附件1

 **本次检验项目**

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB2761-2017《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》、、卫生部公告[2011]4号《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》食品整治办﹝2008﹞3号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 发酵面制品(自制) 检验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)、糖精钠(以糖精计）等项目。

2. 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 检验项目包括铬（以Cr计），胭脂红，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）等项目。

3. 生湿面制品（餐饮）检验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）、铅（以Pb计）等项目。

4. 油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

5. 生食动物性水产品（餐饮）检验项目包括挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等项目。

6. 米粉制品（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、滑石粉等项目。

7. 复用餐饮具检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌等项目。

8. 酿皮、粳皮(餐饮)检验项目包括过氧化苯甲酰，甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）等项目。

9. 粽子（餐饮）检验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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜等项目。

10. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) 检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等项目。

11. 米粉制品（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、滑石粉。

12.酱腌菜（餐饮）检验项目包括亚硝酸盐（以NaNO2计）。

13.花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素B1。

14.皮冻(自制)检验项目包括铬(以Cr计)。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/LXXD0001S-2017《八宝茶》、Q/YLSP0002S-2017《决明子茶》等标准要求。

（二）检验项目

1. 代用茶检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫等项目。

2. 速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群等项目。

3. 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅（以Pb计）、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威等项目。

三、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽粒食品》等标准要求。

（二）检验项目

1. 开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（以脂

肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群n=5、霉菌、安赛蜜等项目。

2. 其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等项目。

四、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》等标准要求。

（二）检验项目

1. 淀粉检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、

菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌等项目。

2、粉丝粉条检验项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

五、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、农业部公告第235号、农业部公告第2292号等标准要求。

（二）检验项目

1. 蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯等项目。

2. 蜂王浆(含蜂王浆冻干粉) 检验项目包括10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度等项目。

3. 蜂花粉检验项目包括蛋白质、水分、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌等项目。

六、罐头

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》等标准要求。

（二）检验项目

1. 水果类罐头检验项目包括锡（以Sn计）、展青霉素、二氧化硫残留量、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、靛蓝）、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、商业无菌等项目。

七、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、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）、三氯蔗糖等项目。

2. 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）等项目。

3.葡萄酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》等标准要求。

（二）检验项目

1. 玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等项目。

2. 其他谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A等项目。

3. 谷物加工品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1等项目。

4.普通挂面、手工面检验项目包括铅（以Pb计）等项目。

九、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、整顿办函〔2011〕1号、食品整治办〔2008〕3号等标准要求。

（二）检验项目

1. 熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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、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、大肠埃希氏菌O157:H7、氯霉素等项目。

2. 酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、糖精钠（以糖精计）、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、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

十、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、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号等标准要求。

（二）检验项目

1. 发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等项目。

十一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业部公告第235号、农业部公告第560号、农业部公告第2292号、整顿办函[2010] 50号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六等项目。

2. 猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、挥发性盐基氮、呋喃类代谢物、氯霉素、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类(总量)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、庆大霉素、铅、镉、总砷等项目。

3. 鲜蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞(以Hg计)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等项目。

4. 鸡肉检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、沙拉沙星、磺胺类(总量)、金霉素挥发性盐基氮、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、铅、镉、总汞、总砷、氟苯尼考、四环素等项目。

5. 普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷等项目。

6. 豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠等项目。

7. 淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），甲基汞（以Hg计），无机砷（以As计），孔雀石绿，氯霉素，甲砜霉素，氟苯尼考，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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），氧氟沙星，培氟沙星，洛美沙星，诺氟沙星，四环素，金霉素，土霉素，磺胺类（总量）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺喹恶啉之和），喹乙醇代谢物，地西泮，甲硝唑，地美硝唑，洛硝哒唑，羟基甲硝唑，羟甲基甲硝咪唑等项目。

8. 牛肉检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg计），总砷（以As计），克伦特罗，沙丁胺醇，莱克多巴胺，特布他林，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，氟苯尼考，多西环素(强力霉素），土霉素，地塞米松，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），洛美沙星，培氟沙星，氧氟沙星，诺氟沙星，林可霉素，磺胺类（总量）（磺胺类（总量）项目包括：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、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，庆大霉素，阿莫西林，头孢氨苄等项目。

9. 海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑等项目。

10. 羊肉检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg计），总砷（以As计），克伦特罗，沙丁胺醇，莱克多巴胺，特布他林，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，氟苯尼考，土霉素，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），洛美沙星，培氟沙星，氧氟沙星，诺氟沙星，林可霉素，磺胺类（总量）（磺胺类（总量）项目包括：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、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，阿莫西林等项目。

11. 番茄（茄果类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计），镉（以Cd计），阿维菌素，苯醚甲环唑，苯酰菌胺，啶氧菌酯，毒死蜱，多菌灵，噁唑菌酮，氟虫腈，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，甲胺磷，甲拌磷，克百威，硫线磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，嘧菌酯，灭多威，嗪氨灵，噻虫胺，杀扑磷，双甲脒，水胺硫磷，肟菌酯，氧乐果，乙霉威，腐霉利等项目。

12. 猪肝检验项目包括铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg计），总砷（以As计），克伦特罗，沙丁胺醇，莱克多巴胺，特布他林，呋喃唑酮代谢物，呋喃它酮代谢物，呋喃西林代谢物，氯霉素，氟苯尼考，多西环素(强力霉素），土霉素，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），洛美沙星，培氟沙星，氧氟沙星，诺氟沙星，磺胺类（总量）（磺胺类（总量）项目包括：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、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，阿莫西林等项目。

13. 韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计），镉（以Cd计），阿维菌素，倍硫磷，敌敌畏，毒死蜱，对硫磷，多菌灵，氟虫腈，腐霉利，甲胺磷，甲拌磷，克百威，乐果，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯菊酯，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，氯唑磷等项目。

14. 山药检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等项目。

15. 豆类检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、多菌灵、甲拌磷、氧乐果、克百威、灭多威等项目。

16. 生干籽类检验项目包括酸价（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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群等项目。

17. 李子检验项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、抗蚜威、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果等项目。

18. 其他禽副产品检验项目包括铬（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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

19. 菠菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威等项目。

20. 淡水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

21. 淡水蟹检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

22.鲜食用菌检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量。

23.鸭肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

24.生干坚果检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、唑螨酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量。

25.淡水蟹检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

26.黄瓜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、呋虫胺、氟虫腈、腈苯唑、腈菌唑、联苯肼酯、硫线磷、醚菌酯、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、乙霉威、氯唑磷、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑螨酯、氧乐果等项目。

27.火龙果检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、内吸磷等项目。

28.牛肝检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

29.芹菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯等项目。

30.石榴检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、灭多威、内吸磷等项目。

31.桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷等项目。

32.甜椒检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、肟菌酯、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑螨酯等项目。

33.西瓜检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、肟菌酯、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、甲基硫菌灵、氟虫腈、啶氧菌酯、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、噻虫嗪等项目。

34.香蕉检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、辛硫磷、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟环唑、氟虫腈、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯等项目。

35.樱桃检验项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、苯醚甲环唑、啶虫脒、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果等项目。

36.油桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、抗蚜威、甲胺磷、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵等项目。

十二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据Q/SDS0005S-2019《芝麻调味油》、Q/SWJ0001S-2018《食用植物调和油（芝麻调和油）》、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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准要求。

1. 检验项目

1. 菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

2. 食用植物调和油检验项目包括酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

3. 煎炸过程用油检验项目包括酸价、极性组分、游离棉酚等项目。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.其他食用植物油(半精炼、全精炼)检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

十三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》 、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、整顿办函〔2011〕1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV 、沙门氏菌n=5、金黄色葡萄球菌n=5等项目。

2. 干制食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量等项目。

3. 腌渍食用菌检验项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、三氯蔗糖、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）等项目。

十四、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品安全国家标准 膨化食品》GB 17401-2014等标准要求。

（二）检验项目

1. 含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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、金黄色葡萄球菌等项目。

十五、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

1. 水果干制品（含枸杞）检验项目包括铅（以Pb计）、克百威、吡虫啉、二氧化硫残留、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌n=5等项目。

2. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅（以Pb计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

3.果酱检验项目包括展青霉素、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）、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

十六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》等标准要求。

（二）检验项目

1. 水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）等项目。

2.速冻面米食品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

十七、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、《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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准要求。

（二）检验项目

1. 糖果检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等项目。

十八、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》 、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T18186-2000《酿造酱油》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《 食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》、SB/T 10371-2003《鸡精调味料》、《谷氨酸钠（味精）》（ GB/T 8967-2007）、整顿办函[2011]1号、食品整治办[2008]3号等标准要求。

（二）检验项目

1. 酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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、大肠菌群等项目。

2. 鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群等项目。

3. 其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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）等项目。

4. 黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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 n=5、金黄色葡萄球菌n=5、沙门氏菌n=5等项目。

5. 香辛料调味油检验项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

8. 味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）等项目。

9. 其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）等项目。

10. 酿造酱油、配制酱油检验项目包括氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以氮计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)、对羟基苯甲酸酯类(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

11.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅(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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

12.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括铅（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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

13.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等检验项目包括铅（以Pb计）、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、沙门氏菌。

十九、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 食品污染物限量》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》等标准要求。

（二）检验项目

1. 果、蔬汁饮料检验项目包括铅（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）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、商业无菌等项目。

2. 蛋白饮料检验项目包括棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

3. 其他饮料检验项目包括铅（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、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（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、商业无菌等项目。

4.饮用纯净水检验项目包括耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

5.固体饮料检验项目包括蛋白质、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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

二十、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据《冷冻饮品 雪糕》GB/T 31119-2014、《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 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》GB 2759-2015、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

1、冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括蛋白质、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

二十一、食糖

（一）抽检依据

 抽检依据《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 食糖》GB 13104-2014、《赤砂糖》QB/T 2343.1-1997、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2017等标准要求。

（二）检验项目

1、红糖检验项目包括总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨等项目。

二十二、豆制品

（一）抽检依据

 抽检依据《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 豆制品》GB 2712-2014、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

1、豆干、豆腐、豆皮等项目包括脲酶试验、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）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

二十三、糕点

（一）抽检依据

抽检依据食品整治办〔2009〕5号、整顿办函〔2011〕1 号、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、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)、纳他霉素、三氯蔗糖、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目。