附件1

本次检验项目

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类（一级）** | **食品亚类** | **食品品种** | **食品细类** | **抽检依据** | **检验项目** |
| **（二级）** | **（三级）** | **（四级）** |
| 1 | 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 米粉 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、铅、总汞、镉、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A |
| 其他谷物碾磨加工品 | 标签、铅、二氧化硫残留量（限米粉）、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝） |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 标签、铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量（限米粉制品）、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）（限面糊、裹粉、煎炸粉）、滑石粉（限面皮、饺子皮）、二氧化钛（限生湿面制品、发酵面制品）、溴酸钾、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）；限熟制食品：菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） |
| 米粉制品 |
| 其他谷物粉类制成品 |
| 2 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配制酱油 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、氨基酸态氮、铵盐、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、菌落总数（限餐桌酱油）、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、4-甲基咪唑 |
| 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 标签、总酸、游离矿酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 标签、铅、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、栀子黄)、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、酸性橙II、碱性嫩黄、酸性红 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 标签、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、栀子黄）、菌落总数、大肠菌群、致病菌 |
| 其他固体调味料 | 标签、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红、栀子黄）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食)、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、酸性橙II、碱性嫩黄、酸性红 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 标签、总砷/无机砷、铅、镉（限鱼露）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、栀子黄)、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22、酸性红 |
| 其他液体调味料 |
| 3 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）、酸性红、栀子黄、氯霉素、脱氢乙酸、诱惑红、酸性橙Ⅱ、磺胺类（只发磺胺类总量）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 标签、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、酸性橙Ⅱ、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、商业无菌(限罐头工艺产品)、诱惑红、酸性红、栀子黄、纽甜、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜、氯霉素、磺胺类（只发磺胺类总量）、脱氢乙酸 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 标签、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、诱惑红、酸性红、栀子黄、纽甜、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜、氯霉素、酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐、磺胺类（只发磺胺类总量）、脱氢乙酸、源性成分（限牛肉干等产品） |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 标签、N-二甲基亚硝胺、苯并（a）芘、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、诱惑红、酸性红、栀子黄、纽甜、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜、氯霉素、磺胺类（只发磺胺类总量）、脱氢乙酸 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（限肉灌肠）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品） |
| 4 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 方便面 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、水分、铝的残留量（以干基计）（限面块）、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）（限面块）、苯甲酸（限调味酱包）、山梨酸（限调味酱包）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）；限油炸面面块：酸价、过氧化值、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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 | 标签、酸价（限经油煎炸产品、含肉类的产品）、过氧化值（限含油脂、坚果仁类、肉类产品）、苯甲酸（调味面制品检测，其他食品检测调味酱包部分）、山梨酸（调味面制品检测，其他食品检测调味酱包部分）、糖精钠（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、甜蜜素（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、安赛蜜（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1（限麦片、玉米制品、花生制品）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌）（根据产品选择致病菌项目进行检验）、霉菌计数（限冲调类产品） |
| 5 | 饮料 | 饮料 | 瓶(桶)装饮用水 | 天然矿泉水 | 《饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《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 包装饮用水》（GB 19298）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、铅、总砷、镉、亚硝酸盐、硝酸盐、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、溴酸盐、硼酸盐、氟化物、耗氧量、挥发酚(以苯酚计)、氰化物、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌 |
| 饮用纯净水 | 标签、色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、挥发性酚(以苯酚计)(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐 |
| 其他饮用水 | 标签、色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚(以苯酚计)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、二氧化硫残留量、糖精钠、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜（仅限浓缩果汁）、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、酸性红）、展青霉素（限以苹果、山楂为原料制成的产品）、铅、锡（限采用镀锡薄板容器包装的食品）、邻苯基苯酚（限橙汁）、增效醚（限番茄汁、橙汁）、马拉硫磷（限番茄汁）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 蛋白饮料 | 含乳饮料 | 标签、菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌、酵母、蛋白质、乳酸菌（限未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、酸性红 |
| 其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白) | 标签、菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌和酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、氰化物（限以杏仁等为原料的饮料）、脲酶试验（限以大豆为原料的饮料）、苯甲酸及其钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、甜蜜素、甜菊糖苷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、蛋白质、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、酸性红 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 标签、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）二氧化碳气容量、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、酸性红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 标签、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、酸性红、栀子黄、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 标签、蛋白质(限蛋白固体饮料）、菌落总数（除含益生菌固态饮料外）、大肠菌群、霉菌、苯甲酸、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、安赛蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、酸性红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 标签、特征性含量指标（适用于特殊用途饮料）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀）、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯二甲酸酯类（DBP、DEHP、DINP）、栀子黄、纽甜、酸性红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 6 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果罐头 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、铅、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、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）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、展青霉素（限以苹果、山楂为原料的罐头）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、脱氢乙酸、三氯蔗糖 |
| 蔬菜罐头 | 标签、铅、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、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）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数（限番茄酱罐头）、商业无菌、脱氢乙酸 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 标签、铅、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、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）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、商业无菌、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、黄曲霉毒素B1（仅花生制品、玉米制品检测） |
| 7 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、过氧化值（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）；限熟制品：菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）；二氧化硫 |
| 包子、馒头等其他速冻面米食品 |
| 速冻其他食品 | 速冻肉制品 | 速冻调制肉制品 | 标签、N-二甲基亚硝胺、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、过氧化值（以脂肪计） |
| 其他类速冻食品 | 速冻蛋制品、速冻菜肴制品等其他类速冻食品 | 标签、过氧化值（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品）、苯并（a）芘（限烧烤或烟熏工艺生产的速冻调制食品）、菌落总数（限熟制）、大肠菌群（限熟制）、沙门氏菌（限熟制）、金黄色葡萄球菌（限熟制）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视具体产品色泽而定） |
| 8 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、二氧化硫残留量、氢氰酸（限木薯淀粉）、大肠菌群（限马铃薯淀粉、食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉）、霉菌计数（限食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉）、霉菌和酵母菌计数（限马铃薯淀粉） |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条等 | 标签、二氧化硫残留量、铝的残留量（以干基计）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）；限直接入口的即食产品：菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 标签、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜 |
| 9 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 热加工糕点、冷加工糕点 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、溴酸钾、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯、三氯蔗糖、纽甜、三聚氰胺（含乳）、抗氧化剂(BHA、BHT、TBHQ)、碱性橙 II,21,22、阿斯巴甜、双乙酸钠、酸性红、栀子黄 |
| 10 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 标签、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、脂肪（限全脂灭菌乳）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铬、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸 |
| 巴氏杀菌乳 | 标签、脂肪（限全脂巴氏杀菌乳）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铬、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸 |
| 调制乳 | 标签、脂肪（限全脂产品）、蛋白质、铬、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸、纽甜、β-胡萝卜素、日落黄及其铝色淀、三氯蔗糖、阿斯巴甜、维生素E( dl-α-生育酚, d-α-生育酚, 混合生育酚浓缩物)、胭脂红及其铝色淀；仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳:菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌；仅限采用灭菌工艺生产的调制乳:商业无菌 |
| 发酵乳 | 标签、脂肪（限全脂产品）、蛋白质、非脂乳固体（除风味发酵乳外）、酸度、铬、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数（除发酵后经热处理的发酵乳外）、三聚氰胺、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸；风味发酵乳：纽甜、β-胡萝卜素、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、三氯蔗糖、阿斯巴甜、胭脂红及其铝色淀 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 标签、蛋白质、脂肪（限全脂乳粉）、复原乳酸度（除调制乳粉外）、杂质度（除调制乳粉外）、水分、山梨酸、铬、亚硝酸盐、黄曲霉毒素M1、菌落总数（除添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品外）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、纽甜（风味发酵乳）、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、阿斯巴甜、胭脂红及其铝色淀 |
| 11 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉、畜内脏 | 畜肉、畜内脏 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 铅、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星（Danofloxacin）、双氟沙星、氟罗沙星、司帕沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺类（磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉（磺胺喹沙啉））、水分 |
| 禽肉、禽内脏 | 禽肉、禽内脏 | 铅、总砷、恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星、双氟沙星、氟罗沙星、司帕沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺类（磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉（磺胺喹沙啉））、水分 |
| 鸭肠、鸭肾、鸡爪等 | 铅、总砷、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺类（磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉（磺胺喹沙啉））、甲醛、二氧化硫残留量 |
| 水产品 | 淡水鱼、海水鱼 | 淡水鱼、海水鱼 | 铅、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、隐色孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（限淡水鱼）、环丙沙星、达氟沙星、双氟沙星、氟罗沙星、司帕沙星 |
| 淡水虾、淡水蟹、海水虾、海水蟹 | 淡水虾、淡水蟹、海水虾、海水蟹 | 铅、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、隐色孔雀石绿、氯霉素、镉、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星、双氟沙星、氟罗沙星、司帕沙星 |
| 贝类 | 新鲜贝类 | 铅、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、隐色孔雀石绿、氯霉素、镉、恩诺沙星、环丙沙星、双氟沙星、氟罗沙星、司帕沙星 |
| 软体动物 | 软体动物 | 铅、甲基汞、无机砷、多氯联苯、甲醛、二氧化硫 |
| 蔬菜 | 蔬菜 | 韭菜（鳞茎类蔬菜）、芹菜（叶菜类蔬菜）、菠菜（叶菜类蔬菜）、普通白菜（叶菜类蔬菜）、辣椒（茄果类蔬菜）、番茄（茄果类蔬菜）、豇豆（豆类蔬菜）、去皮马蹄等其他蔬菜） | 韭菜（鳞茎类蔬菜）：腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷  芹菜（叶菜类蔬菜）：毒死蜱、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、对硫磷、敌敌畏  菠菜（叶菜类蔬菜）：阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、克百威、对硫磷  普通白菜（叶菜类蔬菜）：毒死蜱、克百威、氧乐果、甲基异柳磷、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲基对硫磷  辣椒（茄果类蔬菜）：克百威、氧乐果、甲胺磷  番茄（茄果类蔬菜）：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果, 毒死蜱  豇豆（豆类蔬菜）：阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乐果  所有蔬菜：铅、总砷、总汞、镉、铬、艾氏剂、倍硫磷、苯线磷、滴滴涕、狄氏剂、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、甲基对硫磷、甲萘威、久效磷、磷胺、六六六、氯菊酯、灭线磷、七氯、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、乙酰甲胺磷、异狄氏剂、蝇毒磷、氰戊菊酯、甲醛、二氧化硫 |
| 水果 | 柑橘类、梨果类、核果类、浆果和其他小粒水果、瓜果类、热带及亚热带水果 | 苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘、香蕉、草莓、西瓜、杨梅等 | 铅、镉、氧乐果、克百威、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵、灭线磷、久效磷、敌敌畏、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、六六六、滴滴涕、苯线磷、地虫硫磷、磷胺、特丁硫磷、蝇毒磷、艾氏剂、狄氏剂、对硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷、涕灭威 |
| 12 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝残留量（以干基计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、三聚氰胺、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯(PG)、三氯蔗糖、纽甜、纳他霉素 |
| 13 | 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 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 水分、酸价（含油型产品）、过氧化值（含油型产品）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、纽甜、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红）、丁基羟基茴香醚（BHA）（限含油型产品）、二丁基羟基甲苯（BHT）（限含油型产品）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（限含油型产品）、没食子酸丙酯(PG)（限含油型产品）、铝的残留量（以干基计）、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素B1 （限以玉米为原料的产品）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、二氧化钛 |
| 薯类食品 | 干制薯类、冷冻薯类、薯泥（酱）类、薯粉类、其他类 | 干制薯类（仅限马铃薯片）：酸价、过氧化值、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、纽甜、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯(PG)、铝的残留量（以干基计）、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾、二氧化钛  干制薯类（(除马铃薯片外）：纽甜、二氧化硫残留量、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（限熟制品）。  冷冻薯类：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（限熟制品）。  薯泥（酱）类：山梨酸、苯甲酸、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（限熟制品）、商业无菌（罐头工艺产品）。  薯粉类：二丁基羟基甲苯（BHT）（仅限脱水马铃薯粉，以油脂中的含量计）、二氧化硫残留量（仅限魔芋粉）、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（限熟制品）。  其他类：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（限熟制品）。 |
| 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 | 《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 草甘膦、滴滴涕、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、喹螨醚、联苯菊酯、六六六、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、铅、氰戊菊酯、噻螨酮、三氯杀螨醇、杀螟硫磷、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）（视具体产品色泽而定）、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷 |
| 砖茶 | 黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、青砖茶等 | 铅、草甘膦、滴滴涕、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、喹螨醚、联苯菊酯、六六六、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、氰戊菊酯、噻螨酮、三氯杀螨醇、杀螟硫磷、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷；限调味茶类：六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯；限速溶茶类：菌落总数、大肠菌群 |
| 代用茶 | 代用茶 | 铅、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）；限花、果（实）根茎、混合类：二氧化硫、敌敌畏、乐果；限叶类：六六六总量、滴滴涕总量、三氯杀螨醇、氰戊菊酯 |
| 15 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 铅、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸乙酯、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、亚硝酸盐、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含的产品检测）、二氧化硫、敌百虫 |
| 蔬菜干制品 | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片蔬菜粉及制品 | 酸价、过氧化值、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含的产品检测） |
| 食用菌制品 | 干制食用菌、腌渍食用菌 | 干制食用菌：总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫、米酵菌酸（限银耳制品检测） 腌渍食用菌：总砷、铅、总汞、镉、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸乙酯、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫、米酵菌酸（限银耳制品检测） |