### 附件1

# 本次检验项目

# 一、饼干

### (一)抽检依据

抽检依据为《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 饼干》(GB 7100-2015)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

# (二)检验项目

饼干检验项目包括酸价(以脂肪计)、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 AI 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、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。

# 二、餐饮食品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 糕点、面包》(GB 7099-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

#### (二)检验项目

- 1.馒头花卷(自制)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)。
- 2.包子(自制)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)。
- 3.油饼油条(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。
- 4.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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。
- 5.粉丝粉条(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。
- 6.非发酵性豆制品(自制)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)、铝的残留量(干样品,以Al计)。

# 三、茶叶及相关制品

#### (一)抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

#### (二)检验项目

1.茶叶检验项目包括铅(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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)。

2.代用茶检验项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、 啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、霉菌。

# 四、蛋制品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (二)检验项目

- 1.再制蛋类检验项目包括铅(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。
- 2.其他类检验项目包括铅(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

#### 五、淀粉及淀粉制品

#### (一)抽检依据

抽检依据为《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)、《食用葛根粉》(GB/T 30637-2014)、《食用葡萄糖》(GB/T 20880-2018)、《低聚异麦芽糖》(GB/T 20881-2017)、《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)》(GB/T 20882.2-2021)、《淀粉糖质量要求 第3部分:结晶果糖、固体果葡糖》(GB/T 20882.3-2021)、《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》(GB/T 20882.4-2021)、《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》(GB/T 20882.6-2021)、《麦芽糖》(GB/T 20883-2017)等标准及产品

明示标准和质量要求。

- 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 AI 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)、IG<sub>2</sub>+P+IG<sub>3</sub>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(占干物质,质量分数)、干物质(固形物)、 硫酸灰分。

### 六、豆制品

### (一)抽检依据

抽检依据为《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)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《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。

- 1.发酵性豆制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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(以环已基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群。
- 2.非发酵性豆制品(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(以环已基氨基磺酸计)、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。

3. 非发酵性豆制品(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)。

4.其他豆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)、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。

# 七、方便食品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 方便面》(GB 17400-2015)、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640-2016)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二)检验项目

- 1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目包括水分、酸价(以脂肪计)、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)、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(以环已基氨基磺酸计)、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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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。

# 八、糕点

# (一)抽检依据

抽检依据为《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)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

#### (二)检验项目

糕点检验项目包括酸价(以脂肪计)、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(以环已基氨基磺酸计)、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。

# 九、酒类

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB

2758-2012) 等标准及产品明示标准和质量要求。

- 1.白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. 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(以环已基氨基磺酸计)、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。
- 3.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。
- 4.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。
- 5.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、 氰化物(以 HCN 计)、三氯蔗糖。
  - 6.啤酒检验项目包括酒精度、甲醛。
- 7. 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)。

8.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(以环已基氨基磺酸计)、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)。

### 十、食用农产品

### (一)抽检依据

抽检依据为《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 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 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 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《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 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 19300-2014)、《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。

- 1.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、 氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。
- 2.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、 氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。
- 3.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)。
- 4.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)。
- 5.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)。

- 6.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃 西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚 计)、氧氟沙星、倍氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、 替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含 量)。
- 7.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)。
- 8.其它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。
- 9.生干籽类检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、噻虫嗪。
- 10.豇豆检验项目包括阿维菌素、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。

- 11.菜豆检验项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 12.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。
- 13. 姜检验项目包括铅(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、氯乳菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量。
- 14.马铃薯检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。
- 15.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。
- 16. 葱检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、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。
- 17.韭菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

- 18.茄子检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 19.辣椒检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍 硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑 磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 20.菠菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟葡萄酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。
- 21.芹菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、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。

- 22.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、多 氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、倍氟沙星。
- 23.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。
- 24. 柑、橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、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、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。
- 25.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。
- 26.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。
  - 27.杨梅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)、 敌敌畏、氧乐果。

28.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。

# 十一、蔬菜制品

#### (一)抽检依据

抽检依据为《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。

- 1.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)。
- 2.酱腌菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 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。

### 十二、水果制品

### (一)抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884-2016)、《果酱》(GB/T 22474-2008)等标准及产品明示标准和质量要求。

- 1.蜜饯检验项目包括铅(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(以环已基氨基磺酸计)、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。

### 十三、速冻食品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 2761-2011)、《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)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

# (二)检验项目

速冻面米食品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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。

# 十四、糖果制品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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)、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (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)、 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. 巧克力及巧克力制品、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、特殊膳食食品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 婴幼儿罐装辅助食品》(GB 10770-2010)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二)检验项目

婴幼儿罐装辅助食品检验项目包括蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌。

# 十六、特殊医学用途配方食品

### (一)抽检依据

抽检依据为《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 特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB 25596-2010)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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、企业标准/注册的产品技术要求及产品明示标准和质量要求。

# (二)检验项目

特殊医学用途婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪

酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素  $K_1$ 、维生素  $B_1$ 、维生素  $B_2$ 、维生素  $B_6$ 、维生素  $B_{12}$ 、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、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6  $B_1$ ),与二十碳四烯酸(20:4  $B_2$ )的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五稀酸(20:5  $B_1$ )的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以  $B_2$  的,数值(以  $B_3$  以  $B_4$  以

# 十七、调味品

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 酱油卫生标准》(GB

2717-2018)、《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)、《食品安全国家标准 酿造酱》(GB 2718-2014)、《调味料酒》(SB/T 10416-2007)、《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。

- 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.酿造酱检验项目包括氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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。

- 3.调味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 (以环已基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。
  - 4.味精检验项目包括谷氨酸钠。
- 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(以环已基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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。

# 十八、饮料

# (一)抽检依据

抽检依据为《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 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《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)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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。

- 1.其他类饮用水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。
- 2.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。
- 3.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。

- 4.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。
  - 5.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。
- 6.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。

7.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)、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、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。

# 十九、保健食品

#### (一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740-2014)、《中国药典》(2020年版)等产品明示标准和质量要求。

- - 2.硬胶囊剂和茶剂样品检验项目还包括水分。
  - 3.口服液样品检验项目还包括可溶性固形物。
  - 4.软胶囊样品检验项目还包括酸价、过氧化值。
  - 5.片剂样品检验项目还包括崩解时限。
  - 6.明胶硬胶囊样品检验项目还包括硬胶囊壳中的铬。