项目需求书

一、项目背景

按照天津市市场监督管理委员会《2020年食品安全抽检监测计划》、以及创建国家食品安全示范城市的工作要求,为落实区委、区政府决定,保障人民群众食品安全,提升人民群众对食品安全的满意度,配合开展国家食品安全示范城市创建工作,特制定本项目抽检方案。

由于时间紧,任务重,要求承检机构工作节奏快、检测周期短、信息通报及时,工作严谨细致、服务响应度高,具备较强的应急检测工作能力和条件。

二、技术要求

- 1、抽检种类、数量及检测内容:覆盖行政区域内生产、经营、餐饮、保健、食用农产品、早餐车及食品摊贩的食品安全抽检,各包抽检要求详见附表。
- 2、中标后,采购人有权按照相关管理规定及行政管理部门法律法规进行日常检查,发现不符合相关要求的,采购人有权要求其整改,拒不整改或整改后仍不满足相关要求或被相关行政管理部门处罚或责令停业等导致合同不能正常履行的,采购人有权终止合同,并追究其经济及法律责任。
- 3、投标人在承检任务执行过程中须严格遵守《天津市市场监督管理委员会食品安全承 检机构考核管理规定》的要求。

三、服务要求

1、人员要求

- 1.1 投标人须配备足够的抽检人员,年龄要求均在55岁以下,大专及以上学历。
- *1.2 投标人须书面承诺:在本项目中所配的抽检人员均须为本单位人员,中选后,在执行抽检工作期间发生的任何问题(包括但不限于经济和法律责任)均由中选单位一方承担,与采购方无关。
- 1.3 投标人从业人员稳定性强,能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性,保证食品检测数据安全。
- 1.4 检测人员应当持有检验人员上岗证(提供有效证书复印件), 能熟练掌握食品安全标准、法规, 能按照最新标准方法从事检测工作。
- 1.5 投标人能独立承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作,能按照时限要求汇总上报检测样本及检测结果等相关信息。
 - 1.6 熟悉监督抽查(检)和风险监测工作程序,近三年未发生过重大检验事故。
 - 1.7 执行相应的安全作业规范,采样和检测现场做好安全防护,保障员工人身安全。

2、设备设施要求

- 2.1 投标人实验室环境设施应当符合国家实验室有关质量、安全管理规定的要求,应当满足抽样检验工作的需要。
- 2.2 投标人实验室应当具有与检验项目及检验能力相适应的仪器设备和标准物质,并保证运行良好,有完整的仪器设备档案。
- 2.3 仪器设备的种类、数量、性能、量程、精度应当满足检验项目的需要,投标人应具备项目所需的检测设备。
- 2.4 投标人应在具备固定的实验场所,以及专用于食品检验活动所需车辆和检测、环境 控制、冷藏和冷冻、数据处理与分析、信息传输等设备。

3、抽检要求

- 3.1 投标人有明确规范的关于承担政府部门委托食品抽样检验的工作制度,承担所有任务样品的采样、检验和报告书传递工作,并负责抽样检验汇总工作。
- 3.2 投标人能积极参与食品安全突发事件应急处理,在第一时间提供关键技术支持或开展应急抽样检测任务。
- 3.3 投标人能积极回应消费者、媒体等关切,并按照招标人要求开展涉及食品安全检测或食品安全知识释疑解惑等方面的宣传报道。
 - *3.4 投标人应能够独立完成抽样工作,并有能力保证样品不发生影响检验结论的变化。
 - 3.5 确保提交检测数据和公示结果的及时性和准确性。
- 3.6 负责档案保管:受委托方应保存抽样、检测的相关凭证和结果,负责建立检测档案,妥善保管检测数据资料,保存期限为三年,注意重要数据资料的保密性。
- 3.7 要求参与抽检的工作人员严格按照工作要求报送抽样和检验的结果,不得瞒报、谎报、漏报相关信息。各单位不得擅自发布食品抽检监测结果。
- 3.8 采购人有权不定期抽查检测机构检测现场,发现虚假抽检行为的,有权终止采购合同,并追究其经济和法律责任。
- 3.9 采购人有权对被抽样单位的抽检情况进行随机回访,回访中发现抽检机构谎报、虚报及不规范抽检的情况,采购人有权终止采购合同,并追究其经济和法律责任。
- 3.10 抽检单位在进行抽检工作前,需联系属地市场监管所,采样过程均须由属地市场监管所工作人员跟随采样。
- 3.11 抽样时,抽检单位应向被抽样单位索要抽样产品资质和票据,抽样程序和检验项目要求须严格按照《国家食品安全监督抽检实施细则(2020年版)》执行。

附: 各包抽检食品细类、检测项目及批次

第一包:

2020年天津市食品安全监督抽检任务分配表

序号	食品大 类 (一 级)	食品亚 类 (二 级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次		
		大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、 黄曲霉毒素 B _l	3		
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰			
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅(以Pb计)	1		
			谷物加工品	谷物加工品	镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁	2		
	粮食加工品					玉米粉、玉米片、 玉米渣	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
			谷物碾磨加	米粉	铅(以Pb计)	2		
1		其他粮食加工	加工	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素 A			
				生湿面制品	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)			
	-	品	谷物粉类制	发酵面制品	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大 肠菌群	2		
				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)、 二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	_			
					黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山			
		A · ·	A == 11 · ·	成品	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群			
2	食用油、油		食用植物油(半精炼、	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	6		

	脂及其	(含煎	全精炼)		酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、	
			土竹水	玉米油		
	制品	炸用			溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
		油)		芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特	
				Z/mia	丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄	 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特	
				果渣油	丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				-11. 11.7 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、	
				某籽油 	溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
					酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特	
				大豆油	丁基对苯二酚 (TBHQ)	
					酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基	
				食用植物调和油	对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油		
				(半精炼、全精	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、	
				炼)	溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			 煎炸过程用	1		
			油(餐饮环	煎炸过程用油	酸价、极性组分	2
			节)			
		企田 动	食用动物油			
		物油脂	脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘	1
	-				松丛(NIER社) 计复化估(NIER社) 土区 基	
			食用油脂制	食用油脂制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌	1
		脂制品	品		群、霉菌	
					氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、	
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	2
					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、大肠菌群	

_	_					
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、大肠菌群	3
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	5
		调味料酒	调味料酒	料酒	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	2
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油辣椒、花椒、辣	酸价/酸值、过氧化值、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	2
				椒粉、花椒粉 其他香辛料调味 品	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV 铅(以 Pb 计)	2
				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	1
		调味料	固体复合调 株料 味料	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)、阿斯巴甜	6

		蛋黄酱、沙拉酱	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
		火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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	10
		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)	
	液体复合调		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、菌落总数、大肠菌群	
	水料 味料	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	2
味精	味精	味精	谷氨酸钠	1

					 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以											
		预制肉 制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	As 计)、氯霉素、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)、胭脂红	1										
4	肉制品		酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、 总砷(以As计)、氯霉素、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 0157:H7、商业无	2										
	k 4 manu	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及 其钾盐(以山梨酸计)、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 0157:H7	1										
														熏烧烤肉制 品	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细 胞增生李斯特氏菌
4			熏煮香肠火 腿制品	熏煮香肠火腿制 品	氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7											
5	乳制品	乳制品	液体乳		脂肪、蛋白质、酸度、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											

			乳粉	全脂乳粉、脱脂 乳粉、部分脱脂 乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1
				饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、 亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气 荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	
			包装饮用水	饮用纯净水	耗氧量(以 0₂ 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	7
				其他饮用水	浑浊度、耗氧量(以 0₂ 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	
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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)、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			蛋白饮料	蛋白饮料	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	2
			碳酸饮料(汽水)	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、甜蜜素(以环 己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵 母	1
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 菌落总数、商业无菌	1

8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨	3
			其他方便食 品	饭、冷面及其他	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B _i 、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			方便面	油炸面、非油炸 面、方便米粉(米 线)、方便粉丝	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、 菌落总数、大肠菌群	1
			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)、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	2
			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)、安赛蜜、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	3

,			I	I		
					酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙	
					酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、	
					霉菌	
					铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、	
				畜禽肉类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
			玄条小立饰		山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	
			畜禽水产罐	3	组胺、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	1
			头	マンション 大海 ション・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
				水产动物类罐头	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、	
					商业无菌	
					合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤	
					藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
				水果类罐头	脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
				小木大 <u>唯</u> 大	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、	
9	た詰 ご	罐头			甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、商业无	
9	罐头	雌大	*		菌	
			果蔬罐头		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠	1
				蔬菜类罐头	盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	
			X	1202112 (1702)	糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、	
		20			霉菌计数、商业无菌	
					脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠	
				食用菌罐头	盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	
					乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
					黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
			甘山畑山	甘品が	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
		其他罐头	其他罐头	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二	1	
				钠、商业无菌		
	冷冻饮	冷冻饮	VA V+ ++ □	冰淇淋、雪糕、	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、	_
10	品	冷冻饮品品	雪泥、冰棍、食	菌落总数、大肠菌群	5	

				用冰、甜味冰、			
				其他类			
				水饺、元宵、馄	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以		
		速冻面	速冻面米食	饨等生制品	糖精计)	C	
		食	米食品	묘	包子、馒头等熟 制品	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	6
			速冻谷物食品	玉米等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B _t		
11	速冻食品		速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、胭脂红		
		速冻其	速冻水产制	速冻水产制品	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸	2	
		他食品	묘	述你 小厂制品	计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	2	
			速冻蔬菜制	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以		
			品	XE WINDLESS CHILDREN	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)		
			速冻水果制	速冻水果制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌		
			品		群、霉菌		
				含油型膨化食品	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、		
			膨化食品	和非含油型膨化		3	
				食品	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		
				工制萤米(马铃	商格心		
	萤米和	萤米和	X	薯片)	数、大肠菌群		
12	者 影 化食	薯类和膨化食			铅(以Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄		
12				铃薯片外)	色葡萄球菌		
			薯类食品	冷冻薯类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、		
				薯泥 (酱)类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌		
				薯粉类	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量		
				其他类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

_					T	
		糖果制	糖果	糖果	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、菌落总数、大肠菌群	5
13	糖果制品	品(含 巧克力 及制 品)		巧克力、巧克力 制品、代可可脂 巧克力及代可可 脂巧克力制品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	2
			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
	茶叶及 相关 品	茶叶	茶叶	龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶 黑砖茶、花砖茶、 茯砖茶、康砖茶、	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津铅(以Pb计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	5
	\ \	含茶制品和代	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
		用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)	1
		蒸馏酒	白酒		酒精度、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	5
15	酒类	发酵酒	黄酒		酒精度、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)	
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛、警示语标注	1

		1	1		T	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、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)、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	
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用 酒精为酒基的配 制酒 以发酵酒为酒基 的配制酒	酒精度、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) 酒精度、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	1
				的配制褶	素(以环己基氨基磺酸计)	
			酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	3
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	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	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜	1
			食用菌制品	干制食用菌	镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、 总砷(以 As 计)、二氧化硫残留量	
				腌渍食用菌	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的比例 之和、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)	1

_			1	Γ	T	
					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	
				 蜜饯类、凉果类、	最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜	
			蜜饯	 果脯类、话化类、	素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成	5
				果糕类	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	
	t. m.d.d	t. malal			量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠	
17		水果制			菌群、霉菌	
	品	品			铅(以Pb计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效	
				水果干制品(含	氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其	
			水果干制品	干枸杞)	钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总	2
					数、大肠菌群、霉菌	
					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)、甜蜜素(以	
			果酱	果酱果酱	环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、	1
				X) /\	商业无菌	
			1.3		酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	
		货食 炒货食		开心果、杏仁、	Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜	
				松仁、瓜子	蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	
18		品及坚			酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	7
	果制品	果制品		其他炒货食品及	Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜	
			他类)	坚果制品	蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	
					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			再制蛋	再制蛋	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	
					群、沙门氏菌、商业无菌	
19	蛋制品	蛋制品			铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	2
			干蛋类	干蛋类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	
					群、沙门氏菌、商业无菌	
					群、沙门	

					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			冰蛋类	冰蛋类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	
					群、沙门氏菌	
					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			其他类	其他类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	
					群、沙门氏菌	
20	可可及 焙烤咖	焙炒咖	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	1
	啡产品	啡	啡			
				白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
	食糖			绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨	
21		食糖	食糖	冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	2
				冰片糖	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、 螨	
				藻类干制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	
			干制水产品	预制动物性水产	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐	1
22	水产制	水产制		干制品	(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
22	品	品	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、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)	1
			淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	2
	淀粉及淀粉制		淀粉制品	粉丝粉条	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、 二氧化硫残留量	1
	品	品				

					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	
					Pb 计)、富马酸二甲酯、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、	
			糕点	糕点	铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、	12
					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	
		糕点			数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
				月饼	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸	
24	糕点				二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及	
					其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以	
			T 674		A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢	3
			月饼		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、菌	
				AX.	落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉	
				7.)	菌	
			1.3		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
			X	粽子	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总	2
		粽子	粽子		数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、	
					商业无菌	
			X		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
			发酵性豆制	腐乳、豆豉、纳	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
			品	豆等	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	1
					铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	
25	豆制品	豆制品			脲酶试验、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯	
			非发酵性豆	豆干、豆腐、豆	甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙	
			制品	皮等	酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐	3
					(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 A1 计)、大肠菌群	
					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
				腐竹、油皮及其	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐	
				再制品	(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、	
					糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	
				大豆蛋白类制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐	
			其他豆制品	等	(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、	1
				च	大肠菌群	
					果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、氯霉素、培	
			蜂蜜	蜂蜜	氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、	1
26	蜂产品	松立口			菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	
20	二年 月日	本丰/ 口口			糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	1
					群	
					合计	190

第	二包:		- \1							
	2020 年天津市食品安全监督抽检任务分配表									
序号		食品亚 类 (二 级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次				
		大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、 黄曲霉毒素 B ₁	3				
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰					
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅 (以 Pb 计)	1				

			谷物加工品	谷物加工品	镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁	2
			谷物碾磨	玉米粉、玉米片、 玉米渣	黄曲霉毒素 B _i 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
			加工品	米粉	铅 (以 Pb 计)	2
			其他谷物碾磨加工品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A		
		其他粮食加工品		生湿面制品	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)	
			谷物粉类	发酵面制品	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大 肠菌群	2
			制成品	米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	2
					黄曲霉毒素 B ₁ 、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	
			ŽÒ.	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、 溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
		食用植		玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
2	食用油、油	物油(含煎	食用植物油(半精	芝麻油	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)、乙基麦芽酚	6
	1 指及其制品	炸用	炼、全精 炼)	橄榄油、油橄榄 果渣油	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)	O
		油)		菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				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)	

				食用植物调和油 其他食用植物油 (半精炼、全精 炼)	酸价、过氧化值、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚 酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			煎炸过程 用油(餐饮 环节)	煎炸过程用油	酸价、极性组分	2
		食用油脂制品	食用油脂制品	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	1
		酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、 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、大肠菌群	2
3	调味品	食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、大肠菌群	3
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱 等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	5
		调味料酒	调味料酒	料酒	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)、	2

				始业5h/N始业1.\ 和改丰/N777世与世界2	
				糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 三氯蔗糖	
			香辛料调味油	● 一次	2
	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣 椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV	
			其他香辛料调味品	铅 (以 Pb 计)	2
			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	1
		固体复合调味料	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)、阿斯巴甜	6
	调味料	料 半 固体 集	蛋黄酱、沙拉酱	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			坚果与籽类的泥 (酱),包括花 生酱等	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	11
			火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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	

		I				
				其他半固体调味	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	
				料	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)	
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
				蚝油、虾油、鱼	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
				露	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例	
			沈 4. 年 A		之和、菌落总数、大肠菌群	
			液体复合		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	2
			调味料		山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
				其他液体调味料	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	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	1
					铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、	
			酱卤肉制		总砷(以 As 计)、氯霉素、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	
		\$		酱卤肉制品	酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量	2
			品		的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总	
		熟肉制			数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细	
4	肉制品	品			胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无	
					菌	
					氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及	
			熟肉干制		其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门	
			品	熟肉干制品	氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、	$\begin{vmatrix} 1 \\ \end{vmatrix}$
					大肠埃希氏菌 0157:H7	
			熏烧烤肉	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细	2
			熏烧烤肉	熏烧烤肉制品		2

			制品		胞增生李斯特氏菌	
					氯霉素、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)、	
			熏煮香肠	熏煮香肠火腿制	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使	
			火腿制品	品	用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总	2
					数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希	
					氏菌 0157:H7	
					脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以	
			流任可	发酵乳	山梨酸计)、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球	1
			液体乳		菌、沙门氏菌	
5	乳制品	乳制品		调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	1
				全脂乳粉、脱脂		
			乳粉	乳粉、部分脱脂	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1
				乳粉、调制乳粉		
			包装饮用		界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、	
				饮用天然矿泉水	亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气	
					荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	
				POL	耗氧量(以 0 ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游	
			水	饮用纯净水		7
					菌	
					浑浊度、耗氧量(以 0₂计)、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、	
6	饮料	饮料		其他饮用水	余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜	
					绿假单胞菌	
		,			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	
			果、蔬汁饮	果、蔬汁饮料	酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混	3
			料	本、 坑	合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛	υ
					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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
					蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以	
			蛋白饮料	蛋白饮料	环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色	2
					葡萄球菌、沙门氏菌	
					二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			and the state of t		山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时	
			碳酸饮料	碳酸饮料(汽水)	各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环	1
			(汽水)		己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵	
					母	
					茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	
			茶饮料	茶饮料	菌落总数、商业无菌	1
					蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及	
				AX2	其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	
				(1)	计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的	
			固体饮料	固体饮料	比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色	3
			5	12)	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	
			X		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
	X				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	
			其他饮料	其他饮料	之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环	2
					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、霉菌、酵母、	
					金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
7	方便食	方便食	方便面	油炸面、非油炸	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	1

	品	品		面、方便米粉(米	菌落总数、大肠菌群	
				线)、方便粉丝		
					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠	
			細吐壶烟		(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
			调味面制	调味面制品	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
			品		脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏	
					菌、金黄色葡萄球菌	2
					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	
			其他方便	方便粥、方便盒	Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲	
			食品	饭、冷面及其他	酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以	
			以四	熟制方便食品等	糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、	
					金黄色葡萄球菌	
					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸	
					及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸计)、铝的残留量(干样品,以Al 计)、脱氢乙	
					酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、	
				XXX	霉菌	
			\1	HOL	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤	
					藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
		XX	X 2	水果类罐头	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	
9	罐头	罐头	果蔬罐头		菌	1
	ue /	ME /	アドが山田田ノへ		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠	
				蔬菜类罐头	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)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、		
					霉菌计数、商业无菌	
				食用菌罐头	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)、	

					乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、乙二胺四乙酸二 钠、商业无菌	1
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、 雪泥、冰棍、食 用冰、甜味冰、 其他类	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、 菌落总数、大肠菌群	5
		速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄 饨等生制品 包子、馒头等熟 制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计) 糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	6
	速冻食		速冻谷物食品速冻肉制	玉米等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr	
11	品	品 速冻其 他食品	速冻水产制品	速冻调理肉制品速冻水产制品	计)、氯霉素、胭脂红 过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	2
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
12		薯类和 膨化食 品	膨化食品	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 B ₁ 、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	4
			薯类食品	干制薯类(马铃	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总	1

				薯片)	数、大肠菌群	
				干制薯类(除马	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄	ł
				铃薯片外)	色葡萄球菌	
				冷冻薯类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥 (酱) 类	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
				薯粉类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌 铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	
				其他类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	铅(以Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂	
		糖果制	糖果	糖果	(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、菌落总数、大肠菌群	5
	糖果制品	品(含		T 去 + T 去 +	作、四倍心纵、八肋四针	
13		巧克力 及制	巧克力及 巧克力制	巧克力、巧克力 制品、代可可脂	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	2
		品)	品	巧克力及代可可	11 (以10月)、沙门风图	2
		HH7	нн	脂巧克力制品		
			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			7		铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲	
		\times	1/2	绿茶、红茶、乌	胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、	
				龙茶、黄茶、白	三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶	
4			茶叶	茶、黑茶、花茶、	虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、	
	茶叶及	1,1- 1		袋泡茶、紧压茶	灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死	
14	相关制	茶叶			蜱、莠去津	5
	品			黑砖茶、花砖茶、	铅(以Pb计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀	
				, 茯砖茶、康砖茶、	螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、	
			砖茶	金尖茶、青砖茶、	吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、	
				米砖茶等	水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	
			代用茶	代用茶	铅 (以 Pb 计)	1

_								
		蒸馏酒	白酒		酒精度、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	6		
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛、警示语标注	1		
15	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、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)、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	1		
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用 酒精为酒基的配 制酒	酒精度、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)	2		
		共他酒	其他 酒	共 他泗	HUNTH	以发酵酒为酒基	酒精度、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)	2
		蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	3		
16	蔬菜制品		蔬菜干制 品		铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜	1		
			食用菌制	干制食用菌	镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、 总砷(以 As 计)、二氧化硫残留量			
				묘	腌渍食用菌	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的比例 之和、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及	1	

					其钠盐 (以脱氢乙酸计)		
17		水果制	水果制	蜜饯	果脯类、话化类、	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(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	5
	品	品	水果干制品		铅(以 Pb 计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效 氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、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	2	
			果酱	果酱	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)、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	1	
10	炒货食		炒货食品 及坚果制 品(烘炒	开心果、杏仁、 松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜 蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	7	
18	品及坚 果制品		类、油炸 类、其他 类)	其他炒货食品及 坚果制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜 蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	7	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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、大肠菌 群、沙门氏菌、商业无菌	2	

_						
			干蛋类	干蛋类	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)、菌落总数、大肠菌 群、沙门氏菌、商业无菌	
			冰蛋类	冰蛋类	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)、菌落总数、大肠菌 群、沙门氏菌	
			其他类	其他类	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)、菌落总数、大肠菌 群、沙门氏菌	
20	可可及 焙烤咖啡产品	可可制品品	可可制品	可可制品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖 绵白糖 赤砂糖 红糖 冰糖 冰片糖 方糖 其他糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨 总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 总糖分、还原糖分、螨 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	2
90	水产制	水产制	干制水产品	藻类干制品 预制动物性水产 干制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
22	品	묘	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产 制品	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、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)	1
23	淀粉及	淀粉及	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	2

	淀粉制品	淀粉制品	沙沙地/ 朱山 口	粉丝粉条	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、	1	
	日日	ПП	淀粉制品	其他淀粉制品	二氧化硫残留量 铝的残留量(干样品,以 A1 计)	1	
				兴 他徒彻 啊 吅	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以		
					Pb 计)、富马酸二甲酯、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、		
			糕点	糕点	铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、	13	
			,,,,,,,		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		
		糕点	糕点		数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌		
					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸		
24	糕点				二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及		
					其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以		
					A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢		
			月饼	月饼	月饼	乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂	3
					混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌		
			X		 落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉		
					菌		
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以		
		炉之	ル ウ フ	₩÷ ブ	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总		
		粽子	粽子	粽子	数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、	2	
					商业无菌		
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以		
25	豆制品	百制品	发酵性豆	腐乳、豆豉、纳	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	1	
20	고도 마치 버턴	고도 16.1 11년	制品	豆等	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	1	
					铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群		

				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	
			豆干、豆腐、豆	酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐	
			皮等	(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大	
		非发酵性		使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、	3
		豆制品		铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	3
				铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			腐竹、油皮及其	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐	
			再制品	(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、	
				糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	
				果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、培	
		蜂蜜	蜂蜜	氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、	1
松立口	极立口			菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	
医羊 口口	四年	松立口却		糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
			蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌	1
		ПП		群	
			XX	合计	190
	蜂产品	蜂产品 蜂产品	豆制品蜂蜜	度等 非发酵性 豆制品 腐竹、油皮及其 再制品 蜂蜜 蜂蜜 蜂蜜	型于、豆腐、豆 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐 皮等 (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 A1 计)、大肠菌群 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 加梨酸及其钾盐(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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、培 氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、

第三包:

	2020 年天津市食品安全监督抽检任务分配表								
序号		食品亚 类 (二 级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次			
	wh &	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 $As \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	1			
1	粮食 加工 品	小麦粉		通用小麦粉、专	镉(以 Cd 计)、苯并[a] 芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰				
			谷物碾磨	玉米粉、玉米	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	2			

			加工品	片、玉米渣		
				米粉	铅(以Pb计)	
				其他谷物碾磨 加工品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	
				花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				芝麻油	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)、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、	
			食用植物	果渣油	特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
	食用	食用植	油(半精		酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]	4
	油、油	物油	炼、全精	菜籽油	芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙	4
2	脂及	(含煎	炼)		基麦芽酚	
	其制品	炸用油)		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)	
			- \	食用植物调和	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特	
				油	丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			煎炸过程 用油(餐饮 环节)	煎炸过程用油	酸价、极性组分	2
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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	2

	1	1		
			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、大肠菌群	
食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、大肠菌群	3
		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	1
	固体复合 调味料	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)、阿斯巴甜	5
调味料		蛋黄酱、沙拉酱 坚果与籽类的 泥(酱),包括 花生酱等	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉 毒素 B _i 、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	10
			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	
					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	
				其他半固体调	盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用	
				味料	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)	
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
				! 蚝油、虾油、鱼	盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢	
				露路	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、菌落总数、大肠菌群	
			液体复合		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	2
			调味料		盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢	2
				其他液体调味	乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大	
				料	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	
					铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、	
			XXX		总砷(以 As 计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝	
			1/2		酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
			酱卤肉制		梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠	
				酱卤肉制品	盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用	2
4	肉制	熟肉制	нн		量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠	
1	品	品			(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 0157:H7、商业无菌	
			熏煮香肠	熏煮香肠火腿	氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及	
			火腿制品	制品	其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	1
			> ₹/4/C-1P1 HH	, Б.1 НН	梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

	I					
					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、单核细胞增生	
					李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7	
					界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -	
				饮用天然矿泉	计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、粪链	
				水	球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	
					耗氧量(以 0 ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余	
			包装饮用	饮用纯净水	氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、	6
			水		铜绿假单胞菌	
					浑浊度、耗氧量(以 0 ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻	
				其他饮用水	计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大	
					肠菌群、铜绿假单胞菌	
					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)、	
		饮料		果、蔬汁饮料	 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、	
5	饮料		果、蔬汁饮		防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的	
			料		比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸	2
					计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、	
			X		日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、	
					酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
					蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜	
			蛋白饮料	蛋白饮料	素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌	2
					群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
					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	
			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料(汽水)	混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之	1
					和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、	
					大肠菌群、霉菌、酵母	
Ш					> 1/4/4 Ed. H. 1 H. 14	

 蛋白质、铅 (以 Pb 计)、 赭曲需毒素 A、 米甲酸及其钠盐(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 3 等 高、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、杉棕黄、口落黄、亮蓝)、菌落总数、人肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球肉、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以此聚复、人服菌群、贫寒、 出整素(以小果酸分类的盐(以脱氢、乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占具最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安 赛 强、副密素(以环己基氨基磺酸计)、介成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、乌蓝) 南落息数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 流炸面,非油炸面、方便米粉(火螺线)、方便、粉经 方便面	_						
画体饮料 関体饮料 大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安 変 会 改						蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、苯甲	
固体饮料 固体饮料 大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安 赛						酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日溶黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以类甲酸计)、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最占其最大使用量的比例之和、無精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磷酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、加炸面、非油炸面、方便米粉水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、化、火线)、方便物经。 「大便食物经。」 「大便食物经。」 「以精精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氧乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以加梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氧乙酸),以二类酸及其钾盐(以加梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、、白水、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、白、						山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最	
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 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具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)、合成者色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日溶黄、亮蓝)菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 (水线)、方便 有				固体饮料	固体饮料	大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安	3
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及具钠盐(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(以坏己基氨基磺酸计)、合成者色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) 菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌						赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、	
本甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以加梨酸大)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸)、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(以坏已基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)固落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 海落总数、大肠菌群 (以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群 (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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氯乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氯乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氯乙酸计)、遗落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以内的计)、黄曲霉毒素 B、苯甲酸及其钠盐(以中的计)、黄曲霉毒素 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)、糖精钠(以糖精计)、黄海霉毒素 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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉						日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、	
上 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸)、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 为便米粉 (火线)、方便粉丝 (以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、遗落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以肾功)、或黄鸡、黄色葡萄球菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以肾的计)、或由霉毒素 B、苯甲酸及其钠盐(以产甲酸)、,如果酸及其钠盐(以脂肪计)、铅铅、以苯甲酸)、如果酸及其钠盐(以水甲酸)、,或有多数、大肠菌群、毒素,水类甲酸及其钠盐(以水甲酸)、,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类,或种类						金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
其他饮料 其他饮料 其他饮料 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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌 油炸面、非油炸面、方便米粉 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、组 潜 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以联氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸)、菌落总数、大肠 菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B,苯甲酸及其钠盐(以 平时)、 计 氧化值(以脂肪计)、 组 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、增和 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B, 苯甲酸及其钠盐(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B, 苯甲酸及其钠盐(以 Pb 计)、 黄曲霉毒素 B, 苯甲酸及其钠盐(以 Dk R), 由 R), 是 B, R), R), R), R), R), R), R), R), R), R)						盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢	
其他饮料 其他饮料 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、日溶黄、亮蓝) 菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌 油炸面、非油炸 面、方便米粉 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、 机米线)、方便 窗落总数、大肠菌群 粉丝 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、 黄曲霉毒素 B, 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 大方便愈杂,为便愈杂,为,有种,以种,有种,以种,有种,以种,有种,以种,有种,以种,有种,以种,种,以种,种,以种,种,以种,种,种,种,						乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大	
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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌 油炸面、非油炸面、方便米粉 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、 菌落总数、大肠菌群 粉丝 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、加梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 (以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、组 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B、苯甲酸及其钠盐(以 Pb 计)、加梨酸及其钾盐(以 Lu 和聚酸))、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉				甘柏炉料	甘油炉料	使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛	9
「大便面 「大便面 「大便本粉 「大便本粉 「大便本粉 「大便本粉 「大便本粉 「大度素 「大便本物 「大便本物 「大便本物 「大度素 「大方便 「大方				共他以符		蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色	4
方便面						剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	
海炸面、非油炸面、方便米粉水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、加水酸、大肠菌群物(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸治,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种						菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门	
方便面						氏菌	
方便面 (米线)、方便 樹落总数、大肠菌群 粉丝 一					油炸面、非油炸		
(米线)、方便				方便面	面、方便米粉	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	1
一					(米线)、方便	菌落总数、大肠菌群	1
精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸)					粉丝		
方便 方便食						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖	
方便 方便食				调味而制		精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸	
食品 品 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠 菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 1 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅 方便粥、方便盒 其他方便 饭、冷面及其他 食品 熟制方便食品 等 (以本甲酸计)、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	6	方便	方便食		调味面制品	计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙	
度品 其他方便 饭、冷面及其他食品 整价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 熟制方便食品 等		食品	品	ПП		酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠	
酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅方便粥、方便盒 其他方便饭、冷面及其他食品。						菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	. 1
其他方便 饭、冷面及其他 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B _i 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 熟制方便食品 等					方佣辦 卡価合		1
食品 熟制方便食品 (以苯甲酸计)、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				甘仙七価	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉等						(以苯甲酸计)、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	
					4	菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

_						
					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯	
					甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐	
7	饼干	饼干	饼干	饼干	(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1	3
					计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌	
					落总数、大肠菌群、霉菌	
					合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、	
					赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、脱氢乙酸及其	
				1	钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯	
				水果类罐头	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	
	罐头				计)、阿斯巴甜、商业无菌	
			果蔬罐头		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及	1
					其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	
8		罐头		蔬菜类罐头	型 梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、乙	
					二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌	
					脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及	
				食用菌罐头	其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	
			1.4		梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
			X		黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸	
				11.71.71.51	计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸	
			其他罐头	其他罐头	及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	1
					乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
				水饺、元宵、馄	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精	
		速冻面	速冻面米		钠 (以糖精计)	
	د د د د	米食品	食品	包子、馒头等熟		6
9	速冻			制品	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群 	
	食品		速冻谷物		W (No. N. + P + + -	
		速冻其	食品	玉米等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	2
		他食品	速冻肉制	速冻调理肉制	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以	
	I	l	1	<u> </u>		

			品	品	Cr 计)、氯霉素、胭脂红	
			速冻水产	冲水小立 制日	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯	
			制品	速冻水产制品	甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			速冻蔬菜	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
			制品	迷你疏米制品	盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果	速冻水果制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大	
			制品	还	肠菌群、霉菌	
	薯类	薯类和 膨化食		含油型膨化食	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	
10	和膨		膨化食品	品和非含油型	黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及	4
	化食	品品	<i>**</i> 1 - 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	膨化食品	其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	
	品	,			梨酸计)、菌落总数、大肠菌群	
		糖果制		巧克力、巧克力		
	糖果制品	品(含	巧克力及	制品、代可可脂	-,\\\\	
11		巧克力	巧克力制	巧克力及代可	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1
		及制	口口口	可脂巧克力制		
		品)		品		
					铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙	
			\	绿茶、红茶、乌	酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	
			茶叶	龙茶、黄茶、白	灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、	
	茶叶_		1	茶、黑茶、花茶、	甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克	
	及相			袋泡茶、紧压茶	百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚	
12	关制	茶叶			虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	1
	品			黑砖茶、花砖	铅(以 Pb 计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三	
	нн			茶、茯砖茶、康	氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、	
			砖茶	砖茶、金尖茶、	啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯	
				青砖茶、米砖茶	唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙	
				等	溴磷	

一	_																				
13						铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以															
13						苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最															
例品	19		蔬菜制			大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、山梨酸															
(以 Pb 计)、 大肠菌群	13		品	酉爬米	西爬来	及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	1														
14						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其															
						钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群															
14						铅(以 Pb 计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和															
A				水果干制	水果干制品(含	高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山															
14				ᇤ	干枸杞)	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精	1														
制品	1.4	水果	水果制			计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌															
果酱 果酱 果酱	14	制品	品			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其															
お蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大				田均	田必		钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、	1													
				木酉		甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大	_														
か货 食品 炒货食品 及坚果制 品(烘炒 業、油炸 業) ボール果、杏仁、(以Pb 计)、黄曲霉毒素 B、糖精钠(以糖精 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌 群、霉菌 7 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅 类、其他 类、其他 类、其他 类、其他 类、其他 类、其他 类、其他 类、其他						肠菌群、霉菌、商业无菌															
炒货食食品 炒货食品 人区坚果制品品 松仁、瓜子 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 7 15 及坚果制品品 人区坚果制品品 一个人工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅															
食品 炒货食品及坚果制品 松仁、瓜子 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 7 15 及坚果制品品 人以股份 群、霉菌 7 水油炸果制品品 类、油炸果制品品 类、其他其他炒货食品(以Pb计)、黄曲霉毒素 B、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 16 蛋制品品 工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂工厂		小化																炒货食品	开心果、杏仁、	(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精	
Ta				及坚果制	松仁、瓜子	计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌															
 果制 果制品 芸、油炸 美、油炸 美、其他 其他炒货食品 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 Bi、糖精钠(以糖精	15			品(烘炒		群、霉菌	7														
品 类、其他 其他炒货食品 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 Bi、糖精钠(以糖精	10			类、油炸		酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅															
类) 及坚果制品 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌 群、霉菌 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、大 肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 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、大 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大			WHI LAI	类、其他	其他炒货食品	(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精															
留(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、大 肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 十蛋类 干蛋类 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大		нн		类)	及坚果制品	计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌															
再制蛋 再制蛋 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 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、大						群、霉菌															
番制						铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、															
16 品 蛋制品 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 上蛋类 干蛋类 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大				再制蛋	再制蛋	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大															
品 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、大	16		蛋制 品			肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	2														
			고마매			铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	1														
肠菌群、沙门氏菌、商业无菌				干蛋类	干蛋类	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大															
						肠菌群、沙门氏菌、商业无菌															

_												
			冰蛋类	冰蛋类	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)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌							
			其他类	其他类	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)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌							
				白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨							
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨							
		食糖	食糖	食糖		赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨					
					食糖	食糖		红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨			
17	食糖						食糖	食糖	冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	2	
					冰片糖	总糖分、还原糖分、螨						
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨							
				其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残 留量、螨							
				藻类干制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群							
18	• /	空 水产制品 品							干制水产品	预制动物性水	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
	制品		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、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)	1						
	淀粉	淀粉及	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和 酵母	2						
19	及淀 粉制	淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量	1						
	品			其他淀粉制品	铝的残留量(干样品,以 A1 计)							

					酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅	
					(以 Pb 计)、富马酸二甲酯、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	
			 糕点	 糕点	酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 A1	18
			/杰 /	/ 赤 /示	计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢	10
					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	
		ν Υ ⊢			其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、	
		糕点			金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
	ط کناد				酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富	
20	糕点				马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干	
				E IV	样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙	2
			月饼		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、菌落总数、大肠菌群、金黄	
					色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
			N.X	// >	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
		a) 4		IN =	盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛	
		粽子	粽子一	粽子	蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙	1
			X		门氏菌、霉菌、商业无菌	
					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	
21	豆制	豆制品		腐乳、豆豉、纳	乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环	1
	品		制品	豆等	己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以	
					Al 计)、大肠菌群	
	I .	1	1	ı	ı	

					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)、		
				豆工 豆麻 豆	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其		
				豆干、豆腐、豆	钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各		
				皮等	自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以		
			非发酵性		糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以	1	
			豆制品		Al 计)、大肠菌群	1	
					铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、		
				腐竹、油皮及其	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其		
				再制品	钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以		
					1.1 .11.11.11	丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大	
					肠菌群		
	蜂产				果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、		
22	品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美	1	
	нн				硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数		
		米面及	小麦粉制	发酵面制品(自	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	6	
		其制品		制)	盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	0	
		(自制)	品(自制)	油炸面制品(自	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	9	
			XXX	制)		3	
				酱卤肉制品、肉	胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨		
		肉制品	熟肉制品	灌肠、其他熟肉	酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、	6	
23	餐饮	(自制)	(自制)	(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
20	食品	(11161)	(141)	肉冻、皮冻(自	铬(以 Cr 计)	6	
				制)	III (EX CI VI)	0	
		复合调	半固态调	火锅调味料(底	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、苯甲		
		味料	味料(自	料、蘸料)(自	酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	6	
		(自制)	制)	制)	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
		水产及	水产及水	生食动物性水	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、铝的残留量(以	5	
		水产制	产制品(餐	产品 (餐饮)	即食海蜇中 A1 计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦	J	

品(警	饮)		虫裂头蚴	
饮)				
坚果及 籽类食品(零	坚果及籽 类食品(餐	花生及其制品(餐饮)	黄曲霉毒素 B ₁	5
餐饮具	复用餐饮	复用餐饮具	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	5
			合计	164

第四包:

			202	20 年月	F津市食品安全监督抽检任务分配表	
序号	食品 大类 (一 级)		食品品 种(三 级)	食品细四级	检测项目	批次
1	食用 农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培	45
				羊肉	無沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林	

					可霉素	
					恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代	
				其他	谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯	
				畜肉	尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴	
					胺、沙丁胺醇	
					挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙	
					星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代	
				76 F	谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、	
				鸡肉	甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、	
					多西环素、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、	
					金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪	
					挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙	
			禽肉		星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、	28
				鸭肉	呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、	
					氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉	
					素、甲硝唑	
				X	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代	
				其他	谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯	
				禽肉	霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、	
					土霉素、金刚烷胺、金刚乙胺	
			X		镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、恩诺沙星、氧氟沙星、	
	X				培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、	
		畜禽肉		猪肝	磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚	
		及副产	畜副产		酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱	14
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		品		克多巴胺、沙丁胺醇	14
		нн			恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代	
				牛肝	谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯	
					霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、	

					克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯 尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴 胺、沙丁胺醇	
				猪肾	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯 霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、 土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				牛肾	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯 霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	
				羊肾	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、 氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、沙丁胺 醇、莱克多巴胺	
			5%	其他	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃	
				畜副	西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以	
				产品	五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽副产品	鸡肝	总砷(以 As 计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林	14
			ДД	其他	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代	
				禽副	谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢	
				产品	物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺	
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO2计)、4-氯苯氧乙酸钠、	9

6-苄基腺嘌呤(6-BA) 鳞茎类 韭菜 镉 (以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氮氰氨酯和高效氯氰菊 7 船、氯氰氮葡脂和高效氯氟氯菊酯 1 每 知						
# 注菜					6-苄基腺嘌呤(6-BA)	
商、氣氣氣病酯和高效氣氣氣痛酯 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、廣霧利、再死蜱、氧乐 果、多崗灵、克百威、甲拌磷、氯氣氣菊酯和高效氣氣氣 菊酯、氯氧菊酯和高效氯氣菊酯、氣虫腈、甲胺磷、辛硫 磷、阿维菌素、敌敌段、灭线磷、二甲戊灵、乐果 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多碱、沸 灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、 甲基毒死蜱			鳞茎类		镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊	7
等食用 等食 果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氮氰菊酯和高效氯氮氰 菊酯、氯氰菊酯和高效氯氧菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫 磷、阿维菌素、故故畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、尿果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱 新血菌效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、放百虫、甲拌磷 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、更百威、甲基异柳磷 中基异柳磷 和高效氯氰菊酯、对鱼属素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、故故畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对 硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲甲磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涂灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰葡萄果类 蔬菜 甜椒 斯子縣果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲甲胺磷、甲甲酸磷、乙酸甲胺磷、甲甲醇磷、甲甲醇磷、乙酸甲胺磷、苯甲酸盐、原类磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲甲醇磷、氯氯氯氧菊酯和高效氯氯氰 新脂、氯唑磷 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫脂、阿维菌素、 洋灭媒、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳 磷、甲拌磷、唑虫酰胺			蔬菜	韭米	酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	'
南 用南 菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫 磷、阿维菌素、故敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕 灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱 新鼠和高效氯氰菊酯、虎百威、甲胺磷、酸虫胀、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷 和高效氯氰菊酯、克百威、甲基异柳磷 和高效氯氰菊酯、甲苷磷、甲基异柳磷、甲基异柳磷、和高效氯氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、酚故畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、种胺磷、平皮,有一种,并减、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、济灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲指磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷					铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、腐霉利、毒死蜱、氧乐	
一次 以			鲜食用	鲜食	果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰	
芸臺属			菌	用菌	菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫	
芸墓属 共蔬菜 甘蓝 甲基毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱 無虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啶虫脒、氯氰 菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷 阳菜类 菠菜 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷 毒死蜱、克百威、甲排磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、政政畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对 硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、水胺硫磷、甲氢基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、荆果类 蔬菜 甜椒 甲基异柳磷、甲其磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、消灭威、水胺硫磷、甲氢基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、 甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰 菊酯、氯唑磷 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、 潜船、黑唑磷 中拌磷、唑虫酰胺					磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果	
大威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱 芸臺属 菜蜜 新酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、故百虫、甲拌磷 阿莱黄素 毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷 毒死蜱。克百威、甲排磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、为敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、克百威、新聚糖和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、治尿碱、水胺硫磷、甲氢基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、荆果类 蔬菜 甜椒 甲拌磷、甲基异柳磷、甲氧基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、 甲拌磷、氯酯菊酯和高效氯氟氰 菊酯、氯唑磷 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、 薄瓜类蔬菜 黄瓜 为强、人效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺			1114. [/ t b	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕	
田基毒死蜱 三					灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、	
菜薹 菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷 叶菜类 菠菜 蔬菜 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟葡萄酯、阳维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、阳维菌素、克百威、对原磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷。中皮灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷。中医磷、甲胺磷、甲基异柳磷、甲排磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涝灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、用拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷 茄果类蔬菜 甜椒 茄果类蔬菜 甜椒 茄果类蔬菜 甜椒 茄果类蔬菜 甜椒 茄果类蔬菜 甜椒 茄果类蔬菜 甜椒 椰果片、氧丁酸、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氧环果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、溶配类、溶压,溶压或、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药			奕疏亲		甲基毒死蜱	
类蔬菜 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷 毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯 和高效氯氟葡萄酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效 氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对 硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、 甲胺磷、甲基异柳磷、甲甲基素、克百威、 河水 城市 河水 河流 河流			芸薹属	菜薹	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啶虫脒、氯氰	
			类蔬菜		菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷	
蔬菜 和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷 茄果类 毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 茄果类 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、消灭威、水胺硫磷、甲氢基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷、消灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、用拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷 茄果类 蔬菜 苗椒 茄果类 蔬菜 黄瓜果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、有量的高效氯氟氰、增量、氯甲基异柳磷、氯唑磷 椰子蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、薄脂、氯唑磷、增、氯氧氯、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药 镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺					阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯	
茄果类 茄子 和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效 氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对 硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、			蔬菜	波米	和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷	
蔬菜 茄子 氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 茄果类 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷和虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、游灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药					毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯	
蔬菜 氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷 茄果类蔬菜 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲基异柳磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、二甲烷磷、氧压、阿维菌素、溶脂、氯唑磷、黄环螺、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、济灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类山药 镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺				# 7	和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效	46
				7	氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对	
					硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷	
一			井田本		毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、	
 涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、 蔬菜 甜椒 甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰 菊酯、氯唑磷 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、 涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳 磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药 镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺 		XX		辣椒	甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	
茄果类			城米	•	涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷	
 			井田米		氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、	
有形。氣唑磷 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、 满灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳 磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药				甜椒	甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰	
瓜类蔬 黄瓜 涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳 藻、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药 镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺					菊酯、氯唑磷	
黄瓜 涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳 磷、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类					毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、	
機、甲拌磷、唑虫酰胺 根茎类 山药 镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺			, , , , , ,	黄瓜	涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳	
山药			米		磷、甲拌磷、唑虫酰胺	
			根茎类	山菇	镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺	
			和薯芋	四约	硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氰菊酯、霜霉威和霜	

	类蔬菜		霉威盐酸盐	
	根茎类和薯芋	姜	镉(以 Cd 计)、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、多菌灵、灭多威、氯	
	类蔬菜		唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
	水生类	莲藕	氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、 ************************************	
	蔬菜		敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷	
	叶菜类		克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷、氯氟氰菊	
	蔬菜	芹菜	酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、氯唑磷、甲基异柳磷、甲 基对硫磷、甲拌磷	11
			克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵、敌	
	叶菜类	普通	敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氯氟氰菊酯和	
	蔬菜	白菜	高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、甲霜灵和精甲霜灵、	
			噻虫嗪、乙螨唑	9
			克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、	
	叶菜类	大白	甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高	
	蔬菜	菜	效氯氟氰菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威、甲拌	
			磷	
X	叶菜类	油麦	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	
	蔬菜	菜	溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、 治螟磷	11
	茄果类		铅(以 Pb 计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	1.1
	蔬菜	番茄	辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威	11
	豆类蔬		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌	
	菜	豇豆	磷、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高	4.4
			效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	11
	豆类蔬	菜豆	留(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总	
	菜		砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多菌灵、嘧菌酯、吡虫	

				啉、吡蚜酮、丙环唑、啶虫脒、敌百虫、氧乐果、克百威 	
				挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮	
			淡水	代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙	
			鱼	星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地西泮、五	
				氯酚酸钠 (以五氯酚计)	
		淡水产		镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮	
		品	淡水	代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、	23
		ПП	虾	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠(以	
				五氯酚计)	Ť
			WE I.	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋	
			淡水	喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙	
			蟹	星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、	
			海水	氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、	
			鱼	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、磺胺类(总量)、	
	水产品			甲氧苄啶、地西泮、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
				挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯	
		海水产	海水	尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢	
		品	虾	物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、四环素、	25
	*		3	金霉素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			•	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋	
			海水		
			蟹	沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以	
				五氯酚计)	
				镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮	
		贝类	贝类	代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙	1
				星、诺氟沙星	
		其他水	其他	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋	
		产品	水产	喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙	3

				品	星	
				苹果	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、 甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷	
			仁果类 水果	梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟 氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、	
					水胺硫磷、敌百虫	
				枣	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
				桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、 甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐	
			核果类		果、溴氰菊酯	
			水果	油桃	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌 敌畏	
		水果类		杏	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威	19
				李子	多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌 畏	13
			Ž	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑 磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和	
					高效氯氟氰菊酯、甲拌磷	
			柑橘类	柚	辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯	
			水果	柠檬	狄氏剂、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、 辛硫磷	
				橙	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、 杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	
			浆果和 其他小	葡萄	苯醚甲环唑、氟硅唑、己唑醇、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、灭线磷、氰戊	
			型水果		菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、戊唑醇、辛 硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

			草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、 烯酰吗啉、氧乐果	
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果	
			西番 莲(百 香果)	苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰 菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	
			香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲 拌磷、腈苯唑、辛硫磷	
			芒果	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、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、戊唑醇、氧乐 果	
		热带和亚热带	火龙果	氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果	
		水果	柿子	克百威、涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺 硫磷、辛硫磷	
			菠萝	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	
		Ž	荔枝	敌敌畏、多菌灵、三唑磷、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
	X		龙眼	克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷	
			石榴	克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷	
		瓜果类	西瓜	敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、 氧乐果	
		水果	甜瓜	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、金 刚烷胺、金刚乙胺、多西环素、甲硝唑、磺胺类(总量)、 呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	7

		其他	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、呋 喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类(总量)、	
			氟虫腈	
豆类	豆类	豆类	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、	6
立大	立天	业大	2,4-滴和 2,4-滴钠盐	U
		生干	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、	
生干坚	生干坚	坚果	吡虫啉、螺螨酯	
果与籽	果与籽		酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、	6
类食品	类食品	生干籽类	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素 B1、阿维菌素、嘧菌酯、辛硫	*
		竹矢	磷、克百威、溴氰菊酯	
			合计	306

第五包:

		2	020年区级食用农产品必检、	自检品种和项目表	
序列	食品亚 类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次
			猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、 磺胺类(总量)	25
		畜肉	牛肉	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、磺胺 类(总量)	25
1	畜禽肉 及副产 品		羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、氯霉素	25
	ПП	畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、多西环素	5
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、 金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	25
2	蔬菜	鳞茎类蔬 菜	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌 磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	25
		叶菜类蔬	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐	25

		菜		果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷						
			菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克 百威、甲基异柳磷	25					
			普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺 磷、克百威	25					
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、 杀扑磷	25					
		茄果类蔬 菜	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌灵	25					
		豆类蔬菜	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟 虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	25					
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、 亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	25					
		贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀 石绿	15					
		淡水产品						淡水鱼(重点品种: 黄颡鱼、鲶鱼、	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、	
						鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤	氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总	20		
			鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳜鱼、黄鳝等)	量)、呋喃西林代谢物						
3	水产品		淡水产品	淡水产品	淡水产品	淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺 沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	20		
3	小厂 丽		淡水蟹	呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀石 绿	10					
			海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、	恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、	20					
			海鲈鱼等)	氣霉素	20					
		海水产品	海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、 土霉素	20					
			海水蟹(重点品种:梭子蟹等)	镉、呋喃西林代谢物、氯霉素	10					
4	水果类	热带和亚	香蕉	吡唑醚菌酯、腈苯唑、多菌灵	20					

		热带水果			
			柑、橘	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、联苯	20
		柑橘类水		菊酯、水胺硫磷	
		果	橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷、联	20
			115.	苯菊酯	20
		浆果和其			
		他小型水	草莓	烯酰吗啉、克百威、多菌灵	20
		果			
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环	20
	开虫	开虫	四虫	素、金刚烷胺	20
			合计		520

第六包:

		202	20年区级食用农产品必检、	自检品种和项目表			
序列	食品亚类	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次		
			猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、 磺胺类(总量)	25		
	立今由		XX		牛肉	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、磺胺 类(总量)	25
1	及副产品		羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类 (总量)、氯霉素	25		
	нн	畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、多西环素	5		
		禽肉	鸡肉 (重点品种: 乌鸡)	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、 金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	25		
2	蔬菜	鳞茎类蔬 菜	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌 磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	25		

			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐 果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷	25
		叶菜类蔬	菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克 百威、甲基异柳磷	25
		菜	普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺 磷、克百威	25
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、 杀扑磷	25
		茄果类蔬 菜	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌 灵	25
		豆类蔬菜	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟 虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	25
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、 亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	25
		贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔 雀石绿	15
		淡水产品	淡水鱼(重点品种:黄颡鱼、鲶鱼、	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、	
			鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、 鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳜鱼、黄鳝等)	氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物	20
			淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺 沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	20
3	水产品		淡水蟹	呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀 石绿	10
			海水鱼(重点品种:多宝鱼、黄鱼、 海鲈鱼等)	恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、 氯霉素	20
		海水产品	海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、 土霉素	20
			海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	镉、呋喃西林代谢物、氯霉素	10

			合计	V(K)	520
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环 素、金刚烷胺	20
		浆果和其 他小型水 果	草莓	烯酰吗啉、克百威、多菌灵	20
4	水果类	果	橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷、联 苯菊酯	20
		柑橘类水	柑、橘	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、联苯 菊酯、水胺硫磷	20
		热带和亚热带水果	香蕉	吡唑醚菌酯、腈苯唑、多菌灵	20

第七包:

		202	20年区级食用农产品必检、	自检品种和项目表								
序列	食品亚 类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检测项目	批次							
			猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、 磺胺类(总量)	10							
	交条由	畜肉	牛肉	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、磺胺 类(总量)	10							
1	畜禽肉及副产品									羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类 (总量)、氯霉素	10
	μμ	畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、多西环素	3							
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、 金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	10							
2	蔬菜	鳞茎类蔬 菜	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌 磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	10							

			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐 果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷	10
		叶菜类蔬	菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克 百威、甲基异柳磷	10
		菜	普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺 磷、克百威	10
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、 杀扑磷	10
		茄果类蔬 菜	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌 灵	10
		豆类蔬菜	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟 虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	10
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)。 亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	10
		贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔 雀石绿	5
		淡水产品	. X/X//	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、 氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总 量)、呋喃西林代谢物	8
			淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺 沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	8
3 7	k产品		淡水蟹	呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀 石绿	5
	-		海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、 海鲈鱼等)	恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、 氯霉素	8
		海水产品	海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、 土霉素	8
			海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	镉、呋喃西林代谢物、氯霉素	5

			合计	A(KA)	210
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环 素、金刚烷胺	8
		浆果和其 他小型水 果	草莓	烯酰吗啉、克百威、多菌灵	8
4	4 水果类	果	橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷、联 苯菊酯	8
		柑橘类水	柑、橘	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、联苯 菊酯、水胺硫磷	8
		热带和亚热带水果	香蕉	吡唑醚菌酯、腈苯唑、多菌灵	8

第八包:

		2	020年区级食用农产品必检、	自检品种和项目表		
序列	食品亚 类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次	
		畜肉	猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、 磺胺类(总量)	10	
	安泰内		畜肉	牛肉	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、磺胺 类(总量)	10
1	畜禽肉 及副产 品		羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、氯霉素	10	
	нн	畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、多西环素	3	
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、 金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	10	
2	蔬菜	鳞茎类蔬	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌	10	

		菜		磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	
			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐 果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷	10
		叶菜类蔬	菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克 百威、甲基异柳磷	10
		菜	普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺 磷、克百威	10
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、 杀扑磷	10
		茄果类蔬 菜	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌灵	10
		豆类蔬菜	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟 虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	10
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、 亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	10
		贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀 石绿	5
		×××	ンイン・	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、 氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物	8
3	水产品	淡水产品	淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺 沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	8
			淡水蟹	呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀石 绿	5
		海小立口	海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、 海鲈鱼等)	恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、 氯霉素	8
		海水产品	海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、 土霉素	8

			海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	镉、呋喃西林代谢物、氯霉素	5
		热带和亚热带水果	香蕉	吡唑醚菌酯、腈苯唑、多菌灵	8
		柑橘类水	柑、橘	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、联苯 菊酯、水胺硫磷	8
4	水果类	果	橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷、联 苯菊酯	8
		浆果和其 他小型水 果	草莓	烯酰吗啉、克百威、多菌灵	8
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环 素、金刚烷胺	8
	•	,	合计	XXX)	210

第九包:

			2020年区级食用农产品必检、	自检品种和项目表		
序列	食品亚 类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次	
				猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、 磺胺类(总量)	10
	女灸内		牛肉	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、磺胺 类(总量)	10	
1	畜禽肉及副产品			羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、氯霉素	10
	ПП		猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、多西环素	3	
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、 金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	10	

		鳞茎类蔬		腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌	
		菜	韭菜	磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	10
			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐 果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷	10
		叶菜类蔬	菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克 百威、甲基异柳磷	10
	-++:+ <u>+-</u> -	菜	普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺 磷、克百威	10
2	蔬菜		油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、 杀扑磷	10
		茄果类蔬 菜	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌灵	10
		豆类蔬菜	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟 虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	10
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、 亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	10
		贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀 石绿	5
			XXX	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、 氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物	8
3	水产品	淡水产品	淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺 沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	8
			淡水蟹	呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀石 绿	5
		海水产品	海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、 海鲈鱼等)	恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、 氯霉素	8
			海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、	8

				土霉素	
			海水蟹(重点品种:梭子蟹等)	镉、呋喃西林代谢物、氯霉素	5
		热带和亚热带水果	香蕉	吡唑醚菌酯、腈苯唑、多菌灵	8
		柑橘类水	柑、橘	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、联苯 菊酯、水胺硫磷	8
4	水果类	果	橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷、联 苯菊酯	8
		浆果和其 他小型水 果	草莓	矫酰吗啉、克百威、多菌灵	8
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环 素、金刚烷胺	8
			合计	3 77	210

第十包:

			2020	年天津市食	品	安全监督抽检品种、项目表	
序号	食品 大 (级)	食品亚 类 (二 级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	批次
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、 黄曲霉毒素 B ₁	4
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专 用小麦粉	较	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰	
	ĤĤ	挂面	挂面	普通挂面、手工	一般	铅(以Pb计)	3
		其他粮	谷物加工	谷物加工品	_	镉(以Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁	3

		食加工	品		般		
		品		玉米粉、玉米 片、玉米渣	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
			谷物碾磨 加工品	米粉	较高	铅(以Pb计)	3
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素 A	
				生湿面制品	较	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)	
			谷物粉类	发酵面制品	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠 菌群	
			制成品	米粉制品	较高	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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	3
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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	
			Ž	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶 剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
	\$ H	AIII		玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶 剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
2	食用 油、油 脂及	.	食用植物油(半精	芝麻油	高	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)、乙基麦芽酚	9
	其制品	(含煎 炸用 油)	炼、全精 炼)	橄榄油、油橄榄 果渣油	高	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)	9
	нн	(四)		菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	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)	

				食用植物调和	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对	
				油		苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油(半精炼、全高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、		
				精炼)		溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			煎炸过程				
			用油(餐饮	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	1
			环节)				
		食用动	食用动物				
		物油脂	油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘	1
						氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯	
		New Y		酱油		甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	
			16a x I		_	梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟	1 1
		酱油	酱油		般	基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂	3
						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	
			A 716	食醋		总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
	2mn±	食醋			_	脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基	3
3	调味	艮阳	食醋		般	苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用	3
	品					量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠	
						菌群	
						氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲	
				黄豆酱、甜面酱	_	酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及	
		酱类	酱类		般	其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量	3
				等	MX	占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大	
						肠菌群	
		调味料	调味料酒	料酒	_	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	3
		酒	例 5小个十倍	144日	般	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖	I ~ I

						精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	
						三氯蔗糖	
				香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	3
		香辛料 类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)	3
				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	3
		YELLY O	固体复合			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	
		调味品	调味料	其他固体调味料		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	6
						精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 阿斯巴甜	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				坚果与籽类的 泥(酱),包括 花生酱等	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B _i 、沙门氏菌	
3	调味 品	调味料		辣椒酱	般	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)	
				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	

				其他半固体调味料	一般	比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			液体复合	蚝油、虾油、鱼 露		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、菌落总数、大肠菌群	
			调味料	其他液体调味料	一般	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	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	4
			调理肉制品	调理肉制品(非 速冻)	高	铅(以 Pb 计)、氯霉素	3
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制 品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、氯霉素、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)、胭脂红	
	r -1 44-1	24 th 41	发酵肉制 品	发酵肉制品	高	氯霉素、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)、大 肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	
4		熟肉制品品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总 砷(以 As 计)、氯霉素、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	4

						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 0157:H7、商业无菌	
						氣霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其	
			熟肉干制	熟肉干制品	高	 押盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、 	2
			品品	然內下明田	同	金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希	_
						氏菌 0157:H7	
			熏烧烤肉			苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞	1
			制品	熏烧烤肉制品	高	增生李斯特氏菌	3
						氯霉素、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	
			熏煮香肠	熏煮香肠火腿	1	 氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时	
			火腿制品	制品	高	 各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠	3
				4		菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌	
						0157:H7	
				mer V Heal		蛋白质、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄	l
			1	巴氏杀菌乳	高	色葡萄球菌、沙门氏菌	3
	乳制品		X			蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无	
		•		灭菌乳	高	菌	3
		-27	液体乳			脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以	
				发酵乳	高	 山梨酸计)、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、	6
5		乳制品				沙门氏菌	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	6
				脱盐乳清粉、非			
			乳清粉和	脱盐乳清粉、浓			
			乳清蛋白	缩乳清蛋白粉、	高	蛋白质、三聚氰胺	1
			粉(企业原	分离乳清蛋白			
			料)	粉			
			<u> </u>	<u> </u>			

			乳粉	全脂乳粉、脱脂 乳粉、部分脱脂 乳粉、调制乳粉 淡炼乳、加糖炼 乳和调制炼乳	高高		6
			品(炼乳、奶油、干	干酪(奶酪)、再制干酪	高	三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌	3
				奶片、奶条等 稀奶油、奶油和 无水奶油	高 高	三聚氰胺 酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球 菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	3
				饮用天然矿泉 水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜 梭菌、铜绿假单胞菌	
			包装饮用水	饮用纯净水	高	耗氧量(以 0₂ 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	7
				其他饮用水		浑浊度、耗氧量(以 0₂ 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	
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	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)、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	4
			蛋白饮料	蛋白饮料	较	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、金黄色葡 萄球菌、沙门氏菌	

一氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时名(汽水) 水) 般 用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母基分质、		
(汽水) 水) 般 用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基基磺酸)、 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 较 茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸)、 落总数、商业无菌 蛋白质、铅(以 Pb 计)、 赭曲霉毒素 A、苯甲酸及钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸) 切腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例 和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(5红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之, 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之, 成素 是 一	Ш	
基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母较 茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 落总数、商业无菌 蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及钠盐(以本甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸) 如、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(质红、胭脂红、柠檬黄、日溶黄、亮蓝)、菌溶总数、肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基复酸 磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌溶总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌	- 自	4
茶饮料 茶饮料 落饮料 高	: 氨	4
高 落总数、商业无菌 蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸) 一 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例 和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成者色剂(克红、胭脂红、柠檬黄、目落黄、亮蓝)、菌落总数、肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐、山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、脱剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之,糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨磺酸计)、合成者色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌		
高 落总数、商业无菌 蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸产物盐(以木甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸产生、肠腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例,但是一种,不是一种,不是一种,不是一种,不是一种,不是一种,不是一种,不是一种,不	菌	_
問体饮料 固体饮料 固体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 固体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他		4
固体饮料 固体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 超体饮料 和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(放红、胭脂红、柠檬黄、目落黄、亮蓝)、菌落总数、肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之,糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌	其	
固体饮料 固体饮料 般 和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(克红、胭脂红、柠檬黄、目落黄、亮蓝)、菌落总数、 肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌 油炸面、非油炸 面、方便米粉 较水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	-)	
般 和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(黄红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌 油炸面、非油炸 面、方便米粉 较水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	之	3
勝菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基复 磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、 落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄 菌、沙门氏菌	菜	J
本甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之。 糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌	大	
山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之。 糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨 磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、 落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄 菌、沙门氏菌		
其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料 其他饮料	以	
其他饮料 其他饮料	防	
般 磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、 落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌 油炸面、非油炸 面、方便米粉 较 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	和、	
磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、 落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄菌、沙门氏菌	基	3
菌、沙门氏菌 油炸面、非油炸 面、方便米粉 较 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	日	
油炸面、非油炸 面、方便米粉 较 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	j球	
面、方便米粉 较 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、		
	菌	4
(米线)、方便高 落总数、大肠菌群		1
方便 方便食		
7	以	
糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨醛 切味面	泛及	
其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢制品。 制品。	<u>,</u> Z	4
酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金	:黄	
色葡萄球菌		

			其他方便 食品	方便粥、方便盒 饭、冷面及其他 熟制方便食品 等	高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	_	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及 其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 铝的残留量(干样品,以 A1 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
			畜禽水产	畜禽肉类罐头	_	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	
9	罐头		罐头	水产动物类罐	_	组胺、无机砷(以 As 计)、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)、商业 无菌	4
		罐头		水果类罐头	较	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、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	
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较	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)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌	4
				食用菌罐头	较高	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	

							1
			其他罐头	其他罐头		黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、乙二胺四乙酸二钠、 商业无菌	2
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、 雪泥、冰棍、食 用冰、甜味冰、 其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群	5
		速冻面米食品	速冻面米食品		高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计) 糖精计) 糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	6
11	速冻食品		速冻谷物食品速冻肉制品	玉米等 速冻调理肉制 品	一般一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr 计)、氯霉素、胭脂红	
		速冻其他食品	速冻水产制品速冻蔬菜制品	速冻水产制品速冻蔬菜制品	般	 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	6
4			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	
12	薯类 和膨 化食	薯类和 膨化食品	膨化食品	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 B _i 、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	4
	品	ПΠ	薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、 大肠菌群	4

				工机黄业 / 5人 豆		研(NI NI AL) 一层化水和原 基均不进 人共久	
				十制署类(除马 铃薯片外)	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色 葡萄球菌	
				K 471717		間面が西	
				冷冻薯类	般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥(酱)类	一般	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)、商业无菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	
			薯类食品	其他类	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		糖果制	糖果	糖果		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、菌落总数、大肠菌群	3
13	糖果制品	品(含 巧克力 及制 品)	巧克力及 巧克力制 品	巧克力、巧克力 制品、代可可脂 巧克力及代可 可脂巧克力制 品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	3
		-23	果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3
14	茶叶及相关制	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌 龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶		铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	4
	品		砖茶	黑砖茶、花砖 茶、茯砖茶、康 砖茶、金尖茶、	一般	铅(以 Pb 计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、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	

				青砖茶、米砖茶等		硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	
		含茶制品和代	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
		用茶	代用茶	代用茶	般	铅 (以 Pb 计)	1
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原 酒)		酒精度、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	4
	酒类		黄酒	黄酒	较	酒精度、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)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、警示语标注	3
15		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒		酒精度、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)、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	
		-23	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)	2
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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)	
		其他酒	瓶7 生小流	以蒸馏酒及食 用酒精为酒基 的配制酒	较高	酒精度、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)	3
			配制酒	以发酵酒为酒 基的配制酒	较	酒精度、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)	

			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精 计)		
			酱腌菜	酱腌菜		铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	3	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	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	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜	3	
		-23		食用菌制品	干制食用菌	一般一一般	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量 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的比例之和、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)	3
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)	2	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	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(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	4	

					_									
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、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	3							
			果酱	果酱		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)、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								
18		炒货食品及坚		开心果、杏仁、 扁桃仁、松仁、 瓜子	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B _i 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	7							
	果制品	果制品	类、其他	其他炒货食品 及坚果制品	般	Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌								
		蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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、大肠菌群、 沙门氏菌、商业无菌								
19	蛋制		蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	其他类	其他类	较	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、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	4
	品									重制 面	干蛋类	干蛋类	较高	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、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	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、大肠菌群、沙门氏菌								
20		焙炒咖 啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	2							
	烤咖	可可制	可可制品	可可制品	_	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	2							

	啡产	品			般		
	品						
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
21	食糖	食糖	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	4
21	艮化	艮 <i>帖</i>	艮 7/古	冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	4
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、 螨	
		X	干制水产	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	9
	,		品	预制动物性水	较	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以	3
				产干制品	高	苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
22	水产制品	水产制品		盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、N-二甲基亚硝胺	
			盐渍水产 品	盐渍藻	较高	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)	3
				其他盐渍水产	较	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
				品	高	山梨酸计)	

			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	3
					高	山梨酸计)	
			熟制动物	학하 바 네 크나 바~ bel l .		偏(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以	
			性水产制	熟制动物性水	高	本甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠	3
			品	产制品		(以糖精计)	
					ζ	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨	
	水产	水产制	生食水产	生食动物性水		酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇	
22		品 品	品	产品	高	中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、吸虫囊蚴、线虫幼	3
	制品	ДÀ				虫、绦虫裂头蚴	
			水生动物			丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁	
				水生动物油脂		基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对	9
			油脂及制	及制品	般	苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、没食子酸丙酯	3
			뮤			(PG) (以油脂中的含量计)	
			其他水产	甘加水交州口	_	无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯甲酸及其钠盐	
			制品	其他水产制品	般	(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3
					小 (N Db 计)		
			淀粉	淀粉	般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	3
	淀粉	14 W T		W. V. W. V.	较	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二	
00	及淀	淀粉及	››› W. # J. TI	粉丝粉条	高	氧化硫残留量	0
23	粉制	淀粉制	淀粉制品	++ 61, 52, 40, 41, 17	较		3
	品	品		其他淀粉制品	高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
			NA STATE STATE	NA shirt dash	_		
			淀粉糖	淀粉糖	般	铅(以 Pb 计)	1
						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	
						Pb 计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸	
0.4	松 上	糕点	糕点	 糕点	较	 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖	15
24	糕点	松林	1 流	1流尽	高	 精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝 	
						的残留量(干样品,以 A1 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)、	
			1			1	

						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	
			月饼	月饼	较 高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 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、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	
		粽子	粽子	粽子		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)、安赛蜜、菌落总数、 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无 菌	3
			发酵性豆 制品	腐乳、豆豉、纳 豆等		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)、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A1计)、大肠菌群	3
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆 皮等	较	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)、大肠菌群铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
				腐竹、油皮及其 再制品		報(以下的17)、本中酸及其物益(以本中酸17)、出 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)、糖 精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	

			其他豆制 品	大豆蛋白类制品等	较高	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)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	3
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含 蜂王浆冻 干粉)	蜂王浆(含蜂王 浆冻干粉)	般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度	1
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	1
			蜂产品制品	蜂产品制品		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	2
27	保健	保健品	保健食品	保健食品	较	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)胶囊壳中的铬、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、甲苯磺丁脲、格列苯脲、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、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、家真西地那非、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、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫	20

						地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉			
						菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌			
			增稠剂	明胶	较	凝冻强度 (6.67%)、铬 (Cr)、铅 (Pb)、总砷 (As)、			
	A 11		*= 1/4 /13	771/12	高	二氧化硫、过氧化物			
	食品	食品添	复配食品	复配食品添加	较				
28	添加	加剂	添加剂	剂	高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	5		
	剂		食品用香		_				
			精	食品用香精	般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数			
			/門		烈				
						氯化钠、氯化钾、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅			
20	食盐	食盐	食盐	食盐		(以Pb 计)、总砷(以As 计)、镉(以Cd 计)、总	5		
23	及皿		及皿	及皿	般	汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根	_		
				XXX		计)			
			5/4	1/1/2/			378		
第十一包:									
对 	1 "	A:		<u> </u>					

	2020 年天津市食品安全监督抽检品种、项目表											
序	食品大类	食品亚类(二	食品品种	食品细类	风险	抽检项目	批					
号	(-	级)	(三级)	(四级)	等		次					
	级)	****			级							
	小 六	+- N/	+- NY	- 1 - 1/4	较	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷						
	粮食	大米	大米	大米	高	(以 As 计)、黄曲霉毒素 B ₁	4					
	加工	1 + 40		通用小麦粉、专用	较	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯						
	品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	高	酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、	3					

						黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰			
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以Pb计)	3		
			谷物加工 品	谷物加工品	一般	镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁	3		
				玉米粉、玉米片、	较	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉			
				玉米渣	高	烯酮			
			谷物碾磨 加工品	米粉	较高	铅(以Pb计)	3		
				其他谷物碾磨加	较	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉			
				工品	高	毒素 A			
		其他粮食加工品		生湿面制品	较高	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)			
			нн	нн		发酵面制品	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌 落总数、大肠菌群	
			谷物粉类制成品	米粉制品		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	3		
				其他谷物粉类制 成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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			
2	食用油、油脂及	食用植物油(含煎炸用	食用植物油(半精炼、全精	花生油		酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、 苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二 酚 (TBHQ)	9		
	其制 品	油)	炼)	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、 苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二			

						酚 (TBHQ)		
				艾庇油		酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂		
				芝麻油	向	残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基 麦芽酚		
				橄榄油、油橄榄果		酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂		
				渣油	高	残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)		
						酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、		
				菜籽油	高	苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二		
						酚(TBHQ)、乙基麦芽酚		
				大豆油	高	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)		
						酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留		
					食用植物调和油	高	量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽	
						酚		
				其他食用植物油	À	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、		
				(半精炼、全精炼)	尚	苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)		
		食用油	食用油脂	秦田油形织 口	较	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	1	
		脂制品	制品	食用油脂制品	峘	大肠菌群、霉菌	1	
		XX				氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百		
		- 3				分比计)、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		
3	调味	酱油	酱油	酱油	_	酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯	3	
	品				般	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、大肠菌群		

_							
						总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以	
						苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	
						计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
		食醋	食醋	食醋		对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯	3
					般	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、大肠菌群	
						氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其	
						钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
		14 V	16 V	# - 16 - 21 - 16 kk	_	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	般	乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占	3
						其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖	
						精计)、大肠菌群	
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸	
		SEE HELL AND				及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其	
		调味料	调味料酒	料酒	一般	钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精	3
		酒		$X) \wedge Y$		计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	
						三氯蔗糖	
			X	季文料油叶油	1	酸价/酸值、过氧化值、罗丹明 B、苏丹	2
				香辛料调味油	般	红 I-IV	3
		香辛料	圣文机米	辣椒、花椒、辣椒		知 / N pi 21 〉 四 N m p サ N / g + T V	
		类	香辛料类	粉、花椒粉	高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	
				其他香辛料调味	较	#II / INI DI NIN	3
	ı			品品	高	铅(以 Pb 计)	
			田仕乍入			谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠(以	
		调味品	固体复合	 鸡粉、鸡精调味料		糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	3
			调味料		般	菌落总数、大肠菌群	

				其他固体调味料	一般	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)、阿斯巴甜	6
				蛋黄酱、沙拉酱 坚果与籽类的泥 (酱),包括花生	一般一一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、 黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌	
3	调味	调味料	半固体复	酱等 辣椒酱	一般	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)	10
3	묘	加	合调味料	火锅底料、麻辣烫 底料	一般	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	10
				其他半固体调味 料	一般	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)	

				蚝油、虾油、鱼露	一般	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、菌落总数、大肠菌群	
			液体复合调味料	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	3
			调理肉制	调理肉制品(非速 冻)	高	铅(以 Pb 计)、氯霉素	3
4	肉制品	预制肉 制品	腌腊肉制	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、氯霉素、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)胭脂红	3
		-XX	发酵肉制品	发酵肉制品	高	氯霉素、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)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	3
4	肉制品品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、氯霉素、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	4

						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 0157:H7、	
						商业无菌	
			熏烧烤肉	委战战中4 1日	÷	苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌	
			制品	熏烧烤肉制品	高	群、单核细胞增生李斯特氏菌	3
						氯霉素、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	
			両 者 委	 熏煮香肠火腿制		其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠	
			火腿制品		高	盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时	3
				НН		各自用量占其最大使用量的比例之和、菌	
						落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特	
						氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7	
				巴氏杀菌乳		蛋白质、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大	3
				以水凼孔	高	肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)
				工类划	4	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚	0
			液体乳	灭菌乳	高	氰胺、商业无菌	3
				BOL		脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸	
				发酵乳	高	及其钾盐(以山梨酸计)、大肠菌群、酵	6
		xx				母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
_	乳制	司 生1 口		/田쇼니 <u>섹</u>	-	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、	0
5	品	乳制品		调制乳	高	商业无菌	6
			乳清粉和	脱盐乳清粉、非脱			
	1		乳清蛋白	上 盐乳清粉、浓缩乳			
			粉(企业	 清蛋白粉、分离乳	高	蛋白质、三聚氰胺	1
			原料)	清蛋白粉			
				全脂乳粉、脱脂乳			
			乳粉	粉、部分脱脂乳	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	6
				粉、调制乳粉			
			I	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>

	1						
				干酪(奶酪)、再制		三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色 葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯 特氏菌、酵母、霉菌	3
				奶片、奶条等	高	三聚氰胺	
				稀奶油、奶油和无 水奶油		酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业 无菌	3
				饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO3 ⁻ 计)、亚硝酸盐(以 NO2 ⁻ 计)、大肠 菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假 单胞菌	
			包装饮用水	饮用纯净水	高	耗氧量(以 0₂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	7
	6 饮料			其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量(以 0_2 计)、亚硝酸盐 (以 $N0_2$ 计)、余氯(游离氯)、三氯甲 烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
6		饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较 高	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)、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	4
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏	4

						菌	
			碳酸饮料	碳酸饮料(汽水)	一般	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	4
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基 磺酸计)、菌落总数、商业无菌	4
			固体饮料	固体饮料	一般	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、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	3
4			其他饮料	其他饮料	一般	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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸 面、方便米粉(米 线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以 脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	4

						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	
						糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以	
			调味面	调味面制品 [°]	较	苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	
			制品ª	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 	高	计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	
						菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、	
						金黄色葡萄球菌	4
						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	1
				方便粥、方便盒		铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸	
			其他方便	饭、冷面及其他熟		及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
			食品	以、存面及共祀然 制方便食品等		盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
				刺刀 便艮吅守		菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、	
						金黄色葡萄球菌	
						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸	
		<i> </i>	<i>₩</i> ==	h) T	4	及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干	L
8	饼干	饼干	饼干 	饼干	般	样品,以 A1 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	5
				X)/\\		脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉	
			1.3	ONL		菌	
			XXX			铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以	
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Cr 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
		-23		畜禽肉类罐头	般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠	
			→ ~ L →			(以糖精计)、商业无菌	
			畜禽水产			组胺、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及	4
9	罐头	罐头	罐头			其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠	
				水产动物类罐头	J	盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
					般	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业	
						无菌	
					较	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、	
			果蔬罐头	水果类罐头	高	胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)	4

						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	
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯	
					<i>+</i> -}-	甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及	
				蔬菜类罐头	较	其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精	
					高	计)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉	
						菌计数、商业无菌	
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯	
				今田芸/ 描さ	较	甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及	
				食用菌罐头	高	其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二	
						钠、商业无菌	
					N	黄曲霉毒素 B _i 、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	
			其他罐头	其他罐头	- An	计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	2
					般	糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二钠、	
			XX.			商业无菌	
	NA NA.	NA VIII		冰淇淋、雪糕、雪	1.3.		
10	冷冻	冷冻饮	冷冻饮品	泥、冰棍、食用冰、		蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
	饮品	品		甜味冰、其他类	高	阿力甜、菌落总数、大肠菌群	
				水饺、元宵、馄饨	较	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、	
	ı	速冻面	速冻面米	等生制品	高	糖精钠(以糖精计)	
		米食品	食品	包子、馒头等熟制	较	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌	6
11	速冻			묘	高	群	
	食品		速冻谷物		_		
		速冻其	食品	玉米等	般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	6
		他食品	速冻肉制	速冻调理肉制品	_	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、	
					<u> </u>		

			品		般	铬(以 Cr 计)、氯霉素、胭脂红	
			速冻水产		_	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐	
			制品	速冻水产制品	般	(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	
			1,4,6		/00	梨酸计)	
			速冻蔬菜			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸	
			制品	速冻蔬菜制品	般	及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖	
						精计)	
			速冻水果	速冻水果制品		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总	
			制品		般	数、大肠菌群、霉菌	
				人 法刑时 (1) 人口		水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以	
			膨化食品	含油型膨化食品 和非含油型膨化	较	脂肪计)、黄曲霉毒素 B _i 、糖精钠(以糖 制力)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	4
		食品		, ,	高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总	4
			№ нн	'	数、大肠菌群		
				干制薯类(马铃薯	7	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、	
		薯类和		片)	般	菌落总数、大肠菌群	
	薯类			干制薯类(除马铃	_	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门	
	和膨			薯片外)	般	氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	化食	膨化食		水叶苹木	_	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄	
	品	品	薯类食品	冷冻薯类	般	球菌	
						铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯	4
				薯泥 (酱) 类	般	甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	
					/**	商业无菌	
				薯粉类		铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	
					般	和(NIDIA) 並わずま 人生なまま	
			薯类食品	其他类	般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌	
	糖果	糖果制				铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、	
13	制品	品(含巧	糖果	糖果		田 (以下) (ロ () 、	3
	ннся	нн (🗆 , 1			AX	日本自己用《日本来》是本法、個相社、	

		克力及				日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各	
		制品)				自用量占其最大使用量的比例之和、菌落	
						总数、大肠菌群	
			巧克力及 巧克力制 品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品		铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	3
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3
14	茶及美品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙 茶、黄茶、白茶、 黑茶、花茶、袋泡 茶、紧压茶 黑砖茶、 森砖茶、 、康砖茶、 金尖茶、 青砖茶、 米砖茶等	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津铅(以 Pb 计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	4
		含茶制 品和代 用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原酒)	高	酒精度、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	4
			啤酒	啤酒	_	酒精度、甲醛、警示语标注	3

					般		
						酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲	
		葡			1	酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			葡萄酒	葡萄酒		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二	3
					高	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	
						铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其	
						纳 盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时	
						各自用量占其最大使用量的比例之和、纽	
			酱腌菜	酱腌菜		甜、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨	3
					高	酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以	
	**** ***					环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐	
		-++++				(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	
16	蔬菜	蔬菜制品		干制食用菌		镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以	
	制品	ПĤ			~	Hg 计)、总砷(以 As 计)、二氧化硫残	
				AK1	般	留量	
			食用菌制	XXX		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化	9
			品	腌渍食用菌	_	硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占	3
					般	其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾	
		xX				盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
						脱氢乙酸计)	
						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)、	
				蜜饯类、凉果类、		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防	
17	水果	水果制	蜜饯	果脯类、话化类、	较	腐剂混合使用时各自用量占其最大使用	4
11	制品	品	重	果糕类	高	量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜	
				大協关 		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	
			果酱	果酱		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)、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	3
18	炒食及果品	炒货食 品及坚 果制品	及坚果制 品(烘炒 类、油炸		一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	7
			再制蛋	再制蛋	较	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、大肠菌群、沙门氏菌、商业无 菌	
19	蛋制品	蛋制品	其他类	其他类		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)、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	4
			干蛋类	干蛋类	较高	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、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类		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)、	

						菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留 量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留 量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、 螨	
	A shade	A sheet	A shube	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	
21	食糖	食糖	食糖	冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留 量、螨	4
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留 量、螨	
				其他糖	般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧 化硫残留量、螨	
	水产	北文州		藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
22	制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产 干制品	较	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨酸计)	3
22	水产 (2 制品	水产制品	性水产制	熟制动物性水产 制品		镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、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
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3

菌虫、含油 Q 酯 苯	3
含油 IQ) 酯	3
油 IQ) 酯	3
油 IQ) 酯	3
IQ) 酯	3
酯	3
苯	
苯	
及	3
	0
	3
,	
	0
	3
.),	
酸	
钾	
.)	
蟚、	
酸	1.5
.酸	15
長、	
各	
落	
·门,	
	品, 一 一 一) 、酸钾) 蜜酸酸素各落门

			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、 富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 铝的残留量(干样品,以A1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、 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	6
		粽子	粽子	粽子	较高	精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、	3
			发酵性豆 制品	腐乳、豆豉、纳豆 等		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)、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 A1 计)、大肠菌群	3
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮 等		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 A1 计)、大肠菌群	4

				腐竹、油皮及其再 制品	高	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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、 氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、 甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、 嗜渗酵母计数	3
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆 (含蜂王 浆冻干 粉)	蜂王浆(含蜂王浆 冻干粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度	1
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
28	特殊食品		婴幼儿谷 助品	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	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸	10

						蛋白质、脂肪、总钠、铅(以 Pb 计)、	
			婴幼儿罐	泥(糊)状罐装食		无机砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、	
			装辅助食	品、颗粒状罐装食	高	锡(以 Sn 计)、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、	
			品	品、汁类罐装食品		型硝酸盐(以 NaNO₂计)、商业无菌、霉	
						菌	
						蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素	
						D、维生素 B_1 、维生素 B_2 、维生素 K_1 、烟	
				#\ <u>\</u> #\		酸(烟酰胺)、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素	
				辅食营养素补充		B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二	
				食品、辅食营养素	高	十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以	
				补充片、辅食营养 素撒剂		Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素	
				糸		M_1 、黄曲霉毒素 B_1 、硝酸盐(以 $NaNO_3$ 计)、	
						亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、菌落总数、大	
		营养补	营养补充			肠菌群、沙门氏菌	10
		充品	品品			铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素	10
						B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素	
				孕妇及乳母营养		K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟	
			13			酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维	
		7	XXX		高	生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、	
				补充食品		铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸	
		-2/				盐(以 NaNO3计)、亚硝酸盐(以 NaNO2	
			K			计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大	
						肠菌群、沙门氏菌	
		婴幼儿				蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水	
	婴幼	配方食		动甘咖口和子会		化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油	
0.0	1 '	品(湿法	婴儿配方	乳基婴儿配方食		酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂	200
29	1	工艺、干	食品	品、豆基婴儿配方		酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪	20
	品	法工艺、	· 食品 法工艺、 ·		酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂		
		干湿法				肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素	

	混合工				D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维	
	艺)				生素 B_2 、维生素 B_6 、维生素 B_{12} 、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(22:6n-3)与二十碳四烯酸	
					(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中	
					二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二	
					碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、	
					杂质度、叶黄素、核苷酸、香兰素、乙基	
				'	香兰素、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb	
				K	计)、黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁ 、	
			AXA		硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2	
			23/1/		计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、	
		\ \			金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌	
			//),		蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生	
					素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、	
	-70				维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸	
	7				(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生	
		较大婴儿	乳基较大婴儿和		物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、	
ı		和幼儿配	幼儿配方食品、豆	高	 磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、	20
		方食品	基较大婴儿和幼		牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二	
			儿配方食品		 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、果聚糖、水分、灰	
					分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性	

						定性测定、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌 落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
32	食品 添加剂	食品添加剂	增稠剂 复配食品 添加剂 食品用香	明胶 复配食品添加剂 食品用香精	高较高	凝冻强度 (6.67%)、铬 (Cr)、铅 (Pb)、总砷 (As)、二氧化硫、过氧化物铅 (Pb)、砷 (以 As 计)、致病性微生物 砷 (以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	5	
33	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、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/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	5	
合计								

第十二包:

			2020	年天津市食	品	安全监督抽检品种、项目表		
	食品	& D 711			风			
序		食品亚类(二	食品品种	食品细类		抽检项目	批	
号		级)	(三级)	(四级)	等	加位火日	次	
	级)	30,7			级			
		大米	大米	大米	较	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、		
		-)(/(XX)C/K	高	黄曲霉毒素 B ₁	4	
	粮食			通用小麦粉、专		 镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐 		
1	加工	小麦粉	小麦粉	用小麦粉		 镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯	3	
	品			用小支側	同	甲酰		
		北帝	共而	普通挂面、手工		FIL (NI DL 24.)	9	
		挂面	挂面	面	般	铅(以 Pb 计)	3	

				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶	
						剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶 剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				芝麻油	高	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)、乙基麦芽酚	
				果渣油		酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁	
	食用	食用植	食用植物油(半精		高	基对苯二酚(TBHQ)	
			炼、全精	菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a] 芘、	9
2	脂及	(含煎	炼)			溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
	其制品品	炸用		大豆油	高	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)	
		油)		食用植物调和	酸价、过氧化值、苯并[a] 花、溶剂残留量、特丁基对		
				油	高	苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物			
				油(半精炼、全	_	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、	
			煎炸过程	精炼)		溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				(PD)			
			用油(餐饮	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	5
		X	环节)			PANT - PAINTERNY	
		K				氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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	
		酱油	酱油	酱油	般	 基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂	3
3	调味					混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精	
	品					钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	
						总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
		食醋	食醋	食醋		山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	3
					般	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、大肠菌群	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	3
		调味料酒	调味料酒	料酒		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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 三氯蔗糖	
				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)、阿斯巴甜	6
		> 0		蛋黄酱、沙拉酱	一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
	调味		水田 化 与	坚果与籽类的 泥(酱),包括 花生酱等	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌	
3		调味料	半固体复合调味料	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				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	

最大 製 脱 用 己) 內 內 五 大 酸 氢 量 基 、 计 以 人 公 的 氨 总 、 以	
脱氢乙的是多数,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种	
脱氢乙的是多数,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种,以为一种	
用量的 己基氨)、总 纳计)、	
己基氨)、总 納计)、 动	
)、总 纳计)、 ³ 盐(以	
孰计)、 ¹ 盐(以	>
孰计)、 ¹ 盐(以	
盐(以	
-) 、防	4
列之和、	
汤菌群、	
寺氏菌、	
L) =	
·)、亚	
气荚膜	
:氯(游	7
单胞菌	'
計)、	
、铜绿	
以苯甲	
乙酸及	
合使用	
g、甜蜜	4
红、胭	
汤菌群、	
	(大) (大) (大) (大

						霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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、金黄色葡 萄球菌、沙门氏菌	
			碳酸饮料(汽水)	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、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	4
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌 落总数、商业无菌	4
			固体饮料	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)、安赛蜜、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	3
			其他饮料	其他饮料	般	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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
6	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉 (米线)、方便 粉丝		水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌 落总数、大肠菌群	4

			调味面 制品 °	调味面制品 °	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	. 4
			其他方便 食品	方便粥、方便盒 饭、冷面及其他 熟制方便食品 等	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
7	饼干	饼干	饼干	饼干		酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及 其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
			畜禽水产	畜禽肉类罐头	一般	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	
		-28	罐头	水产动物类罐头	_	组胺、无机砷(以 As 计)、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)、商业无菌	
8	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、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	
				蔬菜类罐头	较高	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)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉	

						菌计数、商业无菌	
				食用菌罐头	较高	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
9	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、 雪泥、冰棍、食 用冰、甜味冰、 其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌 落总数、大肠菌群	5
		速冻面米食品	速冻面米食品		高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计) 糖精计) 糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	6
10	速冻食品		速冻谷物食品速冻肉制	玉米等速冻调理肉制	一般一一	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr	
			速冻其他食品	速冻水产制品	速冻水产制品	般一般	计)、氯霉素、胭脂红 过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	般	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)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	
11	薯类 和膨 化食	薯类和 膨化食	膨化食品	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 B ₁ 、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	
	品	ПП	薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、 大肠菌群	4

						铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色	
				铃薯片外)	般	葡萄球菌	
				冷冻薯类	般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥(酱)类	一般	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)、商业无菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	
			薯类食品	其他类	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	糖果制品	糖果制品(含巧克力	糖果	糖果		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、菌落总数、大肠菌群	3
		及制 品)	果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	3
10	茶叶及相	**************************************	茶叶	绿茶、红茶、乌 龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	_	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	
13	13	茶叶	茶叶 砖茶	黑砖茶、花砖 茶、茯砖茶、康 砖茶、金尖茶、 青砖茶、米砖茶 等	_	铅(以 Pb 计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	4
14	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)		酒精度、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	4

			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、警示语标注	3
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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)	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食 用酒精为酒基 的配制酒	较高	酒精度、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)	3
				以发酵酒为酒 基的配制酒	较	酒精度、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)	
			其他蒸馏 酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精 计)	
5	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜		铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	3
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果 类、果脯类、话 化类、果糕类	较	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(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	4
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大	3

						肠菌群、霉菌																
			果酱	果酱		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)、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	3															
17	及坚	炒货食品及坚		开心果、杏仁、 扁桃仁、松仁、 瓜子	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以	7															
	果制品	果制品		其他炒货食品 及坚果制品	般	Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜 素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌																
			再制蛋	再制蛋	较	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、大肠菌群、 沙门氏菌、商业无菌																
18	蛋制	蛋制品	蛋制品-	蛋制品-	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	其他类	其他类	较高	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、大肠菌群、 沙门氏菌、商业无菌	4
	П																	田伽田	五 阿加	鱼制品		鱼制品
	/		冰蛋类	冰蛋类	较	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、大肠菌群、 沙门氏菌																
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨																
19	食糖	食糖	糖食糖	绵白糖	舟	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	4															
				赤砂糖	_	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨																

					般		
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨		
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、 螨	
			干制水产	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	3
20		水产制	П	预制动物性水 产干制品	较高	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	J
	制品	口口	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、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
21	及淀	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	ಌ
22	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、加梨酸及其钾盐(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、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	15

						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	
						甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾	
						盘(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、	
			月饼	月饼	较	 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐	6
					高	(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、菌落总数、大肠菌群、	
						金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
		粽子	粽子	粽子	较	山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、	
		131/1	标丁		高	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无	3
						菌	
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	
			发酵性豆	腐乳、豆豉、纳	较	山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖	3
			制品	豆等	高	精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、	3
						铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	
			Ž.			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	
23	豆制	豆制品		豆干、豆腐、豆	较	其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙	
23	品	22. In/l 111		皮等	高	酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的	
			非发酵性			比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留	4
			豆制品			量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群	4
						铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山	
				腐竹、油皮及其	较	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	
				再制品	高	脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖	
						精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	
94	蜂产	蜂产品			高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、培氟	3
24	品	紫丰厂 百百	蜂蜜	蜂蜜		沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落	3

						总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	
			蜂王浆(含 蜂王浆冻 干粉)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度	1
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	1
		米面及	小麦粉制	发酵面制品(自制)	较高	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)	20
		其制品(自制)	品(自制)	油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	15
		肉制品(自制)		酱卤肉制品、肉 灌肠、其他熟肉 (自制)		胭脂红、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)	
			(1141)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以Cr 计)	10
25	餐饮食品	复合调 味料 (自制)	半固态调 味料(自 制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	器栗碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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)	15
		水产及水产制品(餐饮)	水产及水 产制品(餐 饮)	生食动物性水产品(餐饮)	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、铝的残留量(以即食 海蜇中 A1 计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	10
		坚果及 籽类食 品(餐 饮)	坚果及籽 类食品(餐 饮)	花生及其制品(餐饮)	较高	黄曲霉毒素 B ₁	10
		餐饮具	复用餐饮	复用餐饮具	较高	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	25

		其他餐	其他餐饮	其他餐饮食品	较	各省自定项目	5	
		饮食品	食品	八匹良灰灰丽	高	п в п.с.хп	Ü	
						氯化钠、氯化钾、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅		
26	食盐	食盐	盐 食盐	食盐	_	(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总	5	
20		N III			般	表(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根	~	
						计)		
	合计							

第十三包:

			学校及	:托幼机构食堂食品及	农产品抽检项目表	
序列	食品大 类 (一 级)	食品亚类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次
		米面及其 制品(自 制)		发酵面制品(自制)油炸面制品(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)	25
1	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他 熟肉(自制) 肉冻、皮冻(自制)	胭脂红、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) 铬(以Cr计)	15
		餐饮具	复用餐 饮具	复用餐饮具	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	40
	食用农		鳞茎类 蔬菜	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲 拌磷、镉(以 Cd 计)、多菌灵	
2	产品	蔬菜	叶菜类	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧 乐果、甲基异柳磷、水胺硫磷、辛硫磷	35
			10 DIU ZIC	菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、	

				克百威、甲基异柳磷	
			普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲	
			日四口术	胺磷、克百威	
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、	
			刊以入木	杀扑磷	
		茄果类	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌	
蔬菜		蔬菜	77A-19X	灵	
		豆类蔬	虹豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、	
		菜	Pat. 31.	氟虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷	
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	
		32.7	12.7	亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	
			淡水鱼(重点品种: 黄颡鱼、	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、	
			鯰鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼、	 氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总	
		淡水产	黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、	量)、呋喃西林代谢物	15
		品	鳙鱼、鳜鱼、黄鳝等)		
	水产品		淡水虾	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩	
				诺沙星、土霉素、呋喃妥因代谢物	
		-/\		恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类(总量)、	
		海水产	黄鱼、海鲈鱼等)	氯霉素	15
		品	海水虾(重点品种:虾蛄、	呋喃唑酮代谢物、镉、呋喃西林代谢物、	
			基围虾等)	土霉素	
不	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西	15
				环素、金刚烷胺	
			合计 		160

第十四包:

	餐饮环节食品摊贩专项抽检项目表								
序列	食品大类	食品亚 类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目				

	级)					
		米面及 其制品 (自制)	小麦粉 制品(自 制)	发酵面制品 (自制) 油炸面制品 (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) 铝的残留量(干样品,以 A1 计)	15 25
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、 其他熟肉 (自制) 肉冻、皮冻 (自制)	胭脂红、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)	20
1	餐饮食品	复合调 味料(自 制)	半固态 调味料 (自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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)	15
		水产及 水产制 品(餐 饮)	水产及 水产制 品(餐 饮)	生食动物性水产品(餐饮)	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、铝的残留量(以即食海蜇	15
		坚果及 籽类食 品(餐 饮)	坚果及 籽类食 品(餐 饮)	花生及其制品(餐饮)	黄曲霉毒素 B ₁	10
		餐饮具	复用餐 饮具	复用餐饮具	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	20
2	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿 泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	15
				饮用纯净水	耗氧量(以 0 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
				其他饮用水	浑浊度、耗氧量(以 0₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO₂ 计)、余氯
				共他 以用小	(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
					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
			田 井沙	果、蔬汁饮	氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最
			木、	木、坑 八 以 料	大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸
			以科	个计	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、金黄色葡萄球菌、
					沙门氏菌
			蛋白饮		蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己
				蛋白饮料	基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、
		料		沙门氏菌	
			碳酸饮		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
			料(汽 水)		最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、
					菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			茶饮料	太伽刺	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总
			示以行	茶饮料	数、商业无菌
		XX	\ /2		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
	X		固体饮	固体饮料	混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠
			料	四件以行	(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠
					色葡萄球菌、沙门氏菌
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨
		其他饮		酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合	
			料料	其他饮料	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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
3	食用农产品	蔬菜	鳞茎类 蔬菜	韭菜	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、镉(以 Cd 计)、 多菌灵	
			叶菜类	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、 水胺硫磷、辛硫磷	15
				菠菜	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克百威、甲基异柳磷	
				普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺磷、克百威	
				油麦菜	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、杀扑磷	
			茄果类	辣椒	克百威、氧乐果、镉(以 Cd 计)、多菌灵	
			蔬菜			
			豆类蔬	豇豆	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲	
			菜		基异柳磷	
			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、多西环素、金刚烷胺	10
合计						160