附件1

本次抽检依据和抽检项目

一、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《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 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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《蚝油》（GB/T 21999-2008）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）、《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040-2021）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）、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）》、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.低钠食用盐抽检项目包括氯化钾、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）。

3.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

4.黄豆酱、甜面酱等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、大肠菌群。

5.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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、可待因、吗啡、那可丁、铅（以Pb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）、罂粟碱。

6.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。

7.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、菌落总数、大肠菌群。

8.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

9.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。

10.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）。

11.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）

12.其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、苏丹红I-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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

13.其他香辛料调味品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）。

14.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）、菌落总数、大肠菌群

15.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、菌落总数。

16.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）。

17.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

18.香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

三、乳制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《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 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646-2010）、《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》（GB 25192-2022）、《食品安全国家标准 浓缩乳制品》（GB 13102-2022）、《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》（GB 11674-2010）、《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），原卫生部、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.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、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。

2.灭菌乳抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌。

3.发酵乳抽检项目包括脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、乳酸菌数（限发酵后未经热处理的产品检测）、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

4.调制乳抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）

5.乳粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

6.乳清粉和乳清蛋白粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺。

7.淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数（限加糖炼乳和调制加糖炼乳检测）、大肠菌群（限加糖炼乳和调制加糖炼乳检测）。

8.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括脂肪、酸度（不适用于无水奶油、以发酵稀奶油为原料的产品）、三聚氰胺、商业无菌（限以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品检测）。

9.干酪（奶酪）、再制干酪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（不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）、大肠菌群、霉菌（不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）。

10.奶片、奶条等抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌。

三、饮料

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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 饮料》（GB 7101-2022）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018），原卫生部、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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

2.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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）、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。

7.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）、菌落总数、霉菌、酵母。

8.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。

9.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。

四、糖果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《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 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 糖果》（GB 17399-2016）等标准。

（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）、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、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂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。

五、水果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准。

（二）检验项目

1.果酱抽检项目包括大肠菌群、菌落总数、霉菌、铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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）、苋菜红、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠。

3.水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

六、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 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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）。

（二）检验项目

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、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。

七、特殊膳食食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）、《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）。

（二）检验项目

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抽检项目包括能量、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、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、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NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌。

八、餐饮食品

（一）抽检依据

《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、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）》、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）》等标准。

（二）检验项目

1.包子（自制）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）。

2.非发酵型豆制品（自制）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、碱性嫩黄、铝的残留量（干样品,以Al计）、铅（以Pb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）。

3.复用餐饮具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。

4.糕点（自制）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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5.花生制品（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

6.即食鲜切水果抽检项目包括大肠埃希氏菌、大肠埃希氏菌O157、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价（KOH）。

8.酱卤肉制品（自制）抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、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。

9.酱腌菜（自制）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、铅（以Pb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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

10.馒头花卷（自制）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）。

11.米饭（自制）抽检项目包括大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、蜡样芽胞杆菌、沙门氏菌。

12.其他生制面制品（自制）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）、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）。

13.肉冻皮冻（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）。

14.寿司（自制）抽检项目包括大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌。

15.水饺混沌等（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

16.腌腊肉类（自制）抽检项目包括铅、胭脂红、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）。

17.油饼油条（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。