附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 馒头花卷(自制)的抽检项目包括：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）等。

2. 包子(自制)的抽检项目包括：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）等。

3.糕点（自制）的抽检项目包括：过氧化值（以脂肪计）、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、酸价（以脂肪计）（KOH）等。

4. 复用餐饮具(餐馆自行消毒)的抽检项目包括：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群等。

5. 火锅麻辣烫底料(自制)的抽检项目包括：吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁等。

6.肉冻皮冻(自制)的抽检项目包括：铬（以Cr计）等。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

代用茶的抽检项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量等。

三、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子的抽检项目包括：二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、酸价（以脂肪计）（KOH）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）等。

四、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

再制蛋的抽检项目包括：大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数等。

五、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1.粉丝粉条的抽检项目包括：二氧化硫残留量、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）等。

2.淀粉的抽检项目包括：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以Pb计）等。

六、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、SB/T 10416-2007 《调味料酒》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉的抽检项目包括：苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、苏丹红Ⅱ号、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、罗丹明B等。

2. 其他香辛料调味品的抽检项目包括：二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

3.香辛料调味油的抽检项目包括：铅（以Pb计）等。

4. 料酒的抽检项目包括：氨基酸态氮（以氮计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

5. 火锅底料、麻辣烫底料的抽检项目包括：那可丁、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、罂粟碱、吗啡、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、可待因等。

6. 食醋的抽检项目包括：总酸（以乙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）等。

7. 辣椒酱的抽检项目包括：二氧化硫残留量、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、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

8. 酱油的抽检项目包括：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）、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氨基酸态氮、菌落总数、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）等。

9. 坚果与籽类的泥(酱)的抽检项目包括：沙门氏菌、酸值、铅（以Pb计）、过氧化值等。

10. 黄豆酱、甜面酱等的抽检项目包括：大肠菌群、三氯蔗糖、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）、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）、氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1等。

11. 蛋黄酱、沙拉酱的抽检项目包括：金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、二氧化钛等。

12. 料酒的抽检项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、氨基酸态氮（以氮计）等。

七、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 豆干、豆腐、豆皮等的抽检项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb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、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）等。

2. 腐竹、油皮及其再制品的抽检项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

3. 腐乳、豆豉、纳豆等的抽检项目包括：糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、黄曲霉毒素B1等。

八、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 17400-2015 《食品安全国家标准 方便面》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 调味面制品的抽检项目包括：霉菌、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、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）、酸价（以脂肪计）（KOH）、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数等。

2. 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝的抽检项目包括：过氧化值（以脂肪计）油炸面饼、水分油炸面饼、菌落总数、大肠菌群、酸价（以脂肪计）（KOH）油炸面饼等。

九、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

蜂蜜的抽检项目包括：甲硝唑、霉菌计数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、果糖和葡萄糖、蔗糖其他蜂蜜、氯霉素、嗜渗酵母计数、氟胺氰菊酯、菌落总数、铅（以Pb计）等。

十、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1.糕点的抽检项目包括：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、过氧化值（以脂肪计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）等。

2.月饼的抽检项目包括：糖精钠（以糖精计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、菌落总数、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、大肠菌群、铝的残留量（干样品，以Al计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、过氧化值（以脂肪计）等。

十一、罐头

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 水果类罐头的抽检项目包括：糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb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）、商业无菌、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄等。

2. 畜禽肉类罐头的抽检项目包括：镉（以Cd计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

十二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 黄酒的抽检项目包括：酒精度、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）等。

2. 啤酒的抽检项目包括：甲醛、酒精度等。

3. 葡萄酒的抽检项目包括：甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酒精度、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、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖等。

4. 其他发酵酒的抽检项目包括：酒精度、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

5. 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)的抽检项目包括：三氯蔗糖、甲醇（以100％酒精度折算计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、氰化物（以HCN计、以100％酒精度折算计）、酒精度、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计））等。

十三、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 大米的抽检项目包括：黄曲霉毒素B1、无机砷（以As计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、铅（以Pb计）等。

2. 谷物加工品的抽检项目包括：黄曲霉毒素B1、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）等。

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

4. 玉米粉(片、渣)的抽检项目包括：黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A等。

5. 米粉制品的抽检项目包括：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）、二氧化硫残留量等。

6. 挂面的抽检项目包括：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

7. 发酵面制品的抽检项目包括：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

8. 生湿面制品的抽检项目包括：二氧化硫残留量、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

十四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 酱卤肉制品的抽检项目包括：糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、总砷（以As计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以Pb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、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）等。

2. 熏煮香肠火腿制品的抽检项目包括：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠菌群、铅（以Pb计）、菌落总数、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、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯霉素、胭脂红等。

十五、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 13104-2014 《食品安全国家标准 食糖》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 绵白糖的抽检项目包括：二氧化硫残留量、色值、干燥失重、还原糖分、蔗糖分、螨、总糖分等。

2. 白砂糖的抽检项目包括：螨、二氧化硫残留量等。

十六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 22556-2008 《豆芽卫生标准》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 结球甘蓝的抽检项目包括：乐果、甲基异柳磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱等。

2. 生干籽类的抽检项目包括：黄曲霉毒素B1、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、镉（以Cd计）等。

3.葱的抽检项目包括：甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、镉（以Cd计）、噻虫嗪、铅（以Pb计）等。

4. 番茄的抽检项目包括：乙酰甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱、镉（以Cd计）、敌敌畏、腐霉利、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉等。

5. 普通白菜的抽检项目包括：啶虫脒、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、克百威、甲拌磷、水胺硫磷、氟虫腈、铅（以Pb计）等。

6. 姜的抽检项目包括：氧乐果、噻虫胺、吡虫啉、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、毒死蜱、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、噻虫嗪等。

7. 芹菜的抽检项目包括：辛硫磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、克百威、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、毒死蜱等。

8. 黄瓜的抽检项目包括：敌敌畏、毒死蜱、乐果、乙螨唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腐霉利、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷等。

9.豆芽的抽检项目包括：亚硫酸盐（以SO2计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（ 以 4-氯苯氧乙酸计）、铅（以Pb计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)等。

10. 辣椒的抽检项目包括：啶虫脒、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、毒死蜱、噻虫胺等。

11. 猪肉的抽检项目包括：呋喃唑酮代谢物、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺噻唑、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺甲噻二唑、地塞米松、甲氧苄啶、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺氯哒嗪、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺甲基嘧啶、氟苯尼考、沙丁胺醇、氯霉素、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺嘧啶、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺二甲嘧啶、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺邻二甲氧嘧啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类(总量)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺二甲异噁唑、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺类（以磺胺类总量计）磺胺间甲氧嘧啶、克伦特罗等。

12. 胡萝卜的抽检项目包括：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、甲拌磷、铅（以Pb计）等。

13. 苹果的抽检项目包括：毒死蜱、啶虫脒、敌敌畏、氧乐果、克百威、甲拌磷等。

14. 梨的抽检项目包括：多菌灵、敌敌畏、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、水胺硫磷等。

15. 火龙果的抽检项目包括：甲胺磷、克百威、氟虫腈、氧乐果等。

16. 甜椒的抽检项目包括：吡虫啉、噻虫胺、啶虫脒、氧乐果、吡唑醚菌酯、毒死蜱、水胺硫磷、镉（以Cd计）、阿维菌素、铅（以Pb计）等。

17. 大白菜的抽检项目包括：氧乐果、吡虫啉、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素等。

18. 香蕉的抽检项目包括：甲拌磷、苯醚甲环唑、氟环唑、腈苯唑、噻虫胺、氟虫腈、多菌灵、噻虫嗪、联苯菊酯、吡虫啉等。

19. 柑、橘的抽检项目包括：联苯菊酯、苯醚甲环唑、水胺硫磷、氧乐果、丙溴磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、甲拌磷、克百威等。

20. 鲜食用菌的抽检项目包括：百菌清、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、镉（以Cd计）等。

21. 鸡肉的抽检项目包括：尼卡巴嗪、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、甲氧苄啶、多西环素等。

十七、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 芝麻油的抽检项目包括：溶剂残留量、过氧化值、酸价（以KOH计）、苯并[a]芘、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）等。

2. 菜籽油的抽检项目包括：酸价（KOH）、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、过氧化值、溶剂残留量等。

3. 食用植物调和油的抽检项目包括：苯并[a]芘、铅（以Pb计）、过氧化值、乙基麦芽酚、酸价（KOH）等。

十八、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

酱腌菜的抽检项目包括：防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

十九、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的抽检项目包括：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）、胭脂红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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、苋菜红、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）、铅（以Pb计）等。

2. 水果干制品(含干枸杞)的抽检项目包括：糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

3. 果酱的抽检项目包括：霉菌计数、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

二十、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》、GB 17399-2016 《食品安全国家标准 糖果》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 果冻的抽检项目包括：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）、酵母、大肠菌群、霉菌、菌落总数、铅（以Pb计）等。

2. 糖果的抽检项目包括：铅（以Pb计）、菌落总数、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、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、日落黄、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、二氧化硫残留量等。

二十一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》等标准和指标的要求。  
（二）检验项目

1. 蛋白饮料的抽检项目包括：大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、菌落总数等。

2.碳酸饮料（汽水）的抽检项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、二氧化碳气容量（20℃）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、霉菌等。

3. 果蔬汁类及其饮料的抽检项目包括：甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、日落黄、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、菌落总数、安赛蜜、柠檬黄等。

4. 饮用纯净水的抽检项目包括：溴酸盐、总砷（ 以 As 计）、电导率（25±1）℃、镉（ 以 Cd 计）、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、铜绿假单胞菌、大肠菌群、铅（ 以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NO2 -计）等。

5. 饮用天然矿泉水的抽检项目包括：大肠菌群、亚硝酸盐（以 NO2 -计）、硝酸盐（以 NO3 -计）、镍、总砷（ 以 As 计）、铅（ 以 Pb 计）、镉（ 以 Cd 计）、总汞（以Hg计）、溴酸盐等。

6. 固体饮料的抽检项目包括：铅（以Pb计）、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、日落黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（ 以糖精计）、大肠菌群、菌落总数、柠檬黄等。

7. 茶饮料的抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、咖啡因、茶多酚、甜蜜素（ 以环己基氨基磺酸计）等。