

附表1

## 常州市2024年食品安全监督抽检必检项目

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)	必检项目	可选项目
1	粮食 加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A	玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 （片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘
		其他谷物 碾磨加工品	其他谷物 碾磨加工品	铅（以 Pb 计）	铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
		其他 粮食 加工品	谷物粉类 制成品	生湿面制品	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）	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				发酵面制品	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	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、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物 粉类制成品	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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

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)	必检项目	可选项目
2	食用油、 油脂 及其 制品	食用 植物油	食用 植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				橄榄油、 油橄榄 果渣油	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、溶剂残留量
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、溶剂残留量	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘
				食用植物 调和油	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				油茶籽油	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量
				其他食用 植物油	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量
		食用 动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物 油脂	酸价、过氧化值、苯并[a]芘	丙二醛、铅 (以 Pb 计)
食用 油脂 制品	食用油脂 制品	食用油脂 制品	酸价 (以脂肪计)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)	大肠菌群、霉菌		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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)、菌落总数、大肠菌群	全氮 (以氮计)、铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)、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)

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)	必检项目	可选项目
3	调味品	食醋	食醋	食醋	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)、菌落总数	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)、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)
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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
		调味料酒	调味料酒	料酒	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	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、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、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
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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)	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	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)	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、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、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	
				坚果与籽类的泥(酱)	酸价/酸值、过氧化值	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>

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)	必检项目	可选项目
3	调味品	调味料	半固体 复合调 味料	辣椒酱	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）、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
				火锅底料、 麻辣烫底料	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	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）、安赛蜜	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、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
			液体复合 调味料	蚝油、虾 油、鱼露	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
				其他液体 调味料	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）	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、菌落总数
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）
				低钠食用盐	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）
		食盐	食用盐	风味食用盐	钡（以 Ba 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）
				特殊工 艺食 用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）
			食品生 加工用 盐	食品生 加工用 盐	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）

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)	必检项目	可选项目
4	肉制品	预制肉 制品	调理 肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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)	铅(以 Pb 计)、氯霉素
			腌腊 肉制品	腌腊肉制品	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)、氯霉素	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)
		熟肉 制品	发酵 肉制品	发酵肉制品	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
			酱卤 肉制品	酱卤肉制品	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)、菌落总数、大肠菌群	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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、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
			油炸 肉制品	油炸肉制品	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
		熟肉 制品	熟肉干 制品	熟肉干制品	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	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、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
			熏烧烤 肉制品	熏烧烤肉制品	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)、菌落总数、大肠菌群	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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、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
			熏煮香肠 火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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)	铅(以 Pb 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

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)	必检项目	可选项目
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	铅（以 Pb 计）、丙二醇
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺	沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺	乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	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	蛋白质、三聚氰胺	
			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	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	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	菌落总数、大肠菌群、霉菌	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
				奶片、奶条等固态成型产品	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

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)	必检项目	可选项目
6	饮料	饮料	包装 饮用水	饮用天然 矿泉水	界限指标、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	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 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）
				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、溴酸盐、三氯甲烷
				其他类饮用水	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、溴酸盐、三氯甲烷
			果蔬汁 类及其 饮料	果蔬汁类 及其饮料	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	铅（以 Pb 计）、展青霉素、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（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	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）	三聚氰胺、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)	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）、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、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	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	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）、霉菌	蛋白质、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、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
			其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜	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）、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	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	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

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)	必检项目	可选项目
7	方便 食品	方便 食品	调味 面制品	调味面制品	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）	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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
			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	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）	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数、大肠菌群	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	畜禽肉类 罐头	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	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			畜禽水产 罐头	水产动物类 罐头	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）、商业无菌	组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			果蔬罐头	水果类罐头	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）、商业无菌	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）、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
				蔬菜类罐头	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）、商业无菌	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、亮蓝）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
			食用菌罐头	食用菌罐头	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）、商业无菌	铅（以Pb计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
			其他罐头	其他罐头	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）、商业无菌	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、乙二胺四乙酸二钠



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)	必检项目	可选项目	
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	蛋白质、菌落总数、大肠菌群	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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
11	速冻 食品	速冻 大米 食品	速冻 大米 食品	速冻面米生制品	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）	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	
				速冻面米熟制品	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）	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻 调制 食品	速冻调制 水产制品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、亚硝酸盐	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、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
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	挥发性盐基氮、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
		速冻 其他 食品	速冻 其他 食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以 Pb 计）	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
				速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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	铅（以 Pb 计）	镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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	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	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				干制薯类	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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

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)	必检项目	可选项目
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	冷冻薯类	铅(以Pb计)	
				薯泥(酱)类	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	铅(以Pb计)	
				其他薯类食品	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	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	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
			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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	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)、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	乙酰甲胺磷、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、灭多威、克百威、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)

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)	必检项目	可选项目
14	茶叶 及相关 制品	含茶 制品 和代 用茶	含茶制品	速溶茶类、 其它含茶 制品	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	铅（以 Pb 计）	二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、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)	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）	铅（以 Pb 计）、三氯蔗糖、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	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	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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）、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	酒精度、二氧化硫残留量	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、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	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
				以发酵酒 为酒基的 配制酒	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	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		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		

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)	必检项目	可选项目
16	蔬菜 制品	蔬菜 制品	酱腌菜	酱腌菜	亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 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)	铅(以 Pb 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	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	铅(以 Pb 计)、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	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	铅(以 Pb 计)
			食用 菌制品	干制食用菌	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)
				腌渍食用菌	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	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)	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、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
			水果干 制品	水果干制品 (含干枸杞)	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)	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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	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

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)	必检项目	可选项目	
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	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、安赛蜜	
				其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、安赛蜜	
19	蛋制品	蛋制品		再制蛋	再制蛋	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
				干蛋类	干蛋类		菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				冰蛋类	冰蛋类		菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				其他类	其他类		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	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		铅(以Pb计)、沙门氏菌	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值	干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值	干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	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)	
				红糖	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)	

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)	必检项目	可选项目
21	食糖	食糖	食糖	冰糖	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）
				冰片糖	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）
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值	干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	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）
22	水产 制品	水产 制品	干制 水产品	藻类干制品	铅（以 Pb 计）	菌落总数、大肠菌群
				预制冷动物性水产干制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	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、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍 水产品	盐渍鱼	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）
				盐渍藻	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	铅（以 Pb 计）
				其他盐渍水产品	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	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）	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯
			熟制 动物性 水产制品	熟制动物性水产制品	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）	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

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)	必检项目	可选项目
22	水产 制品	水产 制品	生食 水产品	生食动物 性水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、铝的残留量（以即食海蜇中 A1 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	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）	铅（以 Pb 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	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、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	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、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）、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）
				其他淀粉 制品	铝的残留量（干样品，以 A1 计）、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）、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	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、干物质（固形物）、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、菌落总数、大肠菌群	铅（以 Pb 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 A1 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

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)	必检项目	可选项目	
24	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、菌落总数、大肠菌群	糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
			粽子	粽子	粽子	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）、商业无菌	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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 A1 计）、大肠菌群	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品		二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等		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）	铅（以 Pb 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 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等		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）	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、嗜渗酵母计数	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲咪、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数	



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)	必检项目	可选项目
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆 (含蜂王浆 冻干品)	蜂王浆 (含蜂王浆 冻干品)	10-羟基-2-癸烯酸	酸度、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	霉菌	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
			蜂产品 制品	蜂产品制品	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	铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	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 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 C、维生素 D、维生素 D <sub>3</sub> 、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、硬胶囊壳中的铬
28	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)	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)	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)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
				其他 生制面 制品 (自制)	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
			大米制品 (自制)	其他米类 制品 (自制)	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)	

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)	必检项目	可选项目
28	餐饮 食品	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	铬 (以 Cr 计)	
				熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘	铅 (以 Pb 计)
				酱卤肉制品 (自制)	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、糖精钠 (以糖精计)、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、氯霉素
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣 烫底料 (自制)	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)	铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计)	
		坚果及 籽类 食品 (自制)	坚果及 籽类 食品 (自制)	花生制品 (自制)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	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)	大肠菌群	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)
				复用餐饮具 (集中清洗 消毒服务单 位消毒)	大肠菌群	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)
		焙烤 食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点 (自制)	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)

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)	必检项目	可选项目
28	餐饮 食品	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	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)	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
		蔬菜 制品 (自制)	蔬菜 制品 (自制)	酱腌菜 (自制)	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）	铅（以 Pb 计）、阿斯巴甜、防腐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
29	食品 添加剂	食品 添加剂	复配食品 添加剂	复配食品 添加剂		铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
			食品用 香精	食品用香 精		砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品 添加剂	明胶	铬（Cr）	铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				山梨酸钾		山梨酸钾（以 $C_6H_7KO_2$ 计）（以干基计）、干燥减量、氯化物（以 Cl 计）、硫酸盐（以 $SO_4$ 计）、醛（以 HCHO 计）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）、铅（Pb）、澄清度、游离碱
				糖精钠		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）		环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 $SO_4$ 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		赤藓糖醇（以 $C_4H_{10}O_4$ 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）				

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)	必检项目	可选项目
29	食品 添加剂	食品 添加剂	单一食品 添加剂	碳酸钠		总碱量（以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计）（以干基计）、总碱量（以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 $\text{NaCl}$ 计）（以干基计）、铁（ $\text{Fe}$ ）（以干基计）、铅（ $\text{Pb}$ ）（以干基计）、砷（ $\text{As}$ ）（以干基计）
				碳酸氢钠		总碱量（以 $\text{NaHCO}_3$ 计）、干燥减量、 $\text{pH}$ （10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 $\text{Cl}$ 计）、白度、砷（ $\text{As}$ ）、重金属（以 $\text{Pb}$ 计）
				氢氧化钠		总碱量（以 $\text{NaOH}$ 计）、碳酸钠（ $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ）、砷（ $\text{As}$ ）、重金属（以 $\text{Pb}$ 计）、不溶物及有机杂质
				三氯蔗糖		三氯蔗糖（以干基计）、比旋光度 $\alpha_{\text{m}}$ （20℃, D）、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅（ $\text{Pb}$ ）
			胶基	胶基		铅（ $\text{Pb}$ ）、总砷（以 $\text{As}$ 计）
			食品工业 用酶制剂	食品工业 用酶制剂		铅（ $\text{Pb}$ ）、总砷（以 $\text{As}$ 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性