

附件 1:

本次检验项目

一、食用农产品

(一) 抽检依据

检验依据是 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。

(二) 检验项目

1. 畜禽肉及副产品检测项目为：氟苯尼考、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)。

2. 蔬菜检测项目为：乙酰甲胺磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷(以甲拌磷、甲拌磷砒和甲拌磷亚砒之和计)、镉(以 Cd 计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氯霉素、磺胺类(总量)、丙溴磷、水胺硫磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、乐果、腐霉利、克百威(以克百威及 3-羟基克百威之和计)、啶虫脒、甲氰菊酯、甲胺磷、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈硫醚之和计)、铅(以 Pb 计)。

3. 水果类检测项目为：三唑磷，杀扑磷，氯唑磷，联苯菊酯，苯醚甲环唑，丙溴磷，毒死蜱，氧乐果，水胺硫磷，乙酰甲胺磷，敌敌畏，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，甲拌磷（以甲拌磷、甲拌磷砒和甲拌磷亚砒之和计），镉（以 Cd 计），五氯酚酸钠（以五氯酚计），呋喃唑酮代谢物，呋喃西林代谢物，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计），氟苯尼考，氯霉素，磺胺类（总量），乐果，腐霉利，克百威（以克百威及 3-羟基克百威之和计），啶虫脒。

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》，GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》，GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》，GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》，GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》，GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》，GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB

2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》，GB/T 10792-2008《碳酸饮料(汽水)》，GB/T 1445-2018《绵白糖》，GB/T 1535-2017《大豆油》，GB/T 18186-2000《酿造酱油》，GB/T 18187-2000《酿造食醋》，GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》，GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》，GB/T 317-2018《白砂糖》，GB/T 35885-2018《红糖》，SB/T 10371-2003《鸡精调味料》，SB/T 10416-2007《调味料酒》，产品明示标准和质量要求和卫生部、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》。

(二) 检验项目

1. 茶叶及相关制品检测项目为：三氯杀螨醇，乙酰甲胺磷、克百威（以克百威及 3-羟基克百威之和计）、吡虫啉、呋虫胺、啉虫脒、多菌灵、毒死蜱、氧乐果、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷（以甲拌磷、甲拌磷砒和甲拌磷亚砒之和计）、联苯菊酯、茚虫威、草甘膦、铅（以 Pb 计）。

2. 炒货食品及坚果制品检测项目为：二氧化硫残留量、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、铅（以 Pb 计）、霉菌、黄曲霉毒素 B₁。

3. 蛋制品检测项目为：大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、铅（以 Pb 计）。

4. 淀粉及淀粉制品检测项目为：二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

5. 调味品检测项目为：三氯蔗糖、不挥发酸（以乳酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、总酸（以乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、菌落总数、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、呈味核苷酸二钠、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、全氮（以氮计）、大肠菌群、氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、沙门氏菌、过氧化值、酸价/酸值、黄曲霉毒素 B₁。

6. 方便食品检测项目为：三氯蔗糖、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、糖精钠（以糖精计）、

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）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、金黄色葡萄球菌、水分、菌落总数、霉菌。

7. 蜂产品检测项目为：双甲脒、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、果糖和葡萄糖、氟胺氰菊酯；氯霉素、甲硝唑、菌落总数、蔗糖、铅（以 Pb 计）、霉菌计数。

8. 糕点检测项目为：三氯蔗糖、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、大肠菌群、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、纳他霉素、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、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 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、霉菌。

9. 酒类检测项目为：三氯蔗糖、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、甲醇、糖精钠（以糖精计）、酒精度、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

10. 罐头检测项目为：亮蓝、商业无菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其

钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、诱惑红、赤藓红、铅（以 Pb 计）。

11. 冷冻饮品检测项目为：单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、蛋白质。

12. 粮食加工品检测项目为：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁。

13. 肉制品检测项目为：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、糖精钠（以糖精计）、纳他霉素、胭脂红、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、酸性橙 II、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 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。

14. 乳制品检测项目为：三聚氰胺、商业无菌、蛋白质、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、酵母、酸度、金黄色葡萄球菌、霉菌、菌落总数、丙二醇、非脂乳固体。

15. 食糖检测项目为：不溶于水杂质、二氧化硫残留量、干燥失重、总糖分、螨、色值、蔗糖分、还原糖分。

16. 食用油、油脂及其制品检测项目为：溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸

价、铅（以 Pb 计）。

17. 蔬菜制品检测项目为：二氧化硫残留量、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、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、阿斯巴甜。

18. 薯类和膨化食品检测项目为：大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、水分、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B_1 。

19. 水果制品检测项目为：乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、亮蓝、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、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、霉菌。

20. 速冻食品检测项目为：氯霉素、胭脂红、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）。

21. 糖果制品检测项目为：二氧化硫残留量、大肠菌群、日落黄、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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、苋菜红、菌落总数、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酵母、霉菌。

22. 饮料检测项目为：亮蓝、大肠菌群、安赛蜜、展青霉素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、胭脂红、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、酵母、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、霉菌、二氧化碳气容量、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、茶多酚。