附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

 （一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准，《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）〉通知》（食品整治办〔2009〕5号）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）〉的通知》（食品整治办〔2008〕3号）、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目：铅、镉、总汞、总砷、铬、铝的残留量、二氧化钛、滑石粉、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯、甲基嘧啶磷、溴氰菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、马拉硫磷、多菌灵、甲基毒死蜱、甲萘威、杀虫双。

3.谷物加工品的检验项目包括：铅、镉、总砷、总汞、无机砷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、甲基毒死蜱、溴氰菊酯。

4.玉米粉、玉米片、玉米碴的检验项目包括：铅、总汞、镉、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A。

5.米粉制品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

6.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、铝的残留量、二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、过氧化苯甲酰、溴酸钾。

7. 其他谷物粉类制成品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 淀粉制品》 （GB2713—2015）、《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）、《食用木薯淀粉》（NY/875—2012）、《食用小麦淀粉》（GB/T8883—2008）、《马铃薯淀粉》（GB/T8884—2007）、《食用玉米淀粉》（GB/T8885—2008）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅、二氧化硫残留量、氢氰酸（仅木薯淀粉检测）、大肠菌群（仅马铃薯淀粉、食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）、霉菌和酵母菌数（仅马铃薯淀粉检测）、霉菌（仅食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）。

2.淀粉制品检验项目包括铅、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）视产品具体色泽而定、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（仅即食类产品检测）、铝的残留量（以干基计）仅粉丝粉条检测。

三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2012)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2014)、中华人民共和国农业部公告（第199号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目包括铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六六六、滴滴涕、氯菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、灭多威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、喹螨醚、噻螨酮、氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、氯菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、灭多威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、喹螨醚、噻螨酮、氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

3.速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、菌落总数、大肠菌群。

4.代用茶检验项目包括铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、二氧化硫残留量、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯。

四、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.热加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

2.冷加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项。）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

3.月饼检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、纳他霉素、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中含量计）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

五、薯类及膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、马铃薯片（QB/T 2686—2005）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）的通知》（食品整治办〔2009〕5号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、靛蓝）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、铝的残留量（干样品，以Al计）、苯甲酸、山梨酸、N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

2.干制薯类(仅限马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、靛蓝）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、铝的残留量（干样品，以Al计）、苯甲酸、山梨酸、N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

六、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《鱼糜制品卫生标准》（GB 10132—2005）、《腌制生食动物性水产品卫生标准》（GB 10136—2005）、《动物性水产干制品卫生标准》（GB 10144—2005）、《藻类制品卫生标准》（GB 19643—2005）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他动物性水产干制品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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。

2. 鱼糜制品（含虾糜）检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

3. 藻类加工制品检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、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。

4. 烤鱼片检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

5. 水产深加工品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌。

6. 风味鱼制品（熟制水产品）检验项目包括酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

7. 生食动物性水产品检验项目包括挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯并[a]芘、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、氯霉素、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。

七、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《蜜饯卫生标准》（GB 14884—2003）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.水果干制品检验项目包括酸价、过氧化值、铅、二氧化硫残留量、苯甲酸（除红枣外）、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

2.蜜饯类检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红、靛蓝）、相同色泽着色剂、防腐剂加和系数、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、乙二胺四乙酸二钠。

3.果酱检验项目包括铅、锡、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、二氧化硫残留量、相同色泽着色剂、防腐剂加和系数、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、商业无菌。

八、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《糖果卫生标准》（GB 9678.1—2003）、《果冻卫生标准》（GB 19299—2003）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、靛蓝、赤藓红、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌（限胶基糖果）、大肠菌群、三聚氰胺。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、沙门氏菌、三聚氰胺。

3.果冻抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、二氧化硫残留量、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、靛蓝、赤藓红、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、大肠菌群、酵母、三聚氰胺。

九、特殊膳食食品

（一）抽检依据

本次抽检的特殊膳食食品主要包括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；泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品和辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂。

抽检依据《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括能量、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、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素K1、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、胆碱、二十二碳六烯酸、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素M1、铅、无机砷、锡、总钠、总汞、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、脲酶活性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌、霉菌等45个指标。

十、调味品

（一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《酿造酱油》（GB 18186—2000）、《酿造食醋》（GB 18187—2000）等标准、相关的法律法规、部门规章和规定及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅、总砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、二氧化硫、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红)、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

 2.蚝油、虾油、鱼露和其他液体调味料检验项目包括总砷/无机砷、铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

 3.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮（限酿造酱）、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22，防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

 4.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅、总砷/无机砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、二氧化硫、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红)、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

 5.其他香辛料调味品和香辛料酱（芥末酱、青介酱等）检验项目包括铅、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

6.料酒检验项目包括总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)。

7.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）检验项目包括氨基酸态氮、铵盐、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、菌落总数（限餐桌酱油）、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌），防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

8.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸、游离矿酸、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群。

9.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。

 10.其他固体调味料检验项目包括铅、总砷、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食)、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

1. 味精检验项目包括总砷、铅、谷氨酸钠、硫酸盐。