

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、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)、《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 食醋》(GB 2719)、《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)》(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. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛等 1 个指标。

2. 低钠食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、钡(以 Ba 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)、氯化钾(以干基计)、碘(以 I 计)等 8 个指标。

3. 蚝油、虾油、鱼露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)、氨基酸态氮(以氮计)、菌落总数、大肠菌群等 6 个指标。

4. 黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、氨基酸态氮(以氮计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨

基磺酸计)、安赛蜜等 10 个指标。

5.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 7 个指标。

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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群等 7 个指标。

7.坚果与籽类的泥(酱) 抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、铅(以 Pb 计)等 4 个指标。

8.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、大肠菌群、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等 12 个指标。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、柠檬黄、胭脂红、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 11 个指标。

10.辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

11.料酒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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等 7 个指标。

12.普通食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 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)等 8 个指标。

13.其他半固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜等 11 个指标。

14.其他固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、安赛蜜等 17 个指标。

15.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)、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、诱惑

红、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 9 个指标。

16.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、不挥发酸(以乳酸计)等 10 个指标。

17.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)、亮蓝、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等 12 个指标。

18.香辛料调味油抽检项目包括过氧化值、酸价(以 KOH 计)、铅(以 Pb 计)等 3 个指标。

19.味精抽检项目包括谷氨酸钠(以干基计)等 1 个指标。

## 二、糖果制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (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)、柠檬黄、苋菜红、喹啉黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、



胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、新红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、酸性红、赤藓红、菌落总数、大肠菌群等 17 个指标。

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)、沙门氏菌等 2 个指标。

3.果冻抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅(以 Pb 计)等 9 个指标。

### 三、饼干

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100)、《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指标的要求。

#### (二) 检验项目

饼干抽检项目包括酸价(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)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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、喹啉黄等 25 个指标。

### 四、食用农产品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)、《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 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 检验项目

1.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、六六六、乙酰甲胺磷等 16 个指标。

2.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等 13 个指标。

3.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

4.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO<sub>2</sub> 计)等 5 个指标。

5.番茄抽检项目包括毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、

吡唑醚菌酯等 4 个指标。

6.甘薯抽检项目包括毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基硫菌灵等 7 个指标。

7.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、甲拌磷、狄氏剂、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、三唑磷、克百威、毒死蜱、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、联苯菊酯、丙溴磷、氯唑磷等 14 个指标。

8.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 8 个指标。

9.番木瓜抽检项目包括乙酰甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪等 3 个指标。

10.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

11.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪等 7 个指标。

12.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、磺胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、地克珠利、托曲珠利等 15 个指标。

13.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考

(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、甲氧苄啶、氯霉素、磺胺类(总量)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 20 个指标。

14.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、六六六、克百威、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量等 15 个指标。

15.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪等 6 个指标。

16.辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 23 个指标。

17.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威等 6 个指标。

18.梨抽检项目包括敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水多菌灵、噻虫嗪等 7 个指标。

19.萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 3 个指标。



20.马铃薯抽检项目包括甲拌磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 4 个指标。

21.苹果抽检项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 5 个指标。

22.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等 16 个指标。

23.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫胺、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 15 个指标。

24.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、辛硫磷、氧乐果、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等 23 个指标。

25.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(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)、三氯蔗糖等 6 个指标。

26.甜椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、

毒死蜱、克百威、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、吡虫啉等 12 个指标。

27.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 15 个指标。

28.洋葱抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氧乐果、毒死蜱、久效磷等 5 个指标。

29.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、替米考星、甲氧苄啉、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯丙嗪等 19 个指标。

## 五、肉制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、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、致泻大肠埃希氏菌等 22 个指标。

2. 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)、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、致泻大肠埃希氏菌等 14 个指标。

3. 熏烧烤肉制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 21 个指标。

4. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、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等 19 个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素、诱惑红、苋菜红、酸性红等 8 个指标。

## 六、冷冻饮品

### (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 冷冻饮品和制作料》(GB 2759) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、菌落总数、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三氯蔗糖、安赛蜜、蛋白质等 9 个指标。