附件2

2024年食品安全监督抽检品种及检验项目表

| 序号 | 食品大类  （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种  （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 较高 | 镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 |
| 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 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） |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | 较高 | 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 |
| 米粉 | 较高 | 镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计） |
| 其他谷物碾磨加工品 | 较高 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 较高 | 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）、合成着色剂（柠檬黄） |
| 发酵面制品 | 较高 | 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） |
| 米粉制品 | 较高 | 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、黄曲霉毒素B1、镉 |
| 其他谷物粉类制成品 | 较高 | 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 |
| 2 | 食用油、  油脂及其  制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 高 | 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 玉米油 | 高 | 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 芝麻油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 菜籽油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用植物调和油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |
| 油茶籽油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 其他食用植物油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 2 | 食用油、  油脂及其  制品 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 高 | 酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘 |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 一般 | 氨基酸态氮、全氮（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）、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） |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 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 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计） |
| 辣椒、花椒、  辣椒粉、花椒  粉 | 较高 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） |
| 其他香辛料调味品 | 较高 | 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） |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 一般 | 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）、菌落总数、大肠菌群 |
| 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 一般 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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 |
| 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 二氧化钛 |
| 坚果与籽类的  泥（酱） | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 一般 | 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 |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 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 |
| 其他半固体调味料 | 一般 | 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 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | 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 |
| 其他液体调味料 | 一般 | 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（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 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 |
| 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 一般 | 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） |
| 低钠食用盐 | 一般 | 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） |
| 风味食用盐 | 一般 | 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） |
| 特殊工艺食用盐 | 一般 | 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） |
| 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 一般 | 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） |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 高 | 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 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 过氧化值（以脂肪计）、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 |
| 4 | 肉制品 | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 高 | 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 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | 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）、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（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、商业无菌 |
| 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | 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 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | 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 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 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）、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 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 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 |
| 灭菌乳 | 高 | 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 |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 发酵乳 | 高 | 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 |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分  脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料） | 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 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品） | 浓缩乳制品 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 稀奶油、奶油  和无水奶油 | 高 | 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 |
| 干酪、再制干酪、干酪制品 | 高 | 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 |
| 奶片、奶条等固态成型产品 | 高 | 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 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 较高 | 界限指标、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 |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量（以O₂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 |
| 其他类饮用水 | 高 | 耗氧量（以O₂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 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | 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 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、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 |
| 碳酸饮料  （汽水） | 碳酸饮料（汽  水） | 一般 | 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 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 高 | 蛋白质、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 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、菌落总数、大肠菌群 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米  粉（米线）、方便粉丝 | 较高 | 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 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品 | 调味面制品 | 较高 | 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 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 较高 | 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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 一般 | 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（以糖精计）、商业无菌 |
| 水产动物类罐头 | 一般 | 组胺、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）、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 |
| 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 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 |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 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 |
| 果蔬罐头 | 食用菌罐头 | 较高 | 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 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 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 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 较高 | 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 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B₁、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、苋菜红、亮蓝） |
| 速冻面米熟制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、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、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 一般 | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 一般 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁ |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计） |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 12 | 薯类和膨  化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食  品和非含油型  膨化食品 | 较高 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B₁、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 |
| 薯类食品 | 干制薯类 | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计） |
| 冷冻薯类 | 一般 | 铅（以Pb计） |
| 薯泥（酱）类 | 一般 | 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）、商业无菌 |
| 薯粉类 | 一般 | 铅（以Pb计） |
| 其他薯类食品 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 一般 | 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 |
| 巧克力及巧克力制品 | 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 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌 |
| 果冻 | 果冻 | 一般 | 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 |
| 14 | 茶叶及相  关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般 | 草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母 |
| 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 二氧化硫残留量、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 高 | 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 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 较高 | 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） |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 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）、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） |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 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、合成着色剂（酸性红） |
| 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 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 |
| 配制酒 | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 较高 | 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 |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖 |
| 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 较高 | 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 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 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）、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 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 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） |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 一般 | 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 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 腌渍食用菌 | 一般 | 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 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 较高 | 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、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） | 一般 | 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 |
| 果酱 | 果酱 | 一般 | 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 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及  坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 一般 | 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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 一般 | 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）、二氧化硫残留量、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 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 |
| 于蛋类 | 干蛋类 | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 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 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 一般 | 咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| 绵白糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、、二氧化硫残留量、螨 |
| 赤砂糖 | 一般 | 总糖分、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） |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 红糖 | 一般 | 总糖分、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） |
| 冰糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、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） |
| 冰片糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、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） |
| 方糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| 其他糖 | 一般 | 蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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） |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 较高 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 预制动物性水产干制品 | 较高 | 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） |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、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） |
| 盐渍藻 | 较高 | 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） |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产品 | 较高 | 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） |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 挥发性盐基氮、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） |
| 熟制动物性  水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | 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） |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 高 | 挥发性盐基氮、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 |
| 其他水产制品 | 其他水产制品 | 一般 | 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）、合成着色剂（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 |
| 23 | 淀粉及淀  粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 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）、二氧化硫残留量、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） |
| 23 | 淀粉及淀  粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 其他淀粉制品 | 较高 | 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）、二氧化硫残留量、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 |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 一般 | 铅（以Pb计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数） |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、大肠菌群霉菌 |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 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）、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、霉菌 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | 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 |
| 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | 蛋白质、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） |
| 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 较高 | 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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、甲硝唑、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 |
| 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 一般 | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B₁、维生素B₁₂、维生素B₂、维生素B₆、维生素C、维生素D、维生素D₃、维生素E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类  辅助食品 | 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 | 高 | 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 |
| 婴幼儿罐装  辅助食品 | 泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、商业无菌、霉菌 |
| 营养补充品 | 营养补充品 | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 高 | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B₁、维生素B₂、维生素K₁、烟酸（烟酰胺）、维生素B₆、叶酸、维生素B₁₂、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M₁、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、金黄色葡萄球菌 |
| 28 | 特殊膳食食品 | 营养补充品 | 营养补充品 | 孕妇及乳母营  养补充食品 | 高 | 铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B₁₂、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 运动营养食品 | 高 | 咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₂、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 29 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、a-亚麻酸、亚油酸与a-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖 |
| 特殊医学用途配方食品 | 全营养配方食品 | 高 | 蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠.钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌 |
| 非全营养配方食品 | 高 | 铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |
| 特定全营养配方食品 | 高 | 铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |
| 30 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴儿配方食品 | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K]、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6n-3）的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁或黄曲霉毒素M、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、锡、果糖、蔗糖 |
| 较大婴儿配方食品 | 乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与a-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6n-3）的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B或黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖 |
| 30 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 幼儿配方食品 | 幼儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、a-亚麻酸、亚油酸与a-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B₁或黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡 |
| 31  — 27— | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自  制） | 一般 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 包子（自制） | 一般 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 水饺混沌（自制） | 一般 | 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）、合成着色剂 |
| 其他发酵面制品（自制） | 一般 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 油饼油条（自  制） | 较高 | 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 其他油炸面制品（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 幼儿配方食品 | 幼儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、a-亚麻酸、亚油酸与a-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO₃计）、亚硝酸盐（以NaNO₂计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B₁或黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡 |
| 31 | 餐饮食品 | 肉制品  （自制） | 熟肉制品  （自制） | 熏烧烤肉类（自制） | 较高 | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计） |
| 卤肉制品（自制） | 较高 | 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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） |
| 油炸肉制品（自制） | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 其他熟肉类（自制） | 较高 | 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（柠檬黄、日落黄、胭脂红） |
| 预制肉类（自制） | 肉糜制品（自制） | 较高 | 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（柠檬黄、日落黄、胭脂红） |
| 调味料  （自制） | 调味料  （自制） | 火锅麻辣烫底料（自制） | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| 蘸料（自制） | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| 其他调味料（自制） | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| 水产制品  （自制） | 预制水产制品（自制） | 生食动物性水  产品（自制） | 较高 | 铝的残留量（以即食海蜇中Al计） |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 奶茶（自制） | 较高 | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂 |
| 豆浆（自制） | 较高 | 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、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖 |
| 果蔬汁类及其饮料（自制） | 较高 | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂 |
| 其他饮料（自制） | 较高 | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂 |
| 31 | 餐饮食品 | 坚果及籽类  食品（自制） | 坚果及籽类  食品（自制） | 花生制品（自制） | 高 | 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） |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 |
| 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 较高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 |
| 31 | 餐饮食品 | 焙烤食品  （自制） | 焙烤食品  （自制） | 糕点（自制） | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、糖精钠、甜蜜素 |
| 面包（自制） | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、糖精钠、甜蜜素 |
| 蔬菜制品（自制） | 蔬菜制品（自制） | 酱腌菜（自制） | 一般 | 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） |
| 食用油、油脂及其制品（自制） | 食用油、油脂及其制品（自制） | 煎炸过程用油 | 较高 | 极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH） |
| 淀粉制品（自制） | 粉丝粉条  （自制） | 粉丝粉条（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 32 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 较高 | 铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物 |
| 食品用香精 | 食品用香精 | 一般 | 砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数 |
| 单一食品添加剂 | 明胶 | 较高 | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物 |
| 山梨酸钾 | 一般 | 山梨酸钾（以C₆H₇KO₂计）（以干基计）、干燥减量、氯化物（以Cl计）、硫酸盐（以SO₄计）、醛（以HCHO计）、重金属（以Pb计）、砷（As）、铅（Pb）、澄清度、游离碱 |
| 糖精钠 | 一般 | 糖精钠含量、干燥失重、总砷（以As计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐 |
| 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） | 一般 | 环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以SO₄计）、pH（100g/L水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L溶液）、透明度（以100g/L溶液的透光率表示）、重金属（以Pb计）、砷（As） |
| 赤藓糖醇 | 一般 | 赤藓糖醇（以C₄H₁oO₄计，以干基计）、干燥减量、灼烧残渣、还原糖（以葡萄糖计）、核糖醇和丙三醇（以干基计）、铅（Pb） |
| 碳酸钠 | 一般 | 总碱量（以Na₂CO₃计）（以干基计）、总碱量（以Na₂CO₃计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以NaCl计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计） |
| 32 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 单一食品添加剂 | 碳酸氢钠 | 一般 | 总碱量（以NaHCO₃计）、干燥减量、pH（10g/L水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以Cl计）、白度、砷（As）、重金属（以Pb计） |
| 氢氧化钠 | 一般 | 总碱量（以NaOH计）、碳酸钠（Na₂CO₃）、砷（As）、重金属（以Pb计）、不溶物及有机杂质 |
| 三氯蔗糖 | 一般 | 三氯蔗糖（以干基计）、比旋光度am（20℃,D）、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅（Pb） |
| 胶基 | 胶基 | 一般 | 铅（Pb）、总砷（以As计） |
| 食品工业用酶制剂 | 食品工业用酶制剂 | 一般 | 铅（Pb）、总砷（以As计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性 |