

## 2023 年度食品安全抽检服务 (自主) 采购项目清单

### 一、项目内容

对横琴粤澳深度合作区内各类食品（包括但不限于食品原料、食品添加剂、食用农产品）开展日常监督、安全事件监督、重大节假日监督、春秋季节校园监督、生产经营单位监督等食品安全风险检测，年度总量不少于 170 批次。

### 二、工作要求

（一）采样地点：横琴粤澳深度合作区内或网络抽检，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

（二）采样人员：由中标单位负责抽样。

（三）采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

（四）检验依据：依照检测样品的国家标准。对没有国家标准的，可按照地方标准、卫生标准、质量标准和相关行业标准、地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

（五）样品运输：由中标单位负责，并确保样品安全。

（六）样品检验：由中标单位负责，并对样品检验结果负责。

（七）结果判定：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格。

（八）检验报告的提供：每个样品检验工作完成后，中标单位应在在出具检验报告后 2 个工作日内将不合格检验报告原件（需有样品照片）四份寄（送）至采购单位。中标单位应保存邮件详情单，以备查询。

（九）对样本异议的处理：被抽检人对检验结论有异议的，自收到检验结果之日起 5 日内，向采购单位书面提出复检申请，说明复检理由，经采购单位同意后，被抽检人从已公告的复检机构名录中选取复检机构并向承担复检工作的检验机构提出复检申请，复检机构与初检机构不得为同一

机构。逾期未提出申请的，视为承认检验结果。中标单位要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用（含复检产生的相关费用）由原抽样检验的单位承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。

（十）结果送达：由中标单位负责，检验完毕后，中标单位应当出具检验报告，并按规定送达。

（十一）应急抽检：应急抽检应在采购单位要求的时间内开展服务。

### 三、抽检工作实施要求

（一）抽检时间：按年度工作计划实施。

（二）抽检地点：横琴粤澳深度合作区内或线上抽检，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

（三）抽检人员：每次抽检中，中标单位需保证同时出动2组（2人一组）以上专业抽样人员参与，采购单位根据实际安排工作人员参与。

（四）交通工具：中标单位单日能安排配套的抽样车辆2台（提供行驶证），并配有车载冷藏设备或冷藏箱。

（五）抽检频率：按年度抽样检验工作计划进行。

（六）抽检方案：由中标单位提供具体的项目实施方案，经采购单位审核通过后实施。

（七）抽样办法：由中标单位提供抽样相关工具、容器，中标单位抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样，并协助填写相关工作单，并对样品拍摄数码相片。被抽检样品一式两份，其中一份由中标单位抽样人员带回作为检验用样品，中标单位应对该部分样品负责；一份封存于中标单位留作复检备份样品，中标单位应按要求储存样品并对样品负责。

（八）样品运输：中标单位负责每次检验样品的抽取与运送，保证运送安全。

（九）样品保存：样品监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

### 四、抽检工作的实施要求

检验依据：样品检验应当采用国家标准；没有国家标准的，应当采用

备案的地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业抽检的判定依据。

### 五、抽检品种和标准：（包括但不限于以下事项）

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）	抽检项目	
1	粮加工 食品	其他粮加工食品	大米	大米	大米	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1
			小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	玉米粉、玉米片、玉米渣	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮
				米粉	米粉	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量
				其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	生湿面制品	铅（以 Pb 计）
				发酵面制品	发酵面制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
				米粉制品	米粉制品	铅（以 Pb 计）二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			2	食用油、脂及其制品	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油
玉米油	玉米油	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘量				
芝麻油	芝麻油	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘				
橄榄油、油橄榄果渣油	橄榄油、油橄榄果渣油	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘				
菜籽油	菜籽油	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘				
大豆油	大豆油	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘				
食用植物调和油	食用植物调和油	酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘				
其他食用植物油（半精炼、全精炼）	其他食用植物油（半精炼、全精炼）	酸价/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘				
煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油				酸价
食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂				酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘
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）、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镍（以 Ni 计）、大肠菌群、霉菌			
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	

		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	铅（以Pb计）、苏丹红I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）				
				其他香辛料调味品	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）、糖精钠（以糖精计）
4	肉制	预制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	铅（以Pb计）、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	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
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以Pb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）、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
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb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、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以Pb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
5	乳制	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数	
			灭菌乳	蛋白质、酸度、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、商业无菌	
			发酵乳	蛋白质、乳酸菌数、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群	
			调制乳	黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	
		乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	水分、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群	
			干酪（奶酪）、再制干酪	干酪：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、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；再制干酪：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、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	
			稀奶油、奶油和无水奶油	铅（以Pb计）、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
6	饮料	饮料	瓶（桶）装饮	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锶、溴酸盐、硝酸盐（以NO <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐

			用水		(以 N02-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌
			饮用水		耗氧量(以 O2 计)、亚硝酸盐(以 N02-计)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			其他饮用水		耗氧量(以 O2 计)、亚硝酸盐(以 N02-计)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、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
			茶饮料	茶饮料	咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
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	过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、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	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)、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
	方便食品	方便食品	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	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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)、商业无菌
				蔬菜类罐头	二氧化硫残留量、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)、霉菌计数、商业无菌
				食用菌罐头	总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、二氧化硫残留量、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)、商业无菌
10	冷冻食品	冷冻食品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)
11	速冻食品	速冻食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值(以脂肪计)
				包子、馒头等熟制品	菌落总数、大肠菌群
12	薯类和膨化食品	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	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 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)、菌落总数、大肠菌群
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	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、二氧化硫残留量、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	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌

				力及代可可脂巧克力制品	
			果冻	果冻	铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
14	茶叶及关品	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	铅（以Pb计）
14	茶叶及关品	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）
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			黄酒	黄酒	酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、铅（以Pb计）、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）、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、
			果酒	果酒	酒精度、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
15	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、镉（以Cd计）
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）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
18	炒货及果品	炒货及食品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	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 <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌
				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 <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌
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

			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
20	可及烤咖啡品	焙炒咖啡 可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
			可可制品	可可制品	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	总糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				冰片糖	总糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				方糖	蔗糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
			其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	
22	水产品制品	水产品制品	干制水产品	藻类干制品	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌
				预制冷动物性水产干制品	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）、二氧化硫残留量
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、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）
				盐渍藻	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）
				其他盐渍水产品	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）
鱼糜制品	预制鱼糜制品	挥发性盐基氮、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）			
22	水产品制品	水产品制品	熟制动物性水产品制品	熟制动物性水产品制品	N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
			生食水产品	生食动物性水产品	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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（以即食海蜇中 A1 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
23	淀粉及粉制品	淀粉及粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
				其他淀粉制品	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

		粽子	粽子	粽子	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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(符合商业无菌要求的)
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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(以山梨酸计)
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				腐竹、油皮	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等大	铅(以Pb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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、铅(以Pb计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿谷类辅助食品	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	能量、蛋白质、脂肪、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、蛋白质、脂肪、总钠、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌
		辅食营养补充品	辅食营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养补充片、辅食营养素撒剂	蛋白质、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、脲酶活性定性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
28	婴幼儿食品	婴幼儿配方食品(湿法工艺、干法工艺、混合工艺)	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、脲酶活性定性测定
			较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	蛋白质、脂肪、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、氯、胆碱、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、脲酶活性定性测定
29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				油炸面制品(自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)
29	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)	胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				肉冻、皮冻、灌汤	铬(以Cr计)

				包、小笼包(自制)	
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁等饮料(自制)	脱氢乙酸(限果蔬汁饮料)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)
				其他饮料(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)、铅(以Pb计)
		餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	根据食品类别确定检验项目(菌落总数、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、副溶血性弧菌) 2
		其他餐饮食品	节令食品	粽子(餐饮)	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				月饼(餐饮)	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)、糖精钠(以糖精计)、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比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	其他餐饮食品	焙烤食品(餐饮)	糕点((餐饮单位自制))	铝的残留量(干样品,以Al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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和
			蔬菜制品(餐饮)	酱腌菜(餐饮)	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)
			肉制品(餐饮)	畜肉(餐饮)	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)
				禽肉(餐饮)	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素
			水产及其制品(餐饮)	淡水鱼(餐饮)	孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物,磺胺类(总量)
				海水鱼(餐饮)	
				生食动物性水产品(餐饮)	挥发性盐基氮、镉
				其他水产品及其制品(餐饮)	孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物
			凉菜类(餐饮)	凉拌菜(餐饮)	金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他餐饮食品	寿司(餐饮)	沙门氏菌、副溶血性弧菌
肉制品(餐饮)	其他熟肉制品(餐饮)	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
29	餐饮食品	坚果及籽类食品(餐饮)	花生及花生制品(餐饮)	黄曲霉毒素 B1	
		餐饮具	复用餐饮具	大肠菌群、沙门氏菌	
30	食农产品	畜禽肉副产品	畜肉	猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、挥发性盐基氮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、磺胺类(总量)
				牛肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)
				羊肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)
				其他畜肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素
			禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)
				鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)
				其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考
畜副产品	猪肝	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)			

				牛肝	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)			
				羊肝	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、			
				猪肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、			
				牛肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、			
				羊肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、			
				其他畜副产品	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、			
30	食用品	畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考			
			其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、				
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、亚硫酸盐(以S02计)			
			鳞茎类蔬菜	韭菜/葱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氧乐果、氯菊酯、氟虫腓			
			鲜食用菌	鲜食用菌	铅(以Pb计)、总砷、镉(以Cd计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量(鲜香菇除外)			
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氧乐果、氟虫腓			
				花椰菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腓、毒死蜱、敌百虫			
				菜薹	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、氟虫腓			
			叶菜类蔬菜	菠菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腓、克百威			
			茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氟虫腓、灭多威、氧乐果			
				辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腓、氧乐果、倍硫磷			
				甜椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腓、氧乐果、倍硫磷			
			瓜类蔬菜	黄瓜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、氟虫腓、灭多威、氧乐果			
			30	食用品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、乐果、克百威、灭线磷
							萝卜	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
叶菜类蔬菜	芥蓝	氧乐果、氟虫腓、氯氟菊酯、						
芸薹属类蔬菜	菜心	氧乐果、氟虫腓、氯氟菊酯、						
叶菜类蔬菜	芥菜	氧乐果、氟虫腓、						
	通菜	氧乐果、氟虫腓、						
瓜类蔬菜	苦瓜	克百威、氟虫腓、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果						
	节瓜	氧乐果、克百威、氟虫腓、氯氟氰菊酯						
芹菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腓							
普通白菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腓、啉虫脒							
叶菜类蔬菜	大白菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腓						
油麦菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腓、灭多威、氧乐果、克百威							
茄果类蔬菜	番茄	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腓、灭多威、氧乐果						
豆类蔬菜	豇豆	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、氟虫腓						
	菜豆	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、氟虫腓、灭多威、敌百虫						
30	食用品	水产品	淡水鱼	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)				
			淡水虾	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)				
			淡水蟹	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(以恩诺				

				沙星与环丙沙星之和计)		
		海水产品	海水鱼	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)		
			海水虾	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)		
			海水蟹	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)		
			贝类	贝类	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿	
		其他水产品	其他水产品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)		
	水果类	仁果类	苹果	铅(以Pb计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、敌敌畏		
				梨	铅(以Pb计)、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、敌敌畏、克百威	
				枇杷	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、多菌灵	
			核果类	枣	铅(以Pb计)、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、啶虫脒、辛硫磷、乐果、糖精钠(以糖精计)	
				桃	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、乐果、多菌灵	
				油桃	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、氟虫腈、乐果、多菌灵	
				杏	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、啶虫脒、乐果	
				樱桃	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、氰戊菊酯、乐果	
30	食用品	水果类	核果类	李子	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、甲氰菊酯、氟虫腈、啶虫脒、乐果	
			柑橘类	柑、橘	铅(以Pb计)、氟虫腈、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、三唑磷	
				柚子	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、丙溴磷、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
				柠檬	铅(以Pb计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、杀扑磷	
				橙	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、氰戊菊酯、克百威、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果	
			浆果和其他小型水果	葡萄	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、百菌清	
				蓝莓	铅(以Pb计)、氧乐果、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏	
				草莓	铅(以Pb计)、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、溴氰菊酯、多菌灵	
				桑葚	铅(以Pb计)、灭多威、多菌灵、倍硫磷、敌百虫	
				猕猴桃	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷	
			热带和亚热带水果	西番莲(百香果)	铅(以Pb计)、氧乐果、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氟虫腈	
				香蕉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氟虫腈、百菌清	
				芒果	铅(以Pb计)、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、丙溴磷、多菌灵	
					火龙果	铅(以Pb计)、辛硫磷、敌百虫、灭多威
			30	食用品	水果类	热带和亚热带水果
	菠萝	铅(以Pb计)、丙环唑、溴氰菊酯、灭多威				
	荔枝	铅(以Pb计)、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、				

					毒死蜱、敌百虫、氧乐果
				龙眼	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、克百威
				石榴	铅(以Pb计)、氟虫腈、敌百虫、灭多威
			瓜果类	西瓜	铅(以Pb计)、氟虫腈、啉虫脒、克百威
				甜瓜类	铅(以Pb计)、氟戊菊酯、氟虫腈
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	铅(以Pb计)、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)、呋喃西林代谢物
					其他禽蛋
		豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、
31	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫
			复配食品添加剂	复配膨松剂	重金属(以Pb计)、砷(As)、溴酸钾
				复配食品添加剂(用于小麦粉)	铅(Pb)、砷(以As计)、溴酸钾、致病性微生物
				复配食品添加剂(其他)	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
32	食盐	食盐	食盐	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐	

(项目详情咨询: 韦先生, 0756-2622102)

商事服务局自主采