
附件 1

本次检验项目

饮料

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《饮用天然矿泉水》(GB 8537-2008)、《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。

(二) 抽检项目

1. 饮用纯净水抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、色度、浑浊度、耗氧量(以 O₂ 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物(以 CN-计)、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、亚硝酸盐(以 NaNO₂ 计)。

2. 其他饮用水抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、色度、浑浊度、耗氧量(以 O₂ 计)、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、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）。

3. 果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、锡（以 **Sn** 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、展青霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯基苯酚、增效醚、马拉硫磷。

4. 碳酸饮料(汽水)抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、锡（以 **Sn** 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、二氧化碳气容量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5. 茶饮料抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、锡（以 **Sn** 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、山梨酸及其钾盐（以

山梨酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、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. 其他饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红)、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7. 其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、氰化物(以 CN⁻计)、脲酶试验、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红)、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三聚氰胺、蛋白质。