

附件 2

本次检验项目

一、餐饮食品

(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 2760-2014)、《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)(食品整治办〔2008〕3号)、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

粉丝粉条(自制): 铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

复用餐饮具(餐馆自行消毒): 大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)(限采用化学消毒法的餐饮具检测)

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)

油饼油条(自制): 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)、糖精钠(以糖精计)

二、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》（GB31650-2019）、《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）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50 号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

猪肝：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林

牛肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、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

其他畜肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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

猪肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、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

禽副产品：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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素

鸡肉：尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶、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、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素

鸭肉：恩诺沙星、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

生干籽类：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、苯醚甲环唑

姜：铅（以 Pb 计）、噻虫胺、吡虫啉、噻虫嗪、六六六、滴滴涕

豇豆：克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲胺磷

韭菜：镉（以 Cd 计）、腐霉利、毒死蜱、啶虫脒、克百威、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、甲拌磷、

乙酰甲胺磷

辣椒：镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

马铃薯：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷

普通白菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啉虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

茄子：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果

芹菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

鲜食用菌：镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、百菌清

贝类：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、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

淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、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、磺胺类（总量）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素

海水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、恩诺沙星、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

其他水产品：恩诺沙星、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、孔雀石绿

梨：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果

芒果：苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺

猕猴桃：氯吡脞、多菌灵、氧乐果、敌敌畏

苹果：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷

葡萄：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉

香蕉：吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑、噻虫胺、氟环唑

鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物、沙门氏菌（限明示可生吃鸡蛋检测）、恩诺沙星（以

恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考(以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计)、甲砒霉素、多西环素、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类(总量)

三、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

茶饮料: 茶多酚、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

蛋白饮料: 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

固体饮料: 蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、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

果蔬汁类及其饮料: 展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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）、安赛蜜、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、霉菌和酵母、铅（以 Pb 计）

其他类饮用水：耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂

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）、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）、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、沙门氏菌

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）、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）、菌落总数、霉菌、酵母

饮用纯净水：耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率、阴离子合成洗涤剂

饮用天然矿泉水：界限指标、镍、锶、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、铜绿

假单胞菌

四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

黄豆酱、甜面酱等：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）、大肠菌群

火锅底料、麻辣烫底料：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

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）、菌落总数、大肠菌群

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌

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）、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）

其他半固体调味料：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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

其他固体调味料：铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、阿斯巴甜

其他香辛料调味品：铅（以 Pb 计）、水分、灰分、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌

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）、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）、菌落总数、大肠菌群

食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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）、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）、菌落总数

味精：谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）

香辛料调味油：酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）

五、豆制品

（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 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

豆制品：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠（以糖精计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

六、方便食品

（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 2760-2014）、等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝：酸

价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群

调味面制品：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群

七、蜂产品

（一）抽检依据是《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）：酒精度、甲醇、铅（以 Pb 计）、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）、三氯蔗糖

九、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡：咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A

可可制品：铅（以 Pb 计）、沙门氏菌

十、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松、丙二醇

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松、丙二醇

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、丙二醇

调制乳：脂肪、蛋白质、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌

高温杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松

十一、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松、丙二醇

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松、丙二醇

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、丙二醇

调制乳：脂肪、蛋白质、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌

高温杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松

十二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素

限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、铅（以 Pb 计）

大豆油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、铅（以 Pb 计）

花生油：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

食用动物油脂：酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘

食用油脂制品：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌

芝麻油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅（以 Pb 计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）

十三、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

含油型膨化食品和非含油型膨化食品：水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

十四、水果制品

（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 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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）、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、乙二胺四乙酸二钠

十五、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件 2009032、2014008、《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

保健食品：总砷(As)、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、可溶性固形物(20℃折光计法)、咖啡因、L-赖氨酸盐酸盐、铅(以 Pb 计)、肌醇、维生素 B₆、牛磺酸、烟酰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、酵母、霉菌、维生素 B₁₂、金黄色葡萄球菌

十六、延伸抽检样品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

延伸抽检样品餐馆用餐饮具(一次性餐具): 大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)