

附件 1

本次检验项目

一、饮料

（一）抽检依据

《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《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指标的要求。

（二）检验项目

1. 饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、耗氧量（以 O₂ 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、铬、镍、锑、硒、氟化物（以 F⁻计）、氰化物（以 CN⁻计）、溴酸盐、硝酸盐（以 NO₃⁻计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2. 饮用纯净水抽检项目包括浑浊度、耗氧量（以 O₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3. 其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量（以 O₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO₂⁻计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸

盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4. 蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、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、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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、商业无菌。

5. 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（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6. 碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

7. 其他饮料抽检项目包括铅（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）、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、诱惑红、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、商业无菌。

二、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 2760-2014)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《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指标的要求。

(二) 检验项目

1. 腌腊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)、镉(以 Cd 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)、胭脂红。

2. 酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、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。

3. 熟肉干制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 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、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。

4. 熏烧烤肉制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、苯并[a]芘、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、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。

5. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 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）、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）、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、大肠埃希氏菌 0157:H7。

三、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》（GB2760-2014）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 普通挂面、手工面抽检项目为铅（以 Pb 计）。
2. 谷物加工品抽检项目包括总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、苯醚甲环唑。
3. 米粉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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。
4. 玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 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。
5. 米粉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量。
6. 其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A。

四、其他食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》GB 5009.229-2016

第二法、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》（GB 5009.22-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

其他食品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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。

五、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 2760-2014）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 调味面制品等抽检项目包括酸价（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、富马酸二甲酯、苏丹红 I-IV、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括酸价（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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、冷冻饮品

（一）抽检依据

《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》（GB/T 22388-2008 第一法）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016 第一法）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97-2016）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255-2014(5)）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016 第二法）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10-2016 第二法）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

抽检项目包括：三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环

己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。

七、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 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食用植物油卫生标准》(GB 2716-2005)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 花生油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、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)。

2. 玉米油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、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)。

3. 煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分、羰基价。

4. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

八、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—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指标的要求。

（二）抽检项目

再制蛋抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

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 2760-2014)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 淀粉制品》(GB 2713-2015)、《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指标的要求。

（二）抽检项目

1. 淀粉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母。

2. 粉丝粉条等抽检项目包括铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 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。

十、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 2760-2014)、《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)、《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指标的要求。

（二）检验项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅（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）、丙酸及其钠盐钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 腐竹、油皮抽检项目包括铅（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）、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十一、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》(GB2760-2014)、《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 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第 235 号)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、铅(以 Pb 计)、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2. 蜂产品制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数。

十二、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 2760-2014)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办〔2009〕5号)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)、铅(以 Pb 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、防腐剂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. 粽子抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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。

十三、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 2760-2014)、《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)、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758-2012) 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、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. 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）、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。

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、糖精钠（以糖精计）、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. 以发酵酒为酒基的配制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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

6. 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

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 1886.245-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定》

（GB 5009.76-2014 第二法）、《小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法》（GB/T 20188-2006）、《食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定》（GB 5009.75-2014 第二法）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

抽检项目包括：重金属（以 Pb 计）、砷（As）、溴酸钾、铅（以 Pb 计）等。

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 2760-2014）、《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致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准酱腌菜》（GB 2714-2015）和《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指标的要求。

（二）抽检项目

1. 干制食用菌抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、二氧化硫残留量。

2. 酱腌菜抽检项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十六、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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 干制薯类（除马铃薯片外）抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 含油型膨化食品和非含油型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）、铅（以 Pb

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。

3. 其他类抽检项目包括铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十七、水果制品

（一）抽检依据

《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）和《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（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）、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、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括铅（以 Pb 计）、展青霉素、克百威、吡虫啉、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4. 3. 果酱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）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、速冻食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016 第一法）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017 第二法）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016 第一法）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

抽检项目包括：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）等。

十九、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 2760-2014)、《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 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）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）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、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. 食醋抽检项目为总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、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。

3. 酱类抽检项目包括氨基酸态氮、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、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. 料酒抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）。

5. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、丙溴磷、乙酰甲胺磷、罗丹明 B、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）。

6. 其他香辛料调味品抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）。

7. 鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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。

8. 其他固体调味料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）。

9. 辣椒酱抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

10. 其他半固体调味料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

11. 味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）。