附件1

**本次检验项目**

1. **饼干**

### （一）检验依据

### GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)、

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

### GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

### GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

### GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第二法 电感耦合等离子体质谱法)

### GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

### GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》

### GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

### （二）检验项目

### 饼干的抽检项目包括大肠菌群、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、铝的残留量(干样品，以Al计) 、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、酸价（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

1. **糕点**

### （一）检验依据

### GB 5009.182-2017 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

### GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

### GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

### GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

### GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》

### GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》

### GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》

### GB 5009.251-2016 《食品安全国家标准 食品中1，2-丙二醇的测定》（第一法 气相色谱法）

### GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

### GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

### GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》

### GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

### GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

### （二）检验项目

### 糕点的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）、铝的残留量（干样品，以Al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）、丙二醇、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、安赛蜜、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、霉菌、纳他霉素、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

1. **调味品**

### （一）检验依据

### GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.235-2016《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》(第一法 酸度计法）

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》( 第四法 酶联免疫吸附筛查法 )

GB/T 5009.41-2003《食醋卫生标准的分析方法》

GB 5009.233-2016《食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定》

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》( 第四法 酶联免疫吸附筛查法 )

GB 5009.42-2016《食品安全国家标准 食盐指标的测定》

GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》(第一法 食品中总灰分的测定)

BJS 201905《食品中罗丹明B的测定》

GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》(第三法 食品中酸不溶性灰分的测定)

GB 22255-2014《 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定 》

GB 5009.266-2016《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.225-2016《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》(酒精计法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.32-2016《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 5009.44-2016《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》（第一法 电位滴定法）

SN/T 2430-2010《进出口食品中罗丹明B的检测方法》

GB 5009.43-2016《食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定》(第二法 旋光法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB/T 21999-2008《蚝油》

SB/T 10371-2003《鸡精调味料》

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.32-2016 《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

食品整治办[2008]3号《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(第一批)》

整顿办函[2011]1号《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)》

### （二）检验项目

### 酱油的抽检项目氨基酸态氮、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、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群。

普通食用盐的检验项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、氯化钠(以干基计)、碘(以I计)。

食醋的抽检项目包括总酸(以乙酸计)、游离矿酸、黄曲霉毒素B₁。

其他固体调味料的抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、甜蜜素、阿斯巴甜。

味精的抽检项目包括谷氨酸钠、总砷(以As计)、铅(以Pb计)。

调味料酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氯化钠、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

其他香辛料类调味品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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

蚝油、虾油、鱼露的抽检项目包括氨基酸态氮、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。

黄豆酱、甜面酱等的抽检项目包括氨基酸态氮、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

火锅底料、麻辣烫底料的抽检项目包括罗丹明B、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、胭脂红、铅（以Pb计）。

鸡精、鸡粉调味料的抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、日落黄、菌落总数、大肠菌群、糖精钠、甜蜜素、氯化物、总氮、其他氮。

辣椒酱的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）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总砷(以As计)、总汞（以Hg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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括罗丹明B、铅(以Pb计)、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)。

坚果与籽类的泥（酱）的抽检项目包括过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（含花生原料的产品检测）、沙门氏菌。

香辛料调味油的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、铅（以Pb计）。

1. **肉制品**

### （一）检验依据

### GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》

### GB/T 21317-2007《动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法》

### GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》

### GB/T 22338-2008《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》

### GB/T 9695.6-2008《肉制品 胭脂红着色剂测定》

### GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》

GB 4789.30-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》(第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB/T 9695.6-2008《肉制品 胭脂红着色剂测定》(第一法 高效液相色谱法)

GB 2760-2014《食品安全标准 食品添加剂使用标准》

GB/T 22286-2008《动物源性食品中多种β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法》

GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 第二法)

GB 5009.123-2014《食品安全国家标准 食品中铬的测定》

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》

GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》

食品整治办[2008]3号《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(第一批)》

整顿办函[2011]1号《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)》

产品明示标准和质量要求

### （二）检验项目

### 腌腊肉制品的抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、土霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、总砷（以As计）。

### 酱卤肉制品的抽检项目包括亚硝酸盐（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、胭脂红、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、铅、镉、铬、总砷（以As计）、糖精钠、商业无菌、氯霉素、酸性橙Ⅱ。

### 熟肉干制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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。

### 熏烧烤肉制品检验项目包括苯并[a]芘、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)。

### 熏煮香肠火腿制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、沙门氏菌、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红。

1. **饮料**

### （一）检验依据

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 》

### GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》

### GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

### GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

### GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》

### GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

### GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》

### GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

### GB/T 5009.140-2003《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定》

### GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》

### GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》

### GB 22255-2014《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》

### GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》

GB 5009.139-2014《食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定》

GB/T 21733-2008《茶饮料》(附录A)

GB/T 22388-2008《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》(第一法 高效液相色谱法(HPLC))

GB/T 5009.140-2003 《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定》

GB/T 10792-2008《碳酸饮料(汽水)》(减压器法)

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 8538-2016 《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》（滤膜法）

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》（41 亚硝酸盐）

GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法感官性状和物理指标》

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(离子色谱法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》离子色谱法(碳酸盐系统淋洗液)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(硅钼黄光谱法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(甲亚胺-H光谱法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(酸性高锰酸钾滴定法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(电感耦合等离子体质谱法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(4-氨基安替比林三氯甲烷萃取光谱法)

GB 8538-2016《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》(亚甲基蓝光谱法)

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》

GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》

GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

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》

产品明示标准及质量要求

### （二）检验项目

茶饮料的抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群。

固体饮料的抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群。

蛋白饮料的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、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）、菌落总数、大肠菌群。

其他饮料的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）、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

碳酸饮料的抽检项目包括二氧化碳气容量（20°C）、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、沙门氏菌。

饮用天然矿泉水的抽检项目包括偏硅酸、镍、锑、铜、钡、总铬、锰、银、溴酸盐、硼酸盐、氟化物、耗氧量、挥发酚（以苯酚计）、阴离子合成洗涤剂、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌、界限指标-锶。

蛋白饮料检验项目包括大肠菌群、蛋白质、菌落总数、三聚氰胺、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

果蔬汁类及其饮料检验项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、酵母、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、胭脂红。

其他类饮用水检验项目包括大肠菌群、耗氧量(以O2计)、三氯甲烷、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、阴离子合成洗涤剂、余氯(游离氯)。

1. **罐头**

### （一）检验依据

### GB/T 10786-2006《罐头食品的检验方法》

### GB 5009.237-2016《食品安全国家标准 食品pH值的测定》

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

### GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)、

GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

GB 4789.26-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》

SN/T 1743-2006《食品中的诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法》

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

### （二）检验项目

水果类罐头的抽检项目包括合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）（视样品具体颜色定）、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）、阿斯巴甜、固形物含量、商业无菌、可溶性固形物含量。

1. **酒类**

### （一）检验依据

### GB 5009.266-2016《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》

GB 22255-2014《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.28-2016《 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》( 第一法 液相色谱法 )

GB 5009.225-2016《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》(第二法)

GB/T 5009.49-2008《发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法》4.4甲醛

GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

产品明示标准及质量要求

### （二）检验项目

### 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)的抽检项目包括酒精度、甲醇、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)。

啤酒的抽检项目包括酒精度、甲醛。

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括甲醇、酒精度、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

1. **水果制品**

### （一）检验依据

### GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

### GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

### GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

### GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

### GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》

### GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》

### SN/T 3538-2013《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》

### GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

### （二）检验项目

### 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的抽检项目包括铅（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）、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、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

1. **糖果制品**

### （一）检验依据

### GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

### GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》

### GB 22255-2014《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》

### GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

SN/T 3538-2013《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法液相色谱-质谱/质谱法》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

### （二）检验项目

糖果的抽检项目包括合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜。

果冻的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）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

1. **粮食加工品**

（一）检验依据

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》

GB 5009.34-2016 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》

GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》(第二法 气相色谱法)

GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》(第二法 免疫亲和层析净化高效液相色谱法)

GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》(第二法 离子交换固相萃取柱净化高效液相色谱法)

GB/T 22325-2008《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法》

GB 5009.27-2016《食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定》

GB 5009.209-2016《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》（第一法 液相色谱法）

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》

### （二）检验项目

大米的抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1。

普通挂面、手工面的抽检项目包括铅（以Pb计）、丙酸（丙酸钙）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

米粉制品的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）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1。

小麦粉的抽检项目包括赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、苯并[a]芘、镉、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

其他谷物粉类制成品的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）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

生湿面制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb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)。

1. **食用油、油脂及其制品**

（一）检验依据

GB 5009.32-2016 《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第一法 冷溶剂指示剂滴定法)

GB 5009.262-2016 《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》( 第四法 酶联免疫吸附筛查法 )

GB 5009.27-2016《食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定》

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

《食用植物油中乙基麦芽酚的测定》(BJS 201708)

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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》

产品明示标准及质量要求

（二）检验项目

花生油的抽检项目包括酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苯并[a]芘、铅(以Pb计)、酸价(KOH)。

食用植物调和油的抽检项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、苯并[a]芘。

玉米油的抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

菜籽油的抽检项目包括过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苯并[a]芘。

1. **薯类和膨化食品**

（一）检验依据

GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（第一法 石墨炉原子吸收光谱法）

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

（二）检验项目

薯粉类的抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量。

含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)

1. **乳制品**

（一）检验依据

GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》

GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》

GB 5413.39-2010《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》

GB 5009.239-2016《食品安全国家标准 食品酸度的测定》

GB/T 22388-2008《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》

GB 5009.92-2016《食品安全国家标准 食品中钙的测定》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 5009.24-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定》(第二法 高效液相色谱法)

GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》(第三法 碱水解法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第一法 金黄色葡萄球菌定性检验 )

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 第二法)

GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》(第一篇 第一法 食品中总汞的测定 原子荧光光谱法)

（二）检验项目

灭菌乳的抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、钙（根据标签确定是否检测）。

调制乳的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、钙（根据标签确定是否检测）、脂肪、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）。

全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、钙（根据标签确定是否检测）、脂肪、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。

1. **方便食品**

（一）检验依据

GB 5009.32-2016 《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定(第二法 冷溶剂自动电位滴定)

GB 22255-2014《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》

GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》(第一法 直接干燥法)

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

产品明示标准和质量要求

（二）检验项目

调味面制品的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、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）、特丁基对苯二酚（THBQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖、糖精钠、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌。

油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝的抽检项目包括二氧化硫残留量（以SO2计）、菌落总数、大肠菌群、水分、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）。

1. **茶叶及相关制品**

（一）检验依据

GB 23200.113-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》

GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

（二）检验项目

绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶的抽检项目包括三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、铅(以Pb计)。

1. **蔬菜制品**

（一）检验依据

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》

GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.28-2016《 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》

GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》(第二法 分光光度法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

（二）检验项目

酱腌菜的抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、亚硝酸盐、糖精钠、甜蜜素、阿斯巴甜、大肠菌群。

1. **炒货食品及坚果制品**

（一）检验依据

GB 5009.34-2016 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果和籽类食品》

GB 5009.12-2010《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第五法 单扫描极谱法)

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第一法 同位素稀释液相色谱-串联质谱法)

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.28-2016《 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》( 第一法 液相色谱法 )

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

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》

（二）检验项目

其他炒货食品及坚果制品的抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、霉菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子的抽检项目包括、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、大肠菌群、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、霉菌。

1. **水产制品**

（一）检验依据

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（第一法 液相色谱法）

GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

（二）检验项目

熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（以Cd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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

1. **食糖**

（一）检验依据

GB 5009.34-2016 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB/T 35887-2018《白砂糖试验方法》

QB/T 5010-2016《冰糖试验方法》

GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》(附录A)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》(第二法 减压干燥法)

QB/T 2343.2-2013《赤砂糖试验方法》

QB/T 5011-2016《方糖试验方法》

（二）检验项目

白砂糖的抽检项目包括铅、总砷(以As计)、螨。

红糖的抽检项目包括总糖分（蔗糖+还原糖分）、干燥失重、铅，总砷(以As计)，螨。

冰片糖的抽检项目包括总糖分、还原糖分。

方糖的抽检项目包括蔗糖分、、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、干燥失重。

1. **特殊膳食食品**

（一）检验依据

 GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》(第二法 分光光度法)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB 5009.6-2016 《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》（第二法 酸水解法）

GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(第一法 凯氏定氮法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第四法 酶联免疫吸附筛查法)

（二）检验项目

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的抽检项目包括蛋白质、脂肪、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、亚硝酸盐（以NaNO2计）（如标签有标示，就按标签判）。

1. **淀粉及淀粉制品**

（一）检验依据

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（第二法）

GB 5009.182-2017（食品安全国家标准 食品中铝的测定）（第三法）

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（第一法）

GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》（第一法 食品中总灰分的测定）

GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(第一法 凯氏定氮法)

GB 5009.239-2016（5.3）

GB/T 8885-2017《食用玉米淀粉》附录A

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》

（二）检验项目

淀粉的抽检项目包括二氧化硫残留量、灰分、铅（以Pb计）、酸度、蛋白质、脂肪、大肠菌群、菌落总数、霉菌和酵母。

粉丝粉条的抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al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。

1. **豆制品**

（一）检验依据

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第四法 酶联免疫吸附筛查法)

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》(第二法 气相色谱法)

GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(第一法 凯氏定氮法)

GB 5009.182-2017 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第二法 电感耦合等离子体质谱法)

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》

产品明示标准及质量要求

（二）检验项目

腐乳、豆豉、纳豆等的抽检项目包括黄曲霉毒素 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）、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）。

腐竹、油皮及其再制品的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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、蛋白质、铅。

大豆蛋白类制品等的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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、糖精钠。

豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖山梨酸及其钾盐(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)。

1. **食用农产品**

（一）检验依据

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

（二）检验项目

芒果检验项目包括多菌灵、噻虫胺、苯醚甲环唑、氧乐果、戊唑醇、吡唑醚菌酯、嘧菌酯。

1. **蛋制品**

（一）检验依据

GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

（二）检验项目

再制蛋检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌。