附件1

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763.1-2022《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 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 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》、国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生健康委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》

（二）检验项目

1.猪肉检验项目包括：磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、挥发性盐基氮、替米考星、喹乙醇。

2.牛肉检验项目包括：恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠、倍他米松、氟苯尼考、挥发性盐基氮、林可霉素。

3.羊肉检验项目包括：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）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.其他畜肉检验项目包括：呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星。

5.鸡肉检验项目包括：呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、替米考星、环丙氨嗪、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

6.鸭肉检验项目包括：呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

7.其他禽肉检验项目包括：呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

8.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、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）。

9.牛肝检验项目包括：克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

10.羊肝检验项目包括：克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、环丙氨嗪。

11.猪肾检验项目包括：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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

12.牛肾检验项目包括：克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星。

13.羊肾检验项目包括：镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪。

14.其他畜副产品检验项目包括：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、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）。

15.鸡肝检验项目包括：呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、恩诺沙星、五氯酚酸钠、氯霉素、氧氟沙星、环丙氨嗪。

16.其他禽副产品检验项目包括：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）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪。

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

18.鲜食用菌检验项目包括：镉（以Cd计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

19.韭菜检验项目包括：镉(以Cd计)、多菌灵、乐果、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷、毒死蜱、甲基异柳磷、六六六、甲拌磷、二甲戊灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、辛硫磷、铅(以Pb计)、阿维菌素、克百威、氟虫腈。

20.葱检验项目包括：噻虫嗪、镉(以Cd计)、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、戊唑醇、三唑磷、丙环唑、铅(以Pb计)、克百威。

21.结球甘蓝检验项目包括：毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.菜薹检验项目包括：镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯。

23.菠菜检验项目包括：氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、甲氨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、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、腐霉利、乙酰甲胺磷、乐果、铅(以Pb计)、克百威、阿维菌素、氟虫腈、六六六。

24.大白菜检验项目包括：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

25.普通白菜检验项目包括：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

26.芹菜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、腈菌唑、敌敌畏、氧乐果、毒死蜱、噻虫嗪、啶虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、甲基异柳磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷、乐果、辛硫磷、阿维菌素、百菌清、氟虫腈、克百威。

27.油麦菜检验项目包括：阿维菌素、吡虫啉、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、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

28.茄子检验项目包括：镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫嗪、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、噻虫胺、乙酰甲胺磷、铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氟虫腈。

29.辣椒检验项目包括：杀扑磷、啶虫脒、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、噻虫胺、倍硫磷、敌敌畏、氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、乐果、乙酰甲胺磷、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、甲胺磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氟虫腈、三唑磷、克百威。

30.番茄检验项目包括：氧乐果、敌敌畏、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)。

31.甜椒检验项目包括：镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

32.黄瓜检验项目包括：氧乐果、毒死蜱、哒螨灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、异丙威、甲拌磷、腐霉利、乙酰甲胺磷、乐果、乙螨唑、克百威、阿维菌素、敌敌畏。

33.豇豆检验项目包括：灭蝇胺、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲胺磷、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、噻虫嗪、乐果、三唑磷、氯唑磷、毒死蜱、克百威、阿维菌素、水胺硫磷、甲基异柳磷、氟虫腈、灭多威。

34.菜豆检验项目包括：灭蝇胺、吡虫啉、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

35.食荚豌豆检验项目包括：吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

36.山药检验项目包括：铅（以Pb计）、毒死蜱、克百威、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。

37.胡萝卜检验项目包括：铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷。

38.萝卜检验项目包括：水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、噻虫嗪、乐果、铅(以Pb计)、甲基对硫磷。

39.姜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、甲拌磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、二氧化硫残留量、敌敌畏、氯唑磷、克百威、六六六。

40.淡水鱼检验项目包括：孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠、呋喃妥因代谢物(AHD)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氟苯尼考、镉(以Cd计)、挥发性盐基氮、氯霉素、多氯联苯、甲硝唑。

41.淡水虾检验项目包括：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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星。

42.淡水蟹检验项目包括：镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星。

43.海水鱼检验项目包括：镉(以Cd计)、孔雀石绿、氧氟沙星、培氟沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、多氯联苯、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、恩诺沙星、磺胺类(总量)、组胺、诺氟沙星。

44.海水虾检验项目包括：镉(以Cd计)、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃妥因代谢物(AHD)、二氧化硫残留量、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、诺氟沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、氯霉素。

45.海水蟹检验项目包括：镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星。

46.贝类检验项目包括：镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、孔雀石绿、呋喃妥因代谢物(AHD)、氧氟沙星、氟苯尼考、恩诺沙星、无机砷（以As计）、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、多氯联苯、氯霉素。

47.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）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星。

48.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、三氯杀螨醇。

49.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、噻虫嗪、乙螨唑。

50.枣检验项目包括：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

51.桃检验项目包括：苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉。

52.油桃检验项目包括：多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺。

53.柑、橘检验项目包括：苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷、狄氏剂、克百威、2、4-滴和2、4-滴钠盐。

54.柚检验项目包括：水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威。

55.柠檬检验项目包括：联苯菊酯、水胺硫磷、多菌灵、乙螨唑、克百威、氯唑磷。

56.橙检验项目包括：丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、氯唑磷、狄氏剂、克百威、2、4-滴和2、4-滴钠盐。

57.葡萄检验项目包括：苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、氯吡脲、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐。

58.草莓检验项目包括：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷。

59.猕猴桃检验项目包括：敌敌畏、多菌灵、氧乐果、氯吡脲。

60.桑葚检验项目包括：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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基、磺酸计）、多菌灵。

61.香蕉检验项目包括：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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

62.芒果检验项目包括：苯醚甲环唑、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、吡虫啉、多菌灵、噻虫嗪、戊唑醇、乙酰甲胺磷、噻嗪酮。

63.火龙果检验项目包括：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷。

64.荔枝检验项目包括：多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉。

65.杨梅检验项目包括：脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、敌敌畏、氧乐果、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

66.龙眼检验项目包括：二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

67.橄榄检验项目包括：三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基、磺酸计）、多菌灵。

68.番木瓜检验项目包括：噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

69.西瓜检验项目包括：乙酰甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑。

70.甜瓜类检验项目包括：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

71.鸡蛋检验项目包括：甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利。

72.其他禽蛋检验项目包括：呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素。

73.豆类检验项目包括：大豆、赤豆、绿豆及豌豆、蚕豆、芸豆、小扁豆等其他食用豆类。

74.生干坚果检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉。

75.生干籽类检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪。

二、 粮食加工品

（一）抽检依据

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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

（二）检验项目

1.小麦粉检验项目包括：苯并[a]芘、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、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)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、无机砷（以As计）。

3.挂面检验项目包括：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）。

4.谷物加工品检验项目包括：镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

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

6.米粉检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)。

7.其他谷物碾磨加工品检验项目包括：铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A。

8.生湿面制品检验检验项目包括：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)、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、柠檬黄。

9.发酵面制品检验检验项目包括：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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

10.米粉制品检验检验项目包括：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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

11.其他谷物粉类制成品检验检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

三、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》

（二）检验项目

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

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

3.芝麻油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

4.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.菜籽油检验项目包括：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）。

7.食用植物调和油检验项目包括：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。

8.其他食用植物油检验项目包括：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）。

9.食用动物油脂检验项目包括：酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

10.食用油脂制品检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌。

四、调味品

（一）抽检依据

 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》、GB 2762-2017《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)》、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)》

（二）检验项目

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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括：氨基酸态氮、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）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖

5.香辛料调味油检验项目包括：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、沙门氏菌

8.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群

9.其他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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量

10.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括：二氧化钛

11.坚果与籽类的泥（酱）检验项目包括：酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1

12.辣椒酱检验项目包括：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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量

13.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括：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

14.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）、安赛蜜

15.蚝油、虾油、鱼露检验项目包括：氨基酸态氮、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、大肠菌群

16.其他液体调味料检验项目包括：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（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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

17.味精检验项目包括：谷氨酸钠

18.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）

19.低钠食用盐检验项目包括：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）

20.风味食用盐检验项目包括：钡（以Ba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）

21.特殊工艺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）

22.食品生产加工用盐检验项目包括：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）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

五、肉制品

（一）抽检依据

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》、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）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）、氯霉素

2.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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红 ）、氯霉素。

3.发酵肉制品检验项目包括：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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。

4.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）、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）、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。

5.油炸肉制品检验项目包括：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）、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。

6.熟肉干制品检验项目包括：铅（以Pb计）、铬（以Cr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）、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。

7.熏烧烤肉制品检验项目包括：铅（以Pb计）、苯并[a]芘、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（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、致泻大肠埃希氏菌。

8.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、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。

六、乳制品

（一）抽检依据

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》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》,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》、（二）检验项目

1.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、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

2.巴氏杀菌乳检验项目包括：蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

3.调制乳检验项目包括：蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

4.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、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

5.高温杀菌乳检验项目包括：蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

6.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、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

7.脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉检验项目包括：蛋白质、三聚氰胺。

8.浓缩乳制品（淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳）检验项目包括：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数。

9.稀奶油、奶油和无水奶油检验项目包括：脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

10.干酪（奶酪）、再制干酪检验项目包括：三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

11.奶片、奶条等检验项目包括：蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌。

七、饮料

（一）抽检依据

 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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括：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.饮用纯净水检验项目包括：电导率、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、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他类饮用水检验项目包括：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、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果蔬汁类及其饮料检验项目包括：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。

5.蛋白饮料检验项目包括：蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

6.碳酸饮料（汽水）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、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）、菌落总数。

8.固体饮料检验项目包括：蛋白质、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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。

9.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）、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。

八、方便食品

（一）抽检依据

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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、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.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括：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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、饼干

（一）抽检依据

 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》,GB 2760-2014《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》

（二）检验项目

饼干检验项目包括：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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

十、罐头

（一）抽检依据

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》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目包括：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.水产动物类罐头检验项目包括：组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌。

3.水果类罐头检验项目包括：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。

4.蔬菜类罐头检验项目包括：铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

5.食用菌罐头检验项目包括：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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

6.其他罐头检验项目包括：黄曲霉毒素B1、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、商业无菌。

十一、冷冻饮品

（一）抽检依据

 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》、GB/T 31114-2014《冷冻饮品 冰淇淋》

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括：蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十二、速冻食品

（一）抽检依据

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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

（二）检验项目

1.速冻面米生制品、速冻面米熟制品检验项目包括：过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb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、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.速冻调理肉制品检验项目包括：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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。

3.速冻调制水产制品检验项目包括：挥发性盐基氮、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

4.速冻谷物食品检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1。

5.速冻蔬菜制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）。

6.速冻水果制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十三、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

 GB 2760-2014《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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括：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。

2.干制薯类检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.冷冻薯类检验项目包括：铅（以Pb计）。

4.薯泥（酱）类检验项目包括：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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.薯粉类检验项目包括：铅（以Pb计）。

6.其他薯类食品检验项目包括：铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

十四、糖果制品

（一）抽检依据

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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括：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检验项目包括：铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻检验项目包括：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。

十五、酒类

（一）抽检依据

 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《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》、GB 2758-2012 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 10781.2-2022 《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》、GB/T 10781.1-2021 《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》、GB/T 27588-2011 《露酒》

（二）检验项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）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、安赛蜜。

2.黄酒检验项目包括：酒精度、氨基酸态氮、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）。

3.啤酒检验项目包括：酒精度、甲醛。

4.葡萄酒检验项目包括：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）。

5.果酒检验项目包括：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。

6.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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

7.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、安赛蜜。

8.其他蒸馏酒检验项目包括：蛋白质、酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖。

9.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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

十六、蔬菜制品

（一）抽检依据

 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》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括：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）、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、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群。

2.蔬菜干制品检验项目包括：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）、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.其他蔬菜制品检验项目包括：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）、二氧化硫残留量。

4.干制食用菌检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

5.腌渍食用菌检验项目包括：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。

十七、水果制品

（一）抽检依据

 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》、GB 2762-2017《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》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB/T 22474-2008《果酱》

（二）检验项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括：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）、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。

2.水果干制品(含干枸杞)检验项目包括：铅（以Pb计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

3.果酱检验项目包括：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

十八、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

 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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子检验项目包括：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检验项目包括：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),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),铅(以Pb计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),安赛蜜,大肠菌群,酸价(以脂肪计)(KOH),过氧化值(以脂肪计),霉菌。

十九、蛋制品

（一）抽检依据

 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》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

（二）检验项目

1.再制蛋检验项目包括：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。

2.干蛋类检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

3.冰蛋类检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

二十、食糖

（一）抽检依据

GB 2760-2014《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》、GB/T 35885-2018《红糖》、GB/T 1445-2018《绵白糖》、GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 35883-2018《冰糖》

（二）检验项目

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

2.绵白糖检验项目包括：总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

3.赤砂糖检验项目包括：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）。

4.红糖检验项目包括：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）。

5.冰糖检验项目包括：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）。

6.冰片糖检验项目包括：总糖分、还原糖分、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）。

7.方糖检验项目包括：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

8.其他糖检验项目包括：蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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）。

二十一、水产制品

（一）抽检依据

 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》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》

（二）检验项目

1.藻类干制品检验项目包括：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2.预制动物性水产干制品检验项目包括：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、、日落黄）。

3.盐渍鱼检验项目包括：过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）。

4.盐渍藻检验项目包括：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）。

5.其他盐渍水产品检验项目包括：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）。

6.预制鱼糜制品检验项目包括：挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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）。

7.熟制动物性水产制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）、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）。

8.生食动物性水产品检验项目包括：挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

9.其他水产制品检验项目包括：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）、柠檬黄、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。

二十二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

 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》、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括：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）、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）。

3.其他淀粉制品检验项目包括：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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。

4.淀粉糖检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以 As 计）、葡萄糖含量（以干基计、质量分数）、IMO 含量（占干物质、质量分数）、IG2+P+IG3含量、（占干物质、质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖、（占干基比）、5-羟甲基糠醛、（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量、（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量、(以干物质计、质量分数)、干物质（固形物）、硫酸灰分。

二十三、糕点

（一）抽检依据

 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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括：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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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.月饼检验项目包括：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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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。

3.粽子检验项目包括：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。

二十四、豆制品

（一）抽检依据

 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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、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)》

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：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。

二十五、蜂产品

（一）抽检依据

 GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2762-2017《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》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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.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、呋喃唑酮代谢物、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.蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）检验项目包括：10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物。

3.蜂花粉检验项目包括：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.蜂产品制品检验项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数。

二十六 、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

GH/T 1091-2014《代用茶》,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.代用茶检验项目包括：毒死蜱、二氧化硫残留量、克百威、铅、三唑磷。

二十七、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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.焙炒咖啡检验项目包括：咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

二十八、餐饮食品

（一）抽检依据

GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》（含第1号修改单）。

（二）检验项目

1.面包(自制)检验项目包括：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)。

2.糕点(自制)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)、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)。

3.肉冻皮冻(自制)检验项目包括:铬(以Cr计)。

4.油饼油条(自制)检验项目包括:铝的残留量(干样品,以Al计)。