

附件 1

本次检验项目

一、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.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.油饼油条(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。

3.粉丝粉条(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

4.火锅麻辣烫底料(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

二、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)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

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)。

三、炒货食品及坚果制品

(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指标的要求。

(二) 检验项目

炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 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。

四、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。

五、肉制品

（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 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《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(第五批)》(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。

（二）检验项目

1. 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。

2.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。

3.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、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。

4.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。

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.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。

7.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。

六、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《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）等标准及产品明示标

准和指标的要求。

（二）检验项目

1.液体乳（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.液体乳（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。

3.液体乳（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。

七、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB 6783-2013）、《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》（GB 1886.37-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》（GB 1886.2-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》（GB 1886.1-2021）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》（GB 1886.20-2016）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）》（GB 25542-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羧基化法）》（GB 1886.85-2016）、《食品安全国家标准 食品

添加剂 茶多酚（又名维多酚）》（GB 1886.211-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》（GB 29202-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾》（GB 26402-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂 己酸乙酯》（GB 1886.196-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》（GB 1886.64-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液》（GB 30612-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂》（GB 28314-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸（湿法）》（GB 1886.304-2020）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵》（GB 1886.330-2021）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸乙酯》（GB 1886.197-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉》（GB 29928-2013）、《食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠》（GB 25547-2010）、《食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸》（GB 1886.9-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐》（GB 26406-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚》（GB 1886.208-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯》（GB 1886.190-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 植酸（又名肌醇六磷酸）》（GB 1886.237-2016）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.食品添加剂 甜蜜素检验项目包括环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO_4 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)。

2.食品添加剂 明胶检验项目包括铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物。

3.食品添加剂 氢氧化钠检验项目包括总碱量(以 NaOH 计)、干燥减量、pH(100g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)。

4.食品添加剂 碳酸钠检验项目包括总碱量(以 Na_2CO_3 计)(以干基计)、总碱量(以 Na_2CO_3 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)。

5.食品添加剂 碳酸氢钠检验项目包括总碱量(以 NaHCO_3 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)

6.复配食品添加剂检验项目包括铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物。

7.食品添加剂 甘氨酸检验项目包括氨基乙酸(以干基计)、

氯化物（以 Cl 计）、干燥减量、灼烧残渣、pH（50g/L 水溶液）。

8. 食品添加剂 冰乙酸检验项目包括冰乙酸含量、高锰酸钾试验、蒸发残渣、结晶点、砷（As）。

9. 食品添加剂 茶多酚检验项目包括茶多酚、儿茶素、表没食子儿茶素没食子酸酯、咖啡因、总砷（以 As 计）、铅（Pb）。

10. 食品添加剂 氮气检验项目包括氮（N₂）含量、氧（O₂）、二氧化碳（CO₂）、一氧化碳（CO）。

11. 食品添加剂 碘酸钾检验项目包括碘化物（以 I 计）、干燥减量、重金属（以 Pb 计）、砷（As）、硫酸盐（以 SO₄ 计）、碘酸钾（KIO₃）（以干基计）。

12. 食品添加剂 二氧化碳检验项目包括二氧化碳（CO₂）含量、一氧化碳（CO）、一氧化氮（NO）、二氧化氮（NO₂）、二氧化硫（SO₂）、总硫（除 SO₂ 外，以 S 计）、总挥发烃（以 CH₄ 计）、苯（C₆H₆）、甲醇（CH₃OH）、乙醛（CH₃CHO）。

13. 食品添加剂 己酸乙酯检验项目包括溶解度（25℃）、己酸乙酯含量、酸值（以 KOH 计）、折光指数（20℃）、相对密度（25℃/25℃）。

14. 食品添加剂 焦糖色检验项目包括吸光度 E（610nm）（0.1%, 1cm）、氮氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO₂ 计）、4-甲基咪唑。

15. 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液检验项目包括稳

定性、溶解性、不挥发物、总砷（以 As 计）、铅（Pb）。

16. 食品添加剂 辣椒油树脂检验项目包括辣椒素含量、残留溶剂。

17. 食品添加剂 磷酸（湿法）检验项目包括磷酸（ H_3PO_4 ）含量、氟化物（以 F 计）、砷（As）、总有机碳（以 C 计）。

18. 食品添加剂 磷酸二氢铵检验项目包括砷（As）、磷酸二氢铵（ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ）含量、氟（F）、铅（Pb）。

19. 食品添加剂 乳酸乙酯检验项目包括乳酸乙酯含量、相对密度（ $25^\circ\text{C}/25^\circ\text{C}$ ）、折光指数（ 20°C ）、酸值（以 KOH 计）。

20. 食品添加剂 酸处理淀粉检验项目包括干燥减量（马铃薯淀粉为原料）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、二氧化硫残留。

21. 食品添加剂 脱氢乙酸钠检验项目 脱氢乙酸钠（以 $\text{C}_8\text{H}_7\text{NaO}_4$ 计，以干基计）、水分、氯化物（以 Cl 计）、砷（As）。

22. 食品添加剂 盐酸检验项目包括总酸度（以 HCl 计）、还原物（以 SO_3 计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、游离氯（以 Cl 计）。

23. 食品添加剂 叶绿素铜钠盐检验项目包括吸光度比值、总铜（Cu）、游离铜（Cu）、吸光度 $E[1\%1\text{cm}(405\text{nm}\pm 3\text{nm})]$ 。

24. 食品添加剂 乙基麦芽酚检验项目包括乙基麦芽酚含量、熔点、水分。

25. 食品添加剂 乙酸乙酯检验项目包括乙酸乙酯含量、酸值（以 KOH 计）、折光指数（ 20°C ）、相对密度（ $25^\circ\text{C}/25^\circ\text{C}$ ）。

26.食品添加剂 植酸检验项目包括植酸含量、无机磷、氯化物（以 Cl 计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、钙盐（以 Ca 计）。

27.食品用香精检验项目包括砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数。

八、食糖

（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 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）、《红糖》（GB/T 35885-2018）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《冰片糖》（QB/T 2685-2023）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.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）。

3.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）。

九、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）、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《国家食品药品监督管理局 农业部 国家卫生和计划生育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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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。

2. 豆芽检验项目包括铅（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）。

3.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、氯氰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。

4.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。

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

6.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。

7.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。

8.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）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。

9.油麦菜检验项目包括阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、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。

10.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。

11.西瓜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。

12.葡萄检验项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯吡脒、联苯菊酯。

13.芒果检验项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、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。

14.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。

15.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。

十、食用油、油脂及其制品

（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 植物油》(GB 2716-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物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)、乙基麦芽酚。

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。

（二）检验项目

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。

十二、薯类和膨化食品

（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 膨化食品》(GB 17401-2014)、《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) 等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、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。

十三、水产制品

（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)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

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)、沙门氏菌。

十四、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 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。

十五、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 动物性水产制品》(GB 10136-2015)、《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)、《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.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。

2.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。

十六、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《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.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。

2.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。

3.鸡精、鸡粉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。

4.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。

5.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。