附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（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）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.谷物碾磨加工品的检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（Cd计）(限玉米粉、玉米片、玉米渣检测)、总砷（以Hg计）（米粉不检测）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1(限玉米粉、玉米片、玉米渣检测)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇(限玉米粉、玉米片、玉米渣检测)、赭曲霉毒素A（米粉不检测）、玉米赤霉烯酮(限玉米粉、玉米片、玉米渣检测)、二氧化硫残留量（限米粉检测）。

2.谷物粉类制成品的检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素（限其他谷物粉类制成品中含玉米的制品检测）、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）（其他谷物粉类制成品不检测）、二氧化硫残留量（限米粉制品检测）、菌落总数（限熟制食品检测）、大肠菌群（限熟制食品检测）、沙门氏菌（限熟制预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限熟制预包装食品检测）。

二、调味品

（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）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《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)》的通知（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（第五批）》的通知（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油的检验项目包括：氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准和质量要求有规定时检测）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、3-氯-1，2-丙二醇（仅配制酱油检测）、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（依据标准为 GB 2717—2003《酱油卫生标准》时，仅餐桌酱油检测）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉的检验项目包括：铅（以Pb计）、戊唑醇（仅辣椒、辣椒粉检测）、马拉硫磷（仅花椒、花椒粉检测）、罗丹明B（仅辣椒、辣椒粉检测）、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）、糖精钠（以糖精计）。

3.其他香辛料调味品的检验项目包括：铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）。

4.其他固体调味料的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）（水产调味品和藻类调味品不检测该项目)、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）、阿斯巴甜、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV。

5.蛋黄酱、沙拉酱的检验项目包括：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.辣椒酱的检验项目包括：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、二氧化硫残留量（蒜蓉辣椒酱不检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌（仅限即食类产品检测）、沙门氏菌（仅限即食类产品检测）。

7.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）（水产调味品和藻类调味品不检测该项目)、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、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测该项目）、沙门氏菌（仅即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅即食类产品检测）、副溶血性弧菌(仅即食水产调味品检测）。

8.其他半固体调味料的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）（水产调味品和藻类调味品不检测该项目)、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、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测该项目）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、沙门氏菌（仅即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅即食类产品检测）、副溶血性弧菌(仅即食水产调味品检测）。

三、肉制品

（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致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《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）》的通知（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品的检验项目包括：三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、胭脂红、氯霉素。

2.熟肉干制品的检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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、氯霉素、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品）。

四、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）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《动物性食品中兽药最高残留限量》的通知（农业部公告第235号）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》的通知（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）的检验项目包括：脂肪（仅适用于全脂产品）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松（仅限牛乳产品）。

2.液体乳（巴氏杀菌乳）的检验项目包括：蛋白质、酸度、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、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、地塞米松（仅限牛乳产品）。

3.液体乳（调制乳）的检验项目包括：脂肪（仅适用于全脂产品）、蛋白质、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、大肠菌群（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、金黄色葡萄球菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、沙门氏菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、商业无菌（仅限采用灭菌工艺生产的调制乳）、三聚氰胺。

五、饮料

（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）、《食品安全国家标准包装饮用水》（GB 19298—2014）、《食品安全国家标准饮料》（GB 7101—2015）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水[界限指标、锑、镍、溴酸盐、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌项目，生产日期在2019年6月21日之前的产品按GB 8537—2008判定，生产日期在2019年6月21日（含）之后的产品按GB 8537—2018判定]的检验项目包括：界限指标（界限指标为锂、锶、锌、碘化物、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标）、锑、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO3 -计）、亚硝酸盐（以NO2 -计）、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水的检验项目包括：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。

3.其他饮用水的检验项目包括：浑浊度、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、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果、蔬汁饮料的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[仅预包装食品检测）；添加活菌（未杀菌）型产品不检测]、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）。

5.蛋白饮料的检验项目包括：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（仅执行标准为GB/T 31324的杏仁露检测）、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸[仅执行标准为GB/T 31325的核桃露（乳）检测]、蛋白质、三聚氰胺（仅含乳饮料检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数[添加活菌（未杀菌）型含乳饮料不检测；仅预包装食品检测）]、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）。

6.茶饮料的检验项目包括：茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数[仅预包装食品检测；添加活菌（未杀菌）型产品不检测）]、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)。

7.其他饮料的检验项目包括：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、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、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数（仅预包装食品检测）、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）。

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）、《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）、《食品安全国家标准罐头食品》（GB 7098—2015）、《食品安全国家标准方便面》（GB 17400—2015）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.方便面[对于含有调料包（含粉、酱、油、菜等调料包）的产品，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌项目检测时将面饼或米线、粉丝与调料包充分混合后进行检测]的检验项目包括：水分（仅面饼检测）、酸价（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.冲调类方便食品、主食类方便食品、其他方便食品[对于含有调料包（含粉、酱、油、菜等调料包）的产品，依据产品明示标准规定检测]的检验项目包括：酸价（以脂肪计）（适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[冲调类方便食品（限玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品）检测]、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）（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌（限冲调谷物制品检测）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（限采用罐头工艺生产的方便食品）。

七、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—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致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

冷冻饮品的检验项目包括：蛋白质（仅冰淇淋、雪糕检测）、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[不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

八、速冻食品

（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）、《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB29921—2013）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

速冻面米食品（若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测）的检验项目包括：过氧化值(以脂肪计)（以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的水饺、元宵、馄饨等生制品检测）、糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、菌落总数（仅包子、馒头等熟制品检测）、大肠菌群（仅包子、馒头等熟制品检测）、沙门氏菌（仅包子、馒头等熟制品检测）、金黄色葡萄球菌（仅包子、馒头等熟制品检测）。

九、薯类及膨化食品

（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）、《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质量要求。

（二）检验项目

膨化食品的检验项目包括：水分、酸价（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、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）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测项目）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限预包装食品）。

十、蛋制品

（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）、《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）、《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质量要求。

（二）检验项目

再制蛋类的检验项目包括：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）、菌落总数（不含糟蛋；限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、商业无菌（限以罐头食品加工工艺生产的产品检测）、沙门氏菌（限即食类预包装食品检测）。

十一、水产制品

（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）、《食品安全国家标准藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品的检验项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）、沙门氏菌（仅限预包装即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅限预包装即食类产品检测）、副溶血性弧菌（仅限预包装即食类产品检测）、霉菌计数（仅限即食类产品检测）。

2.熟制动物性水产制品的检验项目包括：镉（以Cd计）（仅限鱼类制品检测）、N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘（仅熏、烤水产品检测）、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（海水虾、蟹制品除外）、沙门氏菌（仅限预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅限预包装食品检测）、副溶血性弧菌（仅限预包装食品检测）。

十二、淀粉及淀粉制品

（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致病菌限量》（GB 29921—2013）、《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质量要求。

（二）检验项目

粉丝粉条和其他淀粉制品的检验项目包括：铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）。

十三、蜂产品

（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）、《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963—2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜的检验项目包括：铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

十四、食盐

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721—2015）、《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 食用盐碘含量》（GB 26878—2011）、《省卫生健康委关于贵州省食用盐碘含量标准的公示》、《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》、《贵州省食盐管理条例》及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食盐的检验项目包括：色泽和外观,气味与滋味,杂质,氯化钠（以NaCl计）,碘(以I计),钡(以Ba计),铅(以Pb计),总砷(以As计),镉(以Cd计),总汞(以Hg计),亚铁氰化钾、柠檬酸铁铵。