

附件2: 采购清单

2025年小作坊品种项目和批次表(115批次)

序号	食品大类	食品细类	检验项目	限值说明
1	粮食加工品 (30批次)	大米(6批次)	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素、A黄曲霉毒素	
		生湿面制品(生切面、饺子皮)(9批次)其它粉类制成品(3批次)	二氧化钛、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)	注:a.视产品具体色泽而定。
		挂面(12批次)	二氧化钛、黄曲霉毒素B1 a、铅(以Pb计)脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)b	a.限配料中含玉米(粉)的挂面检测。 b.视产品具体色泽而定。
2	肉制品(20批次)	酱卤肉制品(13批次)	镉(以Cd计)铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、糖精钠(以糖精计)合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、商业无菌	a.限预包装食品检测。 b.限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测。 c.限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。 d.限罐头工艺食品检测,使用GB/T 23586-2009判定时,限2024年7月1日前生产的
		熏烧烤肉(烤鸭)(羊肉串)4批次	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、	注:a.限预包装食品检测。 b.限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测。 c.限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测。



扫描全能王 创建

		腌腊肉制品（腊肉）2 批次	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		香（腊肠）（1 批次）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
3	食用油、油脂及其制品（18 批次）	食用油（食用植物油）（18 批次）	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）a 黄曲霉毒素 B1 b、苯并[a]芘 c、溶剂残留量 d、特丁基对苯二酚（TBHQ）e、乙基麦芽酚	注：a. 限菜籽油、油茶籽油检测。b. 限花生油、玉米油检测。c. 除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测。d. 除玉米油之外的产品检测。e. 除芝麻油之外的产品检测。f. 限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测。
4	酒类（3 批次）	固态发酵白酒（3 批次）	酒精度 a、铅（以 Pb 计）b、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、安赛蜜	注：a. 散装白酒中酒精度经检测参与项目折算，不进行结果判定。 b. 生产日期在 2013 年 2 月 1 日之前的产品依据 GB 2757-1981 判定，生产日期在 2013 年 6 月 1 日（含）之后的产品依据 GB 2762 判定。 c. 根据抽取样品的生产日期选择法律法规或标准的适用版本进行判定。
5	蔬菜制品（5 批次）	酱腌菜（1 批次）	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）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）、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）、安赛蜜、二氧化	注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（限腌渍蔬菜检测）； 生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据



			硫残留量 b、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）c、大肠菌群	GB 2762-2022 判定。 b. 以大蒜为主要原料的产品不检测。 c. 视产品色泽而定。 d. 不适用于非灭菌发酵型产品。
		(干制)食用菌制品(2批次)	铅(以 Pb 计)a、镉(以 Cd 计)a、总汞(以 Hg 计)a、甲基汞(以 Hg 计)d、总砷(以 As 计)c、无机砷(以 As 计)d	。注：a. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（含松茸产品不检测）；生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据 GB 2762-2022 判定。 b. 生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品依据 GB 2762-2017 判定（含松茸和姬松茸产品不检测）；生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品依据 GB 2762-2022 判定。 c. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日之前的产品检测（含松茸产品不检测）。 d. 限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。
		蔬菜干制品(2批次)	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）a、	注：a. 视产品色泽而定。
6	豆制品(19批次)	发酵性豆制品(2批次)	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)a、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 Al 计)b、大肠菌群	注：a. 豆豉类产品不检测。 b. 臭豆腐限使用 GB 5009.182 第二法或第三法检测。 c. 限即食预包装食品检测。



-		非发酵性豆制品（17 批次）（豆干、豆腐、豆皮）	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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）a、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）b、三氯蔗糖 b、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）b、铝的残留量（干样品，以 Al 计）c、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）d、大肠菌群 e、金黄色葡萄球菌 e	注：a. 经臭氧浸渍的产品不检测。 b. 限再制品检测。 c. 除豆浆类外的产品检测。 d. 白色豆腐不检测。 e. 限即食预包装食品检测。
7	蛋制品（2 批次）	皮蛋（2 批次）	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 abc、大肠菌群 bc、沙门氏菌 cd	注：a. 除糟蛋外的产品检测。 b. 限即食再制蛋制品检测。 c. 除以罐头食品加工工艺生产外的产品检测。 d. 限即食类预包装食品及预先包装但需要计量称重的即食食品检测。
8	糕点（18 批次）	面包（8）	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、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 b、大肠菌群 b、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 c	注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 b. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 c. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品



		月饼（6）	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）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 b、大肠菌群 b、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 c。	注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 b. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 c. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。
		粽子（4）	过氧化值（以脂肪计）a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、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 b、	注：a. 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料的产品检测。 b. 限真空包装类粽子检测。





2022年餐饮环节品种项目和批次表（100 批次）

序号	食品 大类	食品 亚类	食品 品种	食品细类	抽检项目	批次
1	餐饮服务	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）、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）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）a、菌落总数 b、大肠菌群 b、 注：a. 视产品具体色泽而定。 b. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。	9
				油炸面制品（自制）	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	12
		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、苏丹红 I-IV 罂粟碱 吗啡、可待因那可丁、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
		预制肉制品	腌腊肉制品	腊肉（自制）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	2
				肉冻、皮冻（自制）	铬（以 Cr 计）、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）	1
		焙炒咖啡		咖啡豆	咖啡因、铅、赭曲霉毒素	2
				咖啡粉	咖啡因、铅、赭曲霉毒素	1



	饮料（自制）	果蔬汁等饮料（自制）	铅（以 Pb 计）、展青霉素 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素 b、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）c、菌落总数 def、大肠菌群 d、霉菌 df、酵母 df ： a. 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测。 b. 限果蔬汁（浆）、果汁饮料检测。 c. 视产品具体色泽而定。 d. 限预包装食品检测。 e. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 f. 执行 GB 17325 的产品除外。	5
		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）、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、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）a、菌落总数 bc、大肠菌群 b、霉菌 b、酵母 b a. 视产品具体色泽而定。 b. 限预包装食品检测。 c. 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。	4
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）	铅、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1	4
	淀粉制品	粉条	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）铝的残留量（干样品，	9



			以 A1 计)二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)a 注: a. 视产品具体色泽而定。	
半 固态调 味料		油辣椒	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、苏丹红 I-IV	10
		辣椒酱	铅、总砷、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、二氧化硫残留量	4
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、沙门氏菌	11
其 他餐饮 食品	煎炸 过程用油 (餐饮环 节)	煎炸过 程用 油	酸价、极性组分、游离棉酚	16



2025 年食用农产品抽检项目表（185 批次）

食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	抽检批次	备注
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	地塞米松、甲氧苄啉、恩若沙星、氟苯尼考	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	13	
		牛肉	地塞米松、磺胺类（总量）、恩若沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、	6	
		羊肉	恩若沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	5	
	禽肉	鸡肉	恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	6	
		其他禽肉（重点品种：鸽肉）	甲硝唑、恩若沙星	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	2	
蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	噻虫嗪、噻虫胺、	啉虫脒、灭蝇胺	11	
		豆芽	6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、铅（以Pb计）	13	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、二氧化硫残留量、	吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	6	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯吡虫啉、毒死蜱	5	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	水胺硫磷、毒死蜱	6	
		韭菜	毒死蜱	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、镉（以Cd计）	9	
	茄果类蔬菜	辣椒	啉虫脒、噻虫胺	氟吡菌胺、毒死蜱	8	
		甜椒	噻虫胺、吡虫啉	毒死蜱、噻虫嗪	9	
	叶菜类蔬菜	普通白菜	啉虫脒、毒死蜱	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡虫啉	8	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺	辛硫磷、阿维菌素	9	
水果	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、	丙溴磷、克百威	10	



	浆果和其他 小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）	2	
	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯	10	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、	苯醚甲环唑、氧乐果	3	
		荔枝	氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果	2	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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）	2	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑 多西环素	甲硝唑、呋喃唑酮代谢物	7	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	黄曲霉素 B1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值（以脂肪计）	10	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)	15	
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)	2	
	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 a	镉(以Cd计)b、孔雀石绿	6	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测；b. 限头足类腹足类、棘皮类检测。

