附件1

**食品相关抽检依据和检验项目**

1. **粮食加工品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《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》（卫生部公告〔2011〕4号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2 大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A。

3 挂面抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4 其他粮食加工品

4.1 谷物加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素A。

4.2 玉米粉（片、渣）抽检项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

4.3 米粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘。

4.4 其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素A。

4.5 生湿面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、柠檬黄。

4.6 发酵面制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）、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）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4.7 米粉制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）、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。

4.8 其他谷物粉类制成品抽检项目包括黄曲霉毒素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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. **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 植物油》（GB 2716）、《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《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 食用动物油脂》（GB 10146）、《食品安全国家标准食用油脂制品》（GB 15196）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 食用植物油抽检项目包括酸值/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。

2 食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

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）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌。

1. **调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《食品安全国家标准 食醋 》（GB 2719）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《鸡精调味料》(SB/T 10371)、《鸡粉调味料》(SB/T 10415)、《花生酱》(QB/T 1733.4)、《芝麻酱》(LS/T 3220)、《蚝油》(GB/T 21999)、《食品安全国家标准 水产调味品》(GB 10133)、《食品安全国家标准味精》（GB 2720）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》(GB 26878)、《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721)、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈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）〉的通知》（食品整治办〔2008〕3号）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发〈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）〉的通知》（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 酱油抽检项目包括氨基酸态氮、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）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜。

2 食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

3 酿造酱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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群。

4 调味料酒抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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。

5 香辛料类

5.1 香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计） 。

5.2 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明 B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌。

5.3其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

6 固体复合调味料

6.1 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）、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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、柠檬黄、日落黄。

6.2 其他固体调味料抽检项目包括铅（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。

7 半固体复合调味料

7.1 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛。

7.2 坚果与籽类的泥（酱）抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1。

7.3 辣椒酱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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量。

7.4 火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括罂粟碱、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、胭脂红、苋菜红。

7.5 其他半固体调味料抽检项目包括铅（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、胭脂红、苋菜红。

8 液体复合调味料

8.1 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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。

8.2 其他液体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、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。

9 味精抽检项目包括谷氨酸钠。

10 食用盐

10.1普通食用盐抽检项目包括氯化钠、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）。

10.2低钠食用盐抽检项目包括氯化钠、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）。

10.3风味食用盐抽检项目包括钡（以Ba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）。

10.4特殊工艺食用盐抽检项目包括氯化钠、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）。

11 食品生产加工用盐抽检项目包括铅（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）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

1. **肉制品**

（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）、《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 腌腊肉制品》（GB 2730）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发〈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）〉的通知》（整顿办函〔2011〕1号）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈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）〉的通知》（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 预制肉制品

1.1调理肉制品（非速冻）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）、氯霉素。

1.2腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值（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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2 熟肉制品

2.1 发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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。

2.2 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）、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。

2.3 油炸肉制品抽检项目包括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。

2.4 熟肉干制品抽检项目包括铅（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。

2.5 熏烧烤肉制品抽检项目包括铅（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（以糖精计）、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。

2.6 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（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。

1. **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）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》（GB 11674）、《食品安全国家标准干酪》（GB 5420）、《食品安全国家标准 炼乳》（GB 13102-2010）、《食品安全国家标准 浓缩乳制品》（GB 13102-2022）、《食品安全国家标准 炼乳》（GB 13102-2022）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油》（GB 19646）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192-2010）、《食品安全国家标准 再制干酪与干酪制品》（GB 25192-2022）、《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

1.1 液体乳（灭菌乳）抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

1.2 液体乳（巴氏杀菌乳）抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

1.3 液体乳（调制乳）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

1.4 液体乳（发酵乳）抽检项目包括脂肪、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。

1.5 液体乳（高温杀菌乳）抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

2 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）抽检项目包括蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

3 乳清粉和乳清蛋白粉（脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺。

4 其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）

4.1 其他乳制品（浓缩乳制品）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数。

4.2 其他乳制品（奶油）抽检项目包括脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.3 其他乳制品（干酪、再制干酪、干酪制品）抽检项目包括三聚氰胺、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。

4.4 其他乳制品（奶片、奶条等固态成型产品）抽检项目包括蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌。

1. **饮料**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》(GB 17323)、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2761）、《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 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、《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及质量要求。

（二）检验项目

1 包装饮用水

1.1 饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、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NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

1.2 饮用纯净水抽检项目包括电导率、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）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

1.3 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量（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）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅（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、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、酵母。

3 蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、乳酸菌数、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

4 碳酸饮料（汽水）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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母。

5 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数。

6 固体饮料抽检项目包括蛋白质、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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。

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（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。

1. **方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2 调味面制品抽检项目包括酸价（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）、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）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. **罐头**

（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）、《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 罐头食品》（GB 7098）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 畜禽肉类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、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）、商业无菌。

2 水产动物类罐头抽检项目包括组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌。

3 水果类罐头抽检项目包括铅（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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌。

4 蔬菜类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

5 食用菌罐头抽检项目包括铅（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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

6 其他罐头抽检项目包括黄曲霉毒素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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

1. **冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冷冻饮品抽检项目包括蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

1. **糖果制品**

（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）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 糖果抽检项目包括铅（以Pb计）、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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、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铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3 果冻抽检项目包括铅（以Pb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）、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。

1. **酒类**

（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）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 白酒抽检项目包括铅（以Pb计）、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、安赛蜜。

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

3 啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛。

4 葡萄酒抽检项目包括酒精度、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）。

5 果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、展青霉素、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、酸性红。

6 配制酒

6.1 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、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

6.2 以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜。

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）、三氯蔗糖。

8 其他发酵酒抽检项目包括酒精度、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

1. **蔬菜制品**

（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）、《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 酱腌菜》（GB 2714）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 蔬菜制品

1.1 酱腌菜抽检项目包括铅（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。

1.2 蔬菜干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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）。

1.3 其他蔬菜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）、二氧化硫残留量。

1.4 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）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

1.5 腌渍食用菌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。

1. **水果制品**

（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）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884)、《果酱》(GB/T 22474)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 水果制品

1.1 蜜饯抽检项目包括铅（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）、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。

1.2 水果干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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）、糖精钠（以糖精计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

1.3 果酱抽检项目包括铅（以Pb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、商业无菌。

1. **炒货食品及坚果制品**

（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）、《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 坚果与籽类食品》(GB 19300)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、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。

1. **蛋制品**

（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）、《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 蛋与蛋制品》(GB 2749)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 再制蛋抽检项目包括铅（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。

2 干蛋类和冰蛋类抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

3 其他类抽检项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

1. **食糖**

（一）抽检依据

抽检依据是《白砂糖》（GB 317）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《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 食糖》（GB 13104）、《冰糖》（GB/T 35883）、《赤砂糖》（GB/T 35884）、《红糖》（GB/T 35885）、《方糖》（GB/T 35888）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174）、《方糖》（QB/T 1214）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《冰片糖》（QB/T 2685）、《糖霜》（QB/T 4092）、《液体糖》（QB/T 4093）、《黄砂糖》（QB/T 4095）、《红糖》（QB/T 4561）、《块糖》（QB/T 4562）、《金砂糖》（QB/T 4563）、《精幼砂糖》（QB/T 4564）、《全糖粉》（QB/T 4565）、《黄方糖》（QB/T 4566）、《黑糖》（QB/T 4567）、《姜汁（粉）红糖》（QB/T 5006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1白砂糖、精幼砂糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

2绵白糖抽检项目包括总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

3赤砂糖抽检项目包括总糖分、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）。

4红糖抽检项目包括总糖分、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）。

5冰糖抽检项目包括蔗糖分、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）。

6冰片糖抽检项目包括总糖分、还原糖分、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）。

7方糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

8其他糖抽检项目包括蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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）。

1. **水产制品**

（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）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准动物性水产制品》（GB 10136）、《食品安全国家标准藻类及其制品》（GB 19643）、《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1藻类干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2预制动物性水产干制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）。

3盐渍鱼抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）。

4盐渍藻抽检项目包括铅（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）。

5其他盐渍水产品检验项目铅（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）。

6预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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）。

7熟制动物性水产制品抽检项目包括铅（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）。

8生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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（以即食海蜇中Al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。

9其他水产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）、柠檬黄、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。

1. 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）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》（GB 19295）、《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《粽子》（SB/T 10377）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、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。

2月饼抽检项目包括酸价（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、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、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。

3粽子抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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。

1. 豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712）、《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）、《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发<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）>的通知》（食品整治办〔2008〕3 号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1发酵性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。

2非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

3非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。

4其他豆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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

1. 其它食品

（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 即食鲜切蔬果

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）、柠檬黄、日落黄