点的检验项目包括酸价(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)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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。

二十一、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)》、GB

2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等的检验项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群。

2.腐竹、油皮及其再制品的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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)。

3.豆干、豆腐、豆皮等的检验项目包括铅(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。

4.大豆蛋白类制品等的检验项目包括铅(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。

二十二、蜂产品

(一) 抽检依据

抽检依据为GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜的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、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

二十三、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（二）检验项目

1.馒头花卷（自制）的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）、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）。

二十四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》。

（二）检验项目

1.猪肉的检验项目包括甲氧苄啶、恩诺沙星、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、替米考星、甲硝唑。

2.牛肉的检验项目包括林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、地塞米松、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)。

3.鸡蛋的检验项目包括甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、地美硝唑氟苯尼考、恩诺沙星。

4.鸡肉的检验项目包括呋喃西林代谢物、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、尼卡巴嗪。

5.鸭肉的检验项目包括呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、甲硝唑。

6.猪肝的检验项目包括镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、磺胺类(总量)。

7.豆芽的检验项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO₂计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)。

8.韭菜的检验项目包括镉(以Cd计)、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、腐霉利、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷。

9.葱的检验项目包括噻虫嗪、镉(以Cd计)、毒死蜱、铅(以Pb计)、戊唑醇、丙环唑。

10.菜薹的检验项目包括毒死蜱、啉虫脒、联苯菊酯、镉(以Cd计)、吡虫啉。

11.菠菜的检验项目包括毒死蜱、铬(以Cr计)、腐霉利、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)。

12.芹菜的检验项目包括噻虫胺、毒死蜱、甲拌磷、铅(以Pb计)、辛硫磷、镉(以Cd计)。

13.茄子的检验项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、噻虫胺、噻虫嗪。

14.辣椒的检验项目包括镉（以Cd计）、噻虫胺、毒死蜱、啶虫脒、倍硫磷、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、铅（以Pb计）。

15.甜椒的检验项目包括噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡唑醚菌酯。

16.豇豆的检验项目包括噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、啶虫脒、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐。

17.食荚豌豆的检验项目包括吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺。

18.甘薯的检验项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、噻虫嗪、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）。

19.山药的检验项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

20.姜的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、吡唑醚菌酯、二氧化硫残留量、噻虫嗪、甲拌磷。

21.淡水鱼的检验项目包括恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲硝唑。

22.淡水虾的检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星。

23.海水鱼的检验项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、甲硝唑。

24.其他水产品的检验项目包括恩诺沙星^a、呋喃西林代谢物、氟苯尼考^a、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a、甲硝唑^a、氧氟沙星^a、诺氟沙星^a。

25.苹果的检验项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

26.梨的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。

27.柑、橘的检验项目包括苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、氯唑磷、毒死蜱、联苯肼酯。

28.橙的检验项目包括联苯菊酯、丙溴磷、三唑磷、苯醚甲环唑、氯唑磷。

29.香蕉的检验项目包括吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵。

30.芒果的检验项目包括吡唑醚菌酯、戊唑醇、噻虫胺、苯醚甲环唑、氧乐果、噻虫嗪、噻嗪酮。

31.荔枝的检验项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

32.杨梅的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)、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)、三氯蔗糖。

33.龙眼的检验项目包括二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

34.西瓜的检验项目包括克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

35.甜瓜类的检验项目包括克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

36.鸡蛋的检验项目包括甲氧苄啶、磺胺类（总量）、甲硝唑、地美硝唑氟苯尼考、恩诺沙星。

37.生干籽类的检验项目包括黄曲霉毒素B₁、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、噻虫胺。