

附件 1

本次检验项目

一、保健食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740)、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

(二) 检验项目

保健食品抽检项目包括大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、霉菌和酵母、硬胶囊壳中的铬、那红地那非、伐地那非、红地那非、羟基豪莫西地那非、氨基他达拉非、西地那非、豪莫西地那非、那莫西地那非、伪伐地那非、硫代艾地那非、他达拉非、铅、总砷、总汞、霉菌、酵母、10-羟基- α -癸烯酸、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、褪黑素、维生素 B₆、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、钙、维生素 D、吡啶甲酸铬、蛋白质、茶多酚、崩解时限、可溶性固形物、酸价、过氧化值、铁、锌、二十碳五烯酸(EPA)、二十二碳六烯酸(DHA)、水分、维生素 C、

维生素 E、 β -胡萝卜素、叶黄素、牛磺酸、还原糖、DHA+EPA、硒、烟酰胺、泛酸、维生素 D₃、异嗪皮啶、叶酸、总黄酮、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₁₂、生物素、镁、维生素 K₁、大豆异黄酮、咖啡因、总铬、嗜热链球菌、铬、辅酶 Q₁₀、免疫球蛋白(IgG)、肌醇、赖氨酸、维生素 PP、维生素 A、胆碱、氨基酸总量、丙氨酸、乳酸菌、双歧杆菌、甘草酸等 95 个指标。

二、婴幼儿配方食品

(一) 抽检依据

抽检依据是卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(2011 年第 10 号)、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维

生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、香兰素、乙基香兰素等 68 个指标。

2. 乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)

的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定等 64 个指标。

3. 幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、乳糖占碳水化合物含量等 61 个指标。

三、糕点

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计) (KOH)、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、丙二醇、富马酸二甲酯、纳他霉素残留量等 20 个指标。

四、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570）、卫健委、市场监管总局《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》（2018 年第 7 号公告）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品抽检项目包括无机砷(以 As 计)、商业无菌、总钠、铅(以 Pb 计)、

总汞(以 Hg 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、蛋白质、脂肪等 8 个指标。

2. 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抽检项目包括钠、菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、黄曲霉毒素 B_1 、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、水分、不溶性膳食纤维、锌、维生素 B_1 、钙、铁、维生素 D、维生素 A、脂肪、蛋白质、能量、硝酸盐(以 NaNO_3 计)、维生素 B_2 、烟酸等 24 个指标。

五、速冻食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以 Cr 计)、胭脂红、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)等 5 个指标。

2. 速冻面米生制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)等 3 个指标。

3. 速冻调制水产制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)、挥发性盐基氮等 3 个指标。

六、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）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抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、水分、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 10 个指标。

七、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》（GB 31650）、《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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高

效氯氟菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 15 个指标。

2.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、甲拌磷等 9 个指标。

3.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂ 计)等 4 个指标。

4.淡水鱼抽检项目包括多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 16 个指标。

5.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、水胺硫磷、毒死蜱等 15 个指标。

6.胡萝卜抽检项目包括氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

7.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、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(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、地美硝唑、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等 19 个指标。

8. 鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、多西环素、尼卡巴嗪、甲氧苄啶、甲硝唑等 12 个指标。

9. 姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪等 9 个指标。

10. 豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷等 23 个指标。

11. 辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷等 23 个指标。

12. 梨抽检项目包括铅(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、毒死蜱等 9 个指标。

13.萝卜抽检项目包括敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等 4 个指标。

14.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 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、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等 15 个指标。

15.牛肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、挥发性盐基氮、氯霉素、甲氧苄啶、多西环素、地塞米松、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分等 28 个指标。

16.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、甲拌磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷等 12 个指标。

17.海水蟹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星、二氧化硫残留量等 5 个指标。

18.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 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、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪等 16 个指标。

19.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 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、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲基异柳磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷等 20 个指标。

20.羊肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、林可霉素等 26 个指标。

21.猪肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、

替米考星、甲氧苄啶、挥发性盐基氮等 28 个指标。

22.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、联苯菊酯、噻唑膦、狄氏剂等 10 个指标。

八、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、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、三氯蔗糖等 12 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、沙门氏菌等 11 个指标。

3.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨

酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、二氧化硫残留量、碱性嫩黄、蛋白质等 9 个指标。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 8 个指标。

九、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质等 2 个指标。

2.固体饮料抽检项目包括胭脂红等 1 个指标。

3.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等 11 个指标。

4.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳

气容量、霉菌、酵母等 6 个指标。

5. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、界限指标-偏硅酸等 5 个指标。

6. 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因等 2 个指标。

7. 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(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、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)等 10 个指标。

8. 饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率 $[(25 \pm 1)^\circ\text{C}]$ 、耗氧量(以 O_2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)等 11 个指标。

十、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 食用淀粉》(GB 316 37)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 276 2)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 27 60) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等 6 个指标。

2. 粉丝粉条抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、

铝的残留量(干样品,以 Al 计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

十一、餐饮具

(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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等 2 个指标。