

附件 1

本次检验项目

一、粮食加工品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 小麦粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B1、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

2. 大米抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1。

3. 挂面抽检项目包括铅(以 Pb 计)。

4. 其他粮食加工品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、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)、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。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷、铅、游离棉酚 b、极性组分。

2. 食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3. 食用油脂制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镍（以 Ni 计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、大肠菌群、霉菌。

三、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、黄曲霉毒素 B1、3-氯-1,2-丙二醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

3. 酱类抽检项目包括氨基酸态氮、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4. 调味料酒抽检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）。

5. 香辛料类抽检项目包括罗丹明 B、苏丹红 I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、戊唑醇、马拉硫磷、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）。

6. 固体复合调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、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。

7. 半固体复合调味料抽检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、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苏丹红 I-IV、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）、阿斯巴甜、副溶血性弧菌。

8. 液体复合调味料抽检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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜。

9、味精抽检项目包括谷氨酸钠。

四、肉制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 预制肉制品抽检项目包括三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、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)、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)。

2. 熟肉制品抽检项目包括氯霉素、酸性橙II、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）、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、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺。

五、乳制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 液体乳抽检项目包括蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、地塞米松、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。脂肪、非脂乳固体、商业无菌、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、霉菌。

2. 乳粉抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分、黄曲霉毒素 M1、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3. 其他乳制品抽检项目包括酸度、脂肪、水分、蛋白质、乳固体、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、商业无菌。

六、饮料

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 包装饮用水抽检项目包括界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以 NO_3^- 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌、耗氧量(以 O_2 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、浑浊度、挥发性酚(以苯酚计)。

2. 果、蔬汁饮料抽检项目包括展青霉素、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)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3. 蛋白饮料抽检项目包括棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山萘酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山萘酸)/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4. 碳酸饮料抽检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、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。

5. 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

6. 固体饮料抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7. 其他饮料抽检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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

七、方便食品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

方便食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、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）、霉菌、黄曲霉毒素 B1、商业无菌。

八、罐头

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

罐头抽检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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌、组胺、无机砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、展青霉素、二氧化硫残留量、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、靛蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

冷冻饮品抽检项目包括蛋白质、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、金黄色葡萄球菌。

十、速冻食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 速冻面米食品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 速冻谷物食品抽检项目包括黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以糖精计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3. 速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、胭脂红。

4. 速冻水产制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）。

5. 速冻蔬菜制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

6. 速冻水果制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7。

十一、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 膨化食品抽检项目包括水分、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 薯类食品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、

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）、商业无菌。

十二、糖果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 糖果抽检项目包括糖精钠（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、大肠菌群。

2. 巧克力及巧克力制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌。

3. 果冻抽检项目包括山梨酸及其钾盐（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。

十三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及

产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 茶叶抽检项目包括铅（以 Pb 计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威、氟、苯醚甲环唑、啶螨灵、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹。

2. 含茶制品和代用茶抽检项目包括铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫。

十四、酒类

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 白酒抽检项目包括酒精度、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。

2. 黄酒抽检项目包括酒精度、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)、三氯蔗糖。

3. 啤酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注。

4. 葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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)、三氯蔗糖。

5. 果酒(发酵型)及其他发酵酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、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)。

6. 配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

7. 其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)。

十五、蔬菜制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及

产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

蔬菜制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红 I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阿斯巴甜、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）。

十六、水果制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

水果制品抽检项目包括铅（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、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。吡虫啉、克百威、商业无菌。

十七、蛋制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

蛋制品抽检项目包括铅(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、商业无菌。

十八、水产制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

水产制品抽检项目包括铅(以Pb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、副溶血性弧菌、霉菌。镉(以Cd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)。过氧化值(以脂肪计)、组胺、苯并[a]芘、挥发性盐基氮、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)。

十九、淀粉及淀粉制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

淀粉及淀粉制品抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铝的残留量(干样品,以Al计)、糖精钠(以糖精计)。

二十、糕点

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 糕点抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、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A1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。

2. 月饼抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐钙盐、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。

3. 粽子抽检项目包括苏丹红 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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

二十一、豆制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等标准及产品

明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

豆制品抽检项目包括铅（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）、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。脲酶试验、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、三氯蔗糖、二氧化硫残留量。

二十二、蜂产品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 蜂蜜抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2. 蜂王浆抽检项目包括 10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度。

3. 蜂花粉抽检项目包括蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4. 蜂产品制品抽检项目包括糖精钠（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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数。

二十三、餐饮食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

餐饮食品抽检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)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)。胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、黄曲霉毒素 B1、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。

二十四、食品添加剂

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂》（GB 1886.245）、《食品安全国家标准 食品用香精 相关的法律》（GB 30616）、《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》（GB 1886.39）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 复配食品添加剂抽检项目包括重金属（以 Pb 计）、砷（As）、溴酸钾、铅（Pb）、致病性微生物。

2. 食品用香精抽检项目包括重金属（以 Pb 计）含量、砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群。

3. 山梨酸钾抽检项目包括山梨酸钾（以 $C_6H_7KO_2$ 计）（以干基计）、重金属（以 Pb 计）、铅（Pb）、砷（As）。