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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米：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。

3.挂面：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限配料中含玉米（粉）的挂面检测]、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）（视产品具体色泽而定）。

4.米粉：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、总汞（以Hg计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、无机砷（以As计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、苯并[a]芘[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]。

5.生湿面制品：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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）（视产品具体色泽而定）。

6.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（青团不检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）（限青团检测）、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）。

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—2022）、《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

食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）（限菜籽油、油茶籽油检测）、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）。

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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《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。

（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）、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：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）、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.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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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），限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测，限预包装或非定量包装食品检测]。

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）、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）、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：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（以大蒜为主要原料的产品不检测）、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[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]、毒死蜱[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]、克百威[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）、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（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.火锅底料、麻辣烫底料：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。

10.其他半固体调味料：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。

11.蚝油、虾油、鱼露：氨基酸态氮（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）、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。

12.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）、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（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

13.味精：谷氨酸钠。

14.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）。

15.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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《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。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品：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。

2.酱卤肉制品：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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）、商业无菌（限罐头工艺食品检测）。

3.熟肉干制品：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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）。

4.熏煮香肠火腿制品：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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《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。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）：蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）、大肠菌群（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）。

六、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

七、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果：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）（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、二氧化硫残留量、菌落总数[不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群。

2.果冻：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。

八、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—2022）、《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

1.茶叶：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、胭脂红、亮蓝）。

2.代用茶：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒[限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干）、2023年5月11日（含）之后生产的金银花（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测]、克百威[限2021年9月3日（含）之后生产的枸杞（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测]、毒死蜱[限2021年9月3日（含）之后生产的枸杞（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测]、吡虫啉[限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干）、菊花（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测]、三唑磷（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）。

九、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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、安赛蜜。

2.啤酒：酒精度、甲醛。

十、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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。

（二）检验项目

酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（生产日期在2023年6月30日之前的限腌渍蔬菜检测）、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）、安赛蜜、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）（视产品色泽而定）、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）。

十一、水果制品

（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—2024）、《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 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜜饯：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）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

十二、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—2024）、《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 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，经过油炸的蚕豆类食品除外）、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，经过油炸的蚕豆类食品除外）、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）（限瓜子、花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子、花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子、花生制品检测）、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（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十三、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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《红糖》（GB/T 35885—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、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

2.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、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）。

十四、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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）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、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素（限葛根淀粉检测）。

2.粉丝粉条：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）（视产品具体色泽而定）。

3.其他淀粉制品：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）、铝的残留量（干样品，以Al计）（限虾味片检测）、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）（视产品具体色泽而定）、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。

十五、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—2024）、《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）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.面包：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、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（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、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.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、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（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、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

十六、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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）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：铅（以Pb计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

3.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）（经臭卤浸渍的产品不检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限再制品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）（白色豆腐不检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

十七、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《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 31650.1—2022）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《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 蜂蜜》（GB 14963—2011）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜：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[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、呋喃唑酮代谢物[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、甲硝唑[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、双甲脒[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十八、餐饮食品

（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—2024）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）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）：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）。

2.包子（自制）：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）（限油条、油炸的油饼）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

4.肉冻皮冻（自制）：铬（以Cr计）。

5.熏烧烤肉类（自制）[限以鲜（冻）畜禽肉或其副产品为主要原料，经过熏、烧、烤制成的熟肉制品]：N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）。

6.火锅麻辣烫底料（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

7.糕点（自制）：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）、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。

8.煎炸过程用油（限煎炸过程中的食用植物油）：极性组分、酸价（KOH）。

9.奶茶（自制）：[限2025年2月8日（含）之后检测]：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

10.复用餐饮具（餐馆自行消毒）（限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

11.复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

12.酱腌菜（自制）：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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.果蔬汁类及其饮料（自制）：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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）。

14.酱卤肉制品（自制）：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）、糖精钠（以糖精计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）。

十九、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—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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《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。

（二）检验项目

1.猪肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.鸡肉：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、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、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）。

3.鸭肉：呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪。

4.其他畜副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗（限内脏检测）、莱克多巴胺（限内脏检测）、沙丁胺醇（限内脏检测）。

5.其他禽副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的肝、肾、脂肪检测]、环丙氨嗪（限肝、脂肪检测）。

6.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、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）。

7.鲜食用菌：镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、除虫脲[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

8.韭菜：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、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

9.葱：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、乙酰甲胺磷。

10.菜薹：镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺。

11.菠菜：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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

12.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

14.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、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。

15.油麦菜：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、氧乐果、乙酰甲胺磷。

16.茄子：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。

17.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、毒死蜱、呋虫胺、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。

18.甜椒：镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

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

20.豇豆：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

21.菜豆：倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.食荚豌豆：阿维菌素、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

23.马铃薯：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷。

24.甘薯：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷。

25.山药：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。

26.胡萝卜：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。

27.萝卜：铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果。

28.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量。

29.淡水鱼：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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

30.海水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、组胺（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、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星。

31.海水虾：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星。

32.贝类：镉（以Cd计）、无机砷（以As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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）。

33.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

34.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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷。

35.桃：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、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

36.油桃：甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺。

37.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、敌敌畏、联苯肼酯。

38.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱。

39.橙：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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷。

40.葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑。

41.猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

42.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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺。

43.芒果：苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮。

44.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪。

45.番木瓜：噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

46.甜瓜类：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

47.鸡蛋：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。

48豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇。

49.生干籽类：酸价（以脂肪计）（除芝麻外产品检测）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限莲子、花生、瓜子、芝麻、芡实检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）、噻虫嗪（限花生、葵花籽、芝麻检测）、噻虫胺（限花生、葵花籽、芝麻检测）。