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—2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.挂面：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

3.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[限餐饮服务中食品以外的、生产日期在2022年3月7日（含）之后的、非定量包装的热处理即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限餐饮服务中食品以外的、生产日期在2022年3月7日（含）之后的、非定量包装的热处理即食食品检测]。

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—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

1.食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）（除玉米油、芝麻油、大豆油、食用植物调和油及橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、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）。

2.食用植物油（煎炸过程用油）：酸价、极性组分。

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）、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.酱油：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准和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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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）、菌落总数。

3.酿造酱：氨基酸态氮[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]、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）、大肠菌群[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]。

4.调味料酒：氨基酸态氮（以氮计）（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）、三氯蔗糖。

5.香辛料调味油：酸价/酸值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：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）、沙门氏菌。

7.其他香辛料调味品：铅（以Pb计）、丙溴磷[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、多菌灵[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、沙门氏菌。

8.鸡粉、鸡精调味料: 谷氨酸钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）。

9.其他固体调味料：铅（以Pb计）、总砷（以As计）（水产调味品和藻类调味品不检测，含松茸的产品不检测）、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）、阿斯巴甜。

10.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）。

11.火锅底料、麻辣烫底料：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。

12.其他半固体调味料：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）。

13.其他液体调味料：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）、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）。

14.味精：谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

15.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）。

16.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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、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.腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、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）、胭脂红、氯霉素。

2.酱卤肉制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数（仅限预包装食品检测）、大肠菌群（仅限预包装食品检测）、沙门氏菌[仅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[仅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[仅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[仅限生产日期在2021年11月22日（含）之后的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（仅限罐头工艺食品检测）。

3.熟肉干制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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、胭脂红、氯霉素、菌落总数（仅限预包装食品检测）、大肠菌群（仅限预包装食品检测）、沙门氏菌[仅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[仅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[仅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[仅限生产日期在2021年11月22日（含）之后的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、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《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—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水：界限指标（界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标。其中硒作界限指标时必须同时符合GB 8537限量指标的要求）、镍、锑、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：电导率（仅限执行标准为GB 17323的产品检测）、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂（仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水检测）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂（仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水检测）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果、蔬汁饮料：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外、限未添加活菌（未杀菌）型产品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、霉菌和酵母（限预包装食品检测、仅限执行GB 17325的产品检测）。

5.蛋白饮料：蛋白质、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[不适用于活菌（未杀菌）型产品、限预包装食品检测）]、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌。

6.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比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）。

7.固体饮料：蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A（限研磨咖啡（烘焙咖啡）、速溶咖啡检测）、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）、菌落总数[限未添加活菌（未杀菌）型产品检测；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）。

8.其他饮料：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、糖精钠（以糖精计）、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于活菌（未杀菌）型产品]、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）、沙门氏菌。

六、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《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 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）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）和方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、菌落总数（限面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（限面饼和调料的混合检验）。

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的产品检测）、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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品：酸价（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、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的产品检测）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限冲调类方便食品（限玉米制品、花生制品）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）、糖精钠（以糖精计）（限配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、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）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

八、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《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）、《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

干制薯类：酸价（以脂肪计）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、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—2017）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糖果：铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）（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、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的糖果]、大肠菌群。

十、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

茶叶：铅（以Pb计）、氟（限GB 19965中规定的砖茶品种或产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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、毒虫畏[限2021年9月3日（含）之后生产的产品检测]、氯酞酸甲酯[限2021年9月3日（含）之后生产的产品检测]、灭螨醌[限2021年9月3日（含）之后生产的产品检测]、甲氧滴滴涕[限2021年9月3日（含）之后生产的产品检测]、特乐酚[限2021年9月3日（含）之后生产的产品检测]。

十一、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 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。

2.啤酒：酒精度、甲醛、原麦汁浓度。

3.葡萄酒：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。

4.果酒（发酵型）：酒精度、展青霉素（限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）。

5.以发酵酒为酒基的配制酒：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）。

十二、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—2017）、《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）（限腌渍的蔬菜检测）、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）（限腌渍的蔬菜检测）、阿斯巴甜、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.蔬菜干制品：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）、二氧化硫残留量（除以葱、姜、洋葱、蒜为主要原料外的产品检测）。

3.干制食用菌：铅（以Pb计）（限不含松茸产品检测）、总砷（以As计）（限不含松茸产品检测）、镉（以Cd计）（限不含松茸、姬松茸产品检测）、总汞（以Hg计）（限不含松茸产品检测）。

十三、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—2017）、《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）、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）、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）（限花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限花生制品检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十四、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—2017）、《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[限即食类预包装食品及2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]、商业无菌（限以罐头食品加工工艺生产的产品检测）。

十五、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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—2017）、《焙炒咖啡》（NY/T 605—2021）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡：咖啡因（不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

十六、食糖

（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）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104—2014）、《红糖》（GB/T 35885—2018）、《冰糖》（GB/T 35883—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨。

3.冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

4.其他糖：蔗糖分（限糖霜、黄砂糖、全糖粉、黄方糖等产品检测）、总糖分[限液体糖（干物质中总糖分）、块糖、金砂糖、黑糖、姜汁（粉）红糖等产品检测]、色值[限除块糖、黑糖、姜汁（粉）红糖之外的产品检测]、还原糖分[限糖霜、液体糖（干物质中还原糖，限转化糖浆）、黄砂糖、黄方糖等产品检测]、二氧化硫残留量（限金砂糖、黄砂糖、黄方糖等砂糖产品检测）、螨。

十七、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—2017）、《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 藻类及其制品》（GB 19643—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品：铅（以Pb计）、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]。

2.熟制动物性水产制品：镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌[限生产日期在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]。

3.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）、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]。

十八、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—2017）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。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品：铅（以Pb计）（限粉丝粉条检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）（限粉丝粉条和虾味片检测）、二氧化硫残留量（限粉丝粉条检测）。

十九、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 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 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.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（除面包外的产品检测）、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、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、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[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散装即食食品检测]、沙门氏菌[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散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.月饼：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）、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（限饼皮检测）、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[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散装即食食品检测]、沙门氏菌[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散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

二十、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—2017）、《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 豆制品》（GB 2712—2014）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：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）（限腐乳类产品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

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）、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）、铝的残留含量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：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）、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）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

4.其他豆制品：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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

二十一、蜂产品

（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素[生产日期在2020年1月6日之前的产品按农业部公告第235号判定；生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品按农业农村部公告第250号判定]、呋喃妥因代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、呋喃西林代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、呋喃唑酮代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、洛硝达唑（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、甲硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、地美硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂产品制品：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数。

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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、青霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.鸡肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.猪肝：镉（以Cd计）、总砷（以s计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

5.其他禽副产品：恩诺沙星（限肝、肾检测）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

6.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、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、唑虫酰胺。

7.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、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、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。

8.芹菜：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

9.油麦菜：阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10.茄子：镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、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。

11.辣椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

12.番茄：镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、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。

14.胡萝卜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

15.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

16.马铃薯：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、苯醚甲环唑、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷。

17.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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、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）。

18.海水虾：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

19.贝类：镉（以Cd计）、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、恩诺沙星。

20.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

21.梨：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、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

22.柑、橘：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。

23.葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、氯吡脲。

24.香蕉：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。

25.西瓜：克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

26.鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。