

附件 1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 粉丝粉条(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。

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

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》(GB 2763.1-2022)等标准及产

品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶检验项目包括铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

2.代用茶检验项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌。

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素。

2.粉丝粉条检验项目包括铅（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）、铝的残留量

(干样品,以 Al 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)。

3.其他淀粉制品检验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)、铝的残留量(干样品,以 Al 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)、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。

四、豆制品

(一)抽检依据

抽检依据为《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 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二)检验项目

1.发酵性豆制品检验项目包括铅(以 Pb 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)、糖精钠(以糖精

计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群。

2.非发酵性豆制品(豆干、豆腐、豆皮等)检验项目包括铅(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。

3.其他豆制品检验项目包括铅(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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群。

五、糕点

(一)抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.糕点检验项目包括酸价（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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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。

2.月饼检验项目包括酸价（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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

白酒检验项目包括酒精度、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、安赛蜜。

七、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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〕第4号)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉检验项目包括镉(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 B₁、

偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A。

3.挂面检验项目包括铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、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）。

4.谷物加工品检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A。

5.玉米粉（片、渣）检验项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

6.其他谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A。

7.生湿面制品检验项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、柠檬黄。

8.发酵面制品检验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）、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

9.米粉制品检验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）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品质量通则》(GB/T 23586-2022)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)、《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)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

酱卤肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、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）、氯霉素、酸性橙 II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

九、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

3.液体乳（发酵乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

4.乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）检验项目包括蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

十、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠》（GB 1886.7-2015）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红》（GB 1886.181-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》（GB 1886.37-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 聚乙烯醇》（GB 31630-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸》（GB 1886.15-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵》（GB 1886.330-2021）、《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》（GB 1886.20-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄》（GB 6227.1-2010）、GB 1886.39-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）、《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》（GB

1886.18-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠》(GB 25547-2010)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.食品添加剂 焦亚硫酸钠检验项目包括焦亚硫酸钠含量(以 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ 计)、铁(Fe)、澄清度、砷(As)。

2.复配食品添加剂检验项目包括铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物。

3.食品添加剂 红曲红检验项目包括色价 $E(1\%,1\text{cm})$ (495 ± 10) nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)、桔青霉素(以单位色价计)。

4.食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)检验项目包括环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO_4 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)。

5.食品添加剂 聚乙烯醇检验项目包括甲醇和乙酸甲酯、酸值(以KOH计)、酯化值(以KOH计)、黏度(4%溶液,20℃)。

6.食品添加剂 磷酸检验项目包括砷(As)、氟化物(以F计)、磷酸(H_3PO_4)含量、易氧化物(以 H_3PO_3 计)、重金属(以Pb计)。

7.食品添加剂 磷酸二氢铵检验项目包括磷酸二氢铵

($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) 含量、氟 (F)、砷 (As)、铅 (Pb)。

8. 食品添加剂 氢氧化钠检验项目包括总碱量(以 NaOH 计)、碳酸钠 (Na_2CO_3)、砷 (As)、重金属 (以 Pb 计)、不溶物及有机杂质。

9. 食品添加剂 日落黄检验项目包括日落黄、干燥减量、氯化物 (以 NaCl 计) 及硫酸盐 (以 Na_2SO_4 计) 总量。

10. 食品添加剂 山梨酸钾检验项目包括山梨酸钾 (以 $\text{C}_6\text{H}_7\text{KO}_2$ 计) (以干基计)、干燥减量、氯化物 (以 Cl 计)、硫酸盐 (以 SO_4 计)、醛 (以 HCHO 计)、重金属 (以 Pb 计)、砷 (As)、铅 (Pb)、澄清度、游离碱。

11. 食品用香精检验项目包括砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数。

12. 食品添加剂 糖精钠检验项目包括糖精钠含量、干燥失重、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐。

13. 食品添加剂 脱氢乙酸钠检验项目包括脱氢乙酸钠 (以 $\text{C}_8\text{H}_7\text{NaO}_4$ 计,以干基计)、水分、氯化物 (以 Cl 计)、砷 (As)、铅 (Pb)。

十一、食用农产品

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB

2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 辣椒检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

2. 豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

3. 山药检验项目包括铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

4. 淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、多

氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

5.香蕉检验项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

6.荔枝检验项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉。

7.番木瓜检验项目包括噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

十二、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蔬菜干制品检验项目包括铅（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）。

十三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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。

十四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

其他香辛料调味品检验项目包括铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

十五、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据为《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 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)、

《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》（GB 17325-2015）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2. 其他类饮用水检验项目包括耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3. 果蔬汁类及其饮料检验项目包括铅（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、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。

4. 蛋白饮料检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、

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、霉菌、酵母、商业无菌。

5.碳酸饮料（汽水）检验项目包括二氧化碳气容量、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）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母。

6.茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数。

7.其他饮料检验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）、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、大肠菌群、霉菌、酵母。