

# 本次检验项目

## 一、饼干

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)、《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)等标准要求。

### （二）检验项目

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)、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

## 二、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 2760-2014)、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)等标准要求。

### （二）检验项目

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)

非发酵性豆制品（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）、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）

粉丝粉条(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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）

花生制品（自制）：黄曲霉毒素 B1

火锅麻辣烫底料（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

酱卤肉制品（自制）：铅（以 Pb 计）、氯霉素、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、酸性橙 II

酱腌菜(自制): 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）、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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）

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)

配制酒(自制): 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖

其他米类制品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

生食动物性水产品(自制): 铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)

油饼油条(自制): 铝的残留量(干样品, 以 Al 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、 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

代用茶: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、霉菌

绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶: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、呋虫胺

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

### （二）检验项目

粉丝粉条:铅（以 Pb 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）、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）

## 五、调味品

（一）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）等标准要求。

### （二）检验项目

黄豆酱、甜面酱等：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）、大肠菌群、三氯蔗糖

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、罂粟碱、吗啡、可待因、

那可丁

鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、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规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、铅(以 Pb 计)

酱油：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）、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、三氯蔗糖

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：铅（以 Pb 计）、罗丹明 B(辣椒、辣椒粉按 SN/T 2430 检测,花椒、花椒粉按 BJS 201905 检测)、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、二氧化硫残留量

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）

其他半固体调味料：铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

其他固体调味料：铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、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）

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、大肠菌群

食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）（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）、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

味精：谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）

香辛料调味油：酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）

## 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 豆制品》（GB 2712-2014）等标准要求。

### （二）检验项目

大豆蛋白类制品等：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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

腐乳、豆豉、纳豆等：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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

腐竹、油皮及其再制品:苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)(限再制品检测)、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)

## 七、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)、等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二) 检验项目

调味面制品: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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜

## 八、蜂产品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《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),《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)等标准要求。

## （二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星

蜂花粉：铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌

蜂产品制品：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数

## 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 糕点、面包》（GB7099-2015）等标准要求。

### （二）检验项目

糕点：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）、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、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

月饼：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、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

## 十、罐头

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098-2015)、《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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二) 检验项目

畜禽肉类罐头: 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)、商业无菌

水产动物类罐头: 组胺、无机砷(以 As 计)、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌

水果类罐头: 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)、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）、商业无菌

其他罐头：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）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、铅(以 Pb 计)

## 十一、酒类

### （一）抽检依据

抽检依据是 《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）、《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

白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）：酒精度、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、铅（以 Pb 计）

果酒：酒精度、展青霉素（限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

啤酒：酒精度、甲醛、铅（以 Pb 计）、原麦汁浓度

其他发酵酒：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）、糖精钠（以糖精计）、铅（以 Pb 计）

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb 计）

## 十二、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）、等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （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

## 十三、冷冻饮品

### （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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类：蛋白质、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯

特氏菌

#### 十四、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等标准要求。

##### （二）检验项目

大米：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As）、黄曲霉毒素 B1、铬（以 Cr 计）

谷物加工品：镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）

挂面：铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B1（限配料中含玉米(粉)的挂面检测）

米粉：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘

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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）

其他谷物粉类制成品：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

其他谷物碾磨加工品：铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A

生湿面制品：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）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量

小麦粉：镉（以 Cd 计）、偶氮甲酰胺、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A

玉米粉（片、渣）：黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、铅（以 Pb 计）

## 十五、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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、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)》、《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)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

调理肉制品(非速冻): 氯霉素、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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

酱卤肉制品: 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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)、铅(以Pb计)、酸性橙II、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌、致泻大肠埃希氏菌、铬(以Cr计)

熟肉干制品: 氯霉素、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、胭脂红、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、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)

熏烧烤肉制品：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌、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、纳他霉素、N-二甲基亚硝胺

熏煮香肠火腿制品：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、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）、铅（以 Pb 计）、酸性橙 II、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌、致泻大肠埃希氏菌、铬（以 Cr 计）

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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

## 十六、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 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、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》、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、商业无菌、丙二醇、地塞米松、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐、乳酸菌数、丙二醇、非脂乳固体、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

调制乳：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、脂肪。

全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉：蛋白质、脂肪、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

干酪（奶酪）、再制干酪：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

高温杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

## 十七、食品添加剂

### （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 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）（含第 1 号修改单）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

复配食品添加剂：铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物

食品用香精：砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数

明胶：铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物

## 十八、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 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《绵白糖》

(GB/T 1445-2018)、《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

白砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨、干燥失重

红糖：总糖分、不溶于水杂质、螨、二氧化硫残留量、干燥失重

冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、螨、二氧化硫残留量、干燥失重

## 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 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)、《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)、《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名单(第四批)》(整顿办函〔2010〕50号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

贝类：镉(以Cd计)、氯霉素、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、恩诺沙星、氧氟沙星

菠菜：毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乐果、乙酰甲胺磷

菠萝：三氯蔗糖、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)

葱：镉（以 Cd 计）、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

淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星

豆类：铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇

豆芽：4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅（以 Pb 计）、总汞(以 Hg 计)

番茄：镉（以 Cd 计）、敌敌畏、乙酰甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、腐霉利

柑、橘：丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱

海水鱼：恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星

鸡蛋：甲硝唑、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、地美硝唑

鸡肉：尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶、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)、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪

姜：铅（以 Pb 计）、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、六六六、噻虫嗪、氧乐果

豇豆：克百威、噻虫胺、倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、灭蝇胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乐果

韭菜：毒死蜱、腐霉利、镉（以 Cd 计）、克百威、辛硫磷、氧乐果、多菌灵、啶虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、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、三唑磷

辣椒：镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、啶虫脒、甲拌磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乐果

梨：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果

荔枝：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、苯醚甲环唑、氰霜唑、氟吗啉

芒果：吡唑醚菌酯、噻虫胺、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果、多菌灵

牛肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多

巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、替米考星

苹果：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷

葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯

普通白菜：毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、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、水胺硫磷、氧乐果

其他畜肉：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、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氧氟沙星

其他禽蛋：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)、多西环素（限鸭蛋、鹅蛋检测）

其他水产品：恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星

茄子：镉（以 Cd 计）、毒死蜱、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、水胺硫磷、氧乐果

芹菜：毒死蜱、噻虫胺、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、

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、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇

生干籽类：酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯

食荚豌豆：多菌灵、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺

香蕉：吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、联苯菊酯、苯醚甲环唑、多菌灵、甲拌磷、烯唑醇、噻唑膦

鸭肉：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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（限生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测）、环丙氨嗪

羊肉：磺胺类(总量)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪

杨梅：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

油麦菜：阿维菌素、氟虫腈、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、乙酰甲胺磷、甲胺磷

枣：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）

猪肝：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶

猪肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、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、呋喃它酮代谢物地塞米松、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、替米考星

## 二十、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 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

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)

大豆油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)

花生油：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)

其他食用植物油：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)、丁基

羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

食用动物油脂：酸价（鱼油仅产品明示标准有要求的检测）、过氧化值（鱼油仅产品明示标准有要求的检测）、丙二醛（鱼油仅产品明示标准有要求的检测）、苯并[a]芘、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）

食用油脂制品：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群（限人造奶油（人造黄油）检测）、霉菌（限人造奶油（人造黄油）检测）、铅（以 Pb 计）

食用植物调和油：酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚（限含芝麻油的食用植物调和油）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

玉米油：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

芝麻油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

## 二十一、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

干制食用菌：镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

酱腌菜：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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腌渍蔬菜检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）、二氧化硫残留量

蔬菜干制品：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

腌渍食用菌：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

## 二十二、水产制品

### （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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

### （二）检验项目

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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

熟制动物性水产制品：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、铅（以 Pb 计）、多氯联苯

盐渍藻：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）

藻类干制品：铅（以 Pb 计）、菌落总数（仅限即食产品检测）、大肠菌群（仅限即食产品检测）、霉菌（仅限即食产品检测）

## 二十三、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 2760-2014）、《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 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指标的要求。

### （二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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)、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、菌落总数(不适用于添加乳酸菌(活菌)的蜜饯)、大肠菌群、霉菌

水果干制品(含干枸杞): 铅(以Pb计)、啶虫脒、克百威、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(限柿饼产品检测)、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)、菌落总数(不适用于添加乳酸菌(活菌)的水果干制品)、大肠菌群、霉菌、二氧化硫残留量

## 二十四、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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 果冻》(GB 19299-2015)、等标准要求。

### (二) 检验项目

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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅(以 Pb 计)

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: 铅(以 Pb 计)、沙门氏菌

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)、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

## 二十五、特殊膳食食品

### (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)、等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品: 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  $\text{NaNO}_3$  计)、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  计)、商业无菌、霉菌

婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品: 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、烟酸、叶酸、泛酸、生物素 C、碘、钾、二十二碳六烯酸、

花生四烯酸、钠、水分、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO<sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

## 二十六、饮料

### （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 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

茶饮料：茶多酚、咖啡因、菌落总数、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）、大肠菌群

蛋白饮料：蛋白质、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、菌落总数（限预包装食品检测、不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料）、大肠菌群（限预包装食品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

固体饮料：蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、赭曲霉毒素 A

果蔬汁类及其饮料: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）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅（以 Pb 计）、霉菌和酵母

其他类饮用水:耗氧量（以 O<sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO<sub>2</sub>-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、阴离子合成洗涤剂、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）

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（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

碳酸饮料(汽水):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）、糖精钠（以糖精计）、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）、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)

饮用纯净水:耗氧量(以 O<sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub>-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率(仅执行标准为 GB 17323 的产品检测)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、阴离子合成洗涤剂

饮用天然矿泉水: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 NO<sub>3</sub>-计)、亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub>-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、锶、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)

## 二十七、婴幼儿配方食品

### (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)、等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品:维生素 A、维生素 D、维生素 E、烟酸(烟酰胺)、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 NaNO<sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、果聚糖、碳水化合物、水分、灰分、脂肪、蛋白质、维生素 B<sub>12</sub>、叶酸、铁、锌、钙、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>或黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、乳糖占碳水化合物总量

乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品:维生

素 A、维生素 D、维生素 E、烟酸（烟酰胺）、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以  $\text{NaNO}_3$  计）、亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）、三聚氰胺、果聚糖、水分、灰分、脂肪、蛋白质、维生素  $\text{B}_{12}$ 、叶酸、铁、锌、钙、黄曲霉毒素  $\text{M}_1$  或黄曲霉毒素  $\text{B}_1$ 、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物

幼儿配方食品：维生素 A、维生素 D、维生素 E、烟酸（烟酰胺）、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以  $\text{NaNO}_3$  计）、亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）、三聚氰胺、果聚糖、水分、灰分、脂肪、蛋白质、维生素  $\text{B}_{12}$ 、叶酸、铁、锌、钙、黄曲霉毒素  $\text{M}_1$  或黄曲霉毒素  $\text{B}_1$ 、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物

## 二十八、保健食品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

保健食品：总皂苷、红地那非、那红地那非、豪莫西地那非、那莫西地那非、氨基他达拉非、西地那非、他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、伪伐地那非、硫代艾地那非、总汞、铅、总砷、硬胶囊壳中的铬（药典）、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、水分、可溶性固形物、甲苯磺丁脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、盐酸吡格列酮、瑞格列奈、格列波脲、格列

本脲、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、马来酸罗格列酮、尼索地平、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、硝苯地平、利血平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、非洛地平、哌唑嗪、泛酸、烟酸(烟酰胺)、维生素 B6、霉菌、酵母菌、肌醇、酵母、维生素 B<sub>12</sub>、牛磺酸