

2026 年食品安全风险抽检检验项目和检验方法

2026年食品安全风险抽检检验项目和检验方法

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
1	粮食加工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	苯甲羟肟酸	BJS 202002《小麦粉及其面粉处理剂中苯甲羟肟酸的测定》	原则上抽取样品量不少于500g。样品量可根据检验需要适当调整。	
		挂面	挂面	挂面	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg。样品量可根据检验需要适当调整。	
					玉米赤霉烯酮	GB 5009.209-2016《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》		
					赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》		
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	伏马菌素(FB ₁ 、FB ₂ 、FB ₃)总量	GB 5009.240-2023《食品安全国家标准 食品中伏马菌素的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg。样品量可根据检验需要适当调整。	
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg。样品量可根据检验需要适当调整。	
					乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸二钠的测定》		配料表标示了乙二胺四乙酸铁钠的产品不检测。
					硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》		监管部门根据检测报告结果结合现场核查的情况综合判定生产企业是否在生产过程中违规使用硼砂。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
1	粮食加工 品	其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	发酵面制 品	脱氧雪腐镰刀菌烯 醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧 雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于 1kg, 含馅样品需注意去馅后 的样品量不少于1kg。样品量 可根据检验需要适当调整。	含馅发酵面制品去馅检 测。
					铝的残留量(干样 品, 以Al计)	GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的 测定》		1、含馅发酵面制品去馅 检测。 2、可能存在天然本底。
				米粉制品	镉(以Cd计)	GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测 定》	原则上抽取样品量不少于1kg 。样品量可根据检验需要适当 调整。	
					米酵菌酸	GB 5009.189-2023《食品安全国家标准 食品中米酵 菌酸的测定》		限鲜、湿米粉制品检测 。
					乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016《食品安全国家标准 食品中乙二 胺四乙酸盐的测定》		配料表表示了乙二胺四 乙酸铁钠的产品不检测 。
				硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸 的测定》		监管部门根据检测报告 结果结合现场核查的情 况综合判定生产企业是 否在生产过程中违规使 用硼砂。	
				其他谷物 粉类制成 品	脱氧雪腐镰刀菌烯 醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧 雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg 。样品量可根据检验需要适当 调整。	限玉米制品检测。
					玉米赤霉烯酮	GB 5009.209-2016《食品安全国家标准 食品中玉米 赤霉烯酮的测定》		
					赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉 毒素A的测定》		
					伏马菌素(FB ₁ 、 FB ₂ 、FB ₃)总量	GB 5009.240-2023《食品安全国家标准 食品中伏马 菌素的测定》		
米酵菌酸	GB 5009.189-2023《食品安全国家标准 食品中米酵 菌酸的测定》		限凉皮和鲜、湿玉米制 品检测。					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	花生油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅产品明示标准及质量有要求检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》		
					3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					缩水甘油酯（以缩水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	花生油	苏丹红III	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》	原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限质量等级为一级的产品检测。	
					苏丹红IV	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》			
					罗丹明B	参照 BJS 201905 《食品中罗丹明B的测定》			
					棉籽油的检出	GB/T 5539-2008 《粮油检验 油脂定性试验》中“4.10 棉籽油的检出”			
				玉米油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016 《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》		原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅产品明示标准及质量有要求检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801 《食用油脂中辣椒素的测定》			
					3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）	GB 5009.191-2024 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					缩水甘油酯（以缩水甘油计）	GB 5009.191-2024 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021 《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》								

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	玉米油	玉米赤霉烯酮	GB 5009.209-2016 《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》	原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005 《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					罗丹明 B	参照 BJS 201905 《食品中罗丹明 B 的测定》		
				棉籽油的检出	GB/T 5539-2008 《粮油检验 油脂定性试验》中“4.10 棉籽油的检出”	限质量等级为一级的产品检测。		
				芝麻油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016 《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》		仅产品明示标准及质量有要求检测。亚麻酸需检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801 《食用油脂中辣椒素的测定》		
3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）	GB 5009.191-2024 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	芝麻油	缩水甘油酯（以缩 水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》	原则上小包装产品（净含量< 15L（kg）），抽样数量不少 于1L（kg），且不少于1个独 立包装；大包装产品（净含量 ≥15L（kg）），从中扦取不 少于1L（kg）样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。		
					多环芳烃（苯并[a] 芘、苯并[a]蒽、苯 并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环 芳烃的测定》			
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》			
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》			
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》			
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》			
					罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》			
				橄榄油、 油橄榄果 渣油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪 酸的测定》		原则上小包装产品（净含量< 15L（kg）），抽样数量不少 于1L（kg），且不少于1个独 立包装；大包装产品（净含量 ≥15L（kg）），从中扦取不 少于1L（kg）样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。	仅产品明示标准及质量 有要求检测。
					反式脂肪酸 (C18:1T)	GB 5009.257-2016《食品安全国家标准 食品中反式 脂肪酸的测定》			限橄榄油、油橄榄果渣 油检测。
					反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)	GB 5009.257-2016《食品安全国家标准 食品中反式 脂肪酸的测定》			限橄榄油、油橄榄果渣 油检测。
紫外吸光度（270 nm）	GB/T 22500-2024 动植物油脂 紫外吸光度的测定	检测时用环己烷作为溶 剂。							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	橄榄油、 油橄榄果 渣油	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上小包装产品 (净含量 < 15L (kg))，抽样数量不少于 1L (kg)，且不少于 1 个独立包装；大包装产品 (净含量 ≥ 15L (kg))，从中扦取不少于 1L (kg) 样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》		
					3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					缩水甘油酯 (以缩水甘油计)	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽)	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》							
棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中“4.10 棉籽油的检出”		限特级初榨橄榄油检测					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	菜籽油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅产品明示标准及质量有要求检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》		
					3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					缩水甘油酯（以缩水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》							
棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中“4.10 棉籽油的检出”		限质量等级为一级的产品检测。					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	大豆油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅产品明示标准及质量有要求检测。	
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》			
					3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					缩水甘油酯（以缩水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》			
					棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中“4.10 棉籽油的检出”		限质量等级为一级的产品检测。	
				食用植物 调和油	邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		原则上小包装产品（净含量<15L（kg）），抽样数量不少于1L（kg），且不少于1个独立包装；大包装产品（净含量≥15L（kg）），从中扦取不少于1L（kg）样品。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》								

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	食用植物 调和油	3-氯-1,2-丙二醇脂 肪酸酯(以3- MCPD计)	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》	原则上小包装产品(净含量< 15L(kg)),抽样数量不少 于1L(kg),且不少于1个独 立包装;大包装产品(净含量 ≥15L(kg)),从中扦取不 少于1L(kg)样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。	
					缩水甘油酯(以缩 水甘油计)	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃(苯并[a] 芘、苯并[a]蒽、苯 并[b]荧蒽、蒎)	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环 芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》		
					棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中 “4.10 棉籽油的检出”		限配料不含芝麻油或棉 籽油的产品检测。
				油茶籽油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪 酸的测定》		仅产品明示标准及质量 有要求检测。
					邻苯二甲酸二正丁 酯(DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		原则上小包装产品(净含量< 15L(kg)),抽样数量不少 于1L(kg),且不少于1个独 立包装;大包装产品(净含量 ≥15L(kg)),从中扦取不 少于1L(kg)样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。
					邻苯二甲酸二(2- 乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量(天然 辣椒素、二氢辣椒 素、合成辣椒素)	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	油茶籽油	3-氯-1,2-丙二醇脂 肪酸酯（以3- MCPD计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》	原则上小包装产品（净含量< 15L（kg）），抽样数量不少 于1L（kg），且不少于1个独 立包装；大包装产品（净含量 ≥15L（kg）），从中扦取不 少于1L（kg）样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。	
					缩水甘油酯（以缩 水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃（苯并[a] 芘、苯并[a]蒽、苯 并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环 芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》		
					棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中 “4.10 棉籽油的检出”		限质量等级为一级的产 品检测。
				其他食用 植物油	脂肪酸组成	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪 酸的测定》		仅产品明示标准及质量 有要求检测。
					邻苯二甲酸二正丁 酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		原则上小包装产品（净含量< 15L（kg）），抽样数量不少 于1L（kg），且不少于1个独 立包装；大包装产品（净含量 ≥15L（kg）），从中扦取不 少于1L（kg）样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。
					邻苯二甲酸二（2- 乙基）己酯 （DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		
					辣椒素总量（天然 辣椒素、二氢辣椒 素、合成辣椒素）	BJS 201801《食用油脂中辣椒素的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	其他食用 植物油	3-氯-1,2-丙二醇脂 肪酸酯（以3- MCPD计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》	原则上小包装产品（净含量< 15L（kg）），抽样数量不少 于1L（kg），且不少于1个独 立包装；大包装产品（净含量 ≥15L（kg）），从中扦取不 少于1L（kg）样品。抽取样 品量可根据检验需要适当调整 。	
					缩水甘油酯（以缩 水甘油计）	GB 5009.191-2024《食品安全国家标准 食品中氯丙 醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					多环芳烃（苯并[a] 芘、苯并[a]蒽、苯 并[b]荧蒽、蒽）	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环 芳烃的测定》		
					苏丹红 I	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 II	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 III	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					苏丹红 IV	GB/T 19681-2005《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》		
					罗丹明 B	参照 BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》		
					棉籽油的检出	GB/T 5539-2008《粮油检验 油脂定性试验》中 “4.10 棉籽油的检出”		除棉籽油外，限质量等 级为一级的产品检测。
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、 甜面酱等	邻苯二甲酸二正丁 酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个 独立包装，总量不少于500g。 样品量可根据检验需要适当调 整。	
					邻苯二甲酸二（2- 乙基）己酯 （DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		
		调味料酒	调味料酒	料酒	邻苯二甲酸二正丁 酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个 独立包装，总量不少于500mL 。样品量可根据检验需要适当 调整。	
					邻苯二甲酸二（2- 乙基）己酯 （DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯 二甲酸酯的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调 味油	邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装, 总量不少于500mL。 。样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二(2- 乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
				辣椒、花 椒、辣椒 粉、花椒 粉	黄曲霉毒素(B ₁ 、 B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	原则上抽取样品量不少于3个独立包装, 总量不少于1kg。 样品量可根据检验需要适当调整。	限辣椒、辣椒粉检测。
					赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》		
					碱性嫩黄	BJS 202204《豆制品中碱性嫩黄等11种工业染料的测定》		
				其他香辛 料调味品	碱性嫩黄	BJS 202204《豆制品中碱性嫩黄等11种工业染料的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装, 总量不少于500g。 样品量可根据检验需要适当调整。	
				固体复合 调味料	其他固体 调味料	黄曲霉毒素(B ₁ 、 B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	原则上抽取样品量不少于3个独立包装, 总量不少于1kg。 样品量可根据检验需要适当调整。
		碱性嫩黄	BJS 202204《豆制品中碱性嫩黄等11种工业染料的测定》					
		罗丹明B	BJS 201905《食品中罗丹明B的测定》					
		半固体复 合调味料	坚果与籽 类的泥 (酱)	黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	原则上抽取样品量不少于3个独立包装, 总量不少于1kg。 样品量可根据检验需要适当调整。	花生制品除外。	
				邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
				邻苯二甲酸二(2- 乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装, 总量不少于500g。样品量可根据检验需要适当调整。	限含油辣椒酱检测。
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
				火锅底料、麻辣烫底料	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装, 总量不少于500g。样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
				其他半固体调味料	黄曲霉毒素 (B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂) 总量	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	原则上抽取样品量不少于3个独立包装, 总量不少于1kg。样品量可根据检验需要适当调整。	限含油调味品检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					牛源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》		限牛肉酱检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	动物源性成分鉴定 (牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.牛源性成分限牛肉制品检测； 2.羊源性成分限羊肉制品检测； 3.其余源性成分限羊肉制品检测； 4.牛源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性； 羊源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。	
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》			
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》			
						SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》			
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》			
						GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》			
					硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》			限肉丸、肉糜类产品检测。
					五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》			
		呋喃它酮代谢物	农业部781号公告-4-2006《动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法》						
		呋喃西林代谢物	农业部781号公告-4-2006《动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法》						
腌腊肉制品	腌腊肉制品	敌敌畏	GB 23200.94-2016《食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	考虑折算脱水率。				
		罗丹明B	SN/T 2430-2010《进出口食品中罗丹明B的检测方法》						

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	动物源性成分鉴定 (牛、羊、驴、猪、 马、鸡、鸭)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.牛源性成分限牛肉制品检测； 2.羊源性成分限羊肉制品检测； 3.驴源性成分限驴肉制品检测； 4.猪源性成分限牛羊驴肉制品检测； 5.马源性成分限牛驴肉制品检测； 6.其余源性成分限牛羊肉制品检测； 7.牛源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性； 羊源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。
						SN/T 3730.4-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第4部分：驴成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.5-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第5部分：马成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
					GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》			
					五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					莱克多巴胺	GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		限畜副产品检测。
					阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	动物源性成分鉴定 (牛、羊、猪、马、鸡、鸭)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.牛源性成分限牛肉制品检测； 2.羊源性成分限羊肉制品检测； 3.其余源性成分限牛肉制品检测； 4.牛源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性； 羊源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.5-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第5部分：马成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
						GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》		
			克伦特罗	GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	限畜肉产品检测。			
			阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》				
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	动物源性成分鉴定 (猪、鸡、鸭)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》		
SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》								
BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》								

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注		
4	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉 制品	动物源性成分鉴定 (猪、鸡、鸭)	SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR 检测方法》	原则上抽取样品量不少于2个 独立包装，总量不少于200g。 抽取样品量可根据检验需要适 当调整。	限牛羊肉制品检测。		
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴 定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》				
						GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》				
			熏煮香肠 火腿制品	熏煮香肠 火腿制品	动物源性成分鉴定 (猪、鸡、鸭)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源 性成分检测方法 实时PCR法》			原则上抽取样品量不少于2个 独立包装，总量不少于200g。 抽取样品量可根据检验需要适 当调整。	限单一型（仅以一种畜 禽产品为主要原料制 成）产品检测。
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴 定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》				
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧 光PCR法》				
					SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR 检测方法》					
					SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴 定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》					
					GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
4	肉制品	其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	动物源性成分鉴定 (牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于200g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	牛源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性；羊源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
						GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》		
					甲醛	GB 5009.307-2025《食品安全国家标准 食品中甲醛的测定》（第二法 液相色谱法）		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	牛源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》(黄牛)	原则上抽取样品量为2个独立包装,总量不得少于200g。样品量可根据检验需要适当调整。	1、样品需备注畜种。 2、除产品配料中明确有大豆成分来源外,其他乳粉产品均需检测大豆源性成分。 3、生产日期在2025年2月8日前的,动物源性成分项目仅监测单一畜种乳粉,生产日期在2025年2月8日(含)之后的,监测范围扩大到所有乳粉和调制乳粉,其中针对调制乳粉,机构应按照产品配料表自行确定是否监测牛源性成分项目。 4、牛乳粉、配料表中仅含牛乳成分的调制乳粉无需检测动物源性成分。 5、羊乳粉、羊调制乳粉检测动物源性成分:牛源性成分、羊源性成分。 6、配料表中不含牛、羊源性成分的小众畜种乳粉、调制乳粉(骆驼、牦牛、马、驴)检测动物源性成分:牛源性成分、羊源性成分、对应畜种源性成分。 7、DBP项目限除牛、羊外其他小众畜种生乳为原料的乳粉及调制乳粉所在生产省份监测。
					牛源性成分	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》(牛)		
					羊源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》(绵羊、山羊)		
					骆驼源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》(骆驼)		
					牦牛源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》(牦牛)		
					马源性成分	SN/T 3730.5-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第5部分:马成分检测 实时荧光PCR法》(马)		
					驴源性成分	SN/T 3730.4-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第4部分:驴成分检测 实时荧光PCR法》(驴)		
					大豆源性成分	BJS 201707《植物蛋白饮料中植物源性成分鉴定》		
					邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
6	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	丙二醇	GB 5009.251-2016《食品安全国家标准 食品中1,2-丙二醇的测定》	原则上抽取样品总量不少于300mL。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限产品配料表中仅含椰子水或明示100%的椰子水产品检测。	
				香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》			
				乙基香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》			
				γ-壬内酯	BJS 202210《椰子汁饮料中γ-壬内酯的测定》			
		蛋白饮料	蛋白饮料	核桃源性成分	BJS 201707《植物蛋白饮料中植物源性成分鉴定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500mL。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限配料表明示含核桃成分的蛋白饮料检测。	
				杏仁源性成分	BJS 201707《植物蛋白饮料中植物源性成分鉴定》		限配料表明示含杏仁成分的蛋白饮料检测。	
				花生源性成分	BJS 201707《植物蛋白饮料中植物源性成分鉴定》		限配料表明示含坚果或籽类成分的蛋白饮料检测。	
				大豆源性成分	BJS 201707《植物蛋白饮料中植物源性成分鉴定》		限配料表明示含坚果、籽类或豆类成分的蛋白饮料检测，明示含大豆成分的产品除外。	
				γ-壬内酯	BJS 202210《椰子汁饮料中γ-壬内酯的测定》		限产品明示声称不含香精（零添加）或配料表中未标识食用香精的椰子汁检测。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	番泻苷A	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》	原则上抽取样品量不少于400g 。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测； 2.可能存在本底或原料带入，需综合研判。
					番泻苷B	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测； 2.可能存在本底或原料带入，需综合研判。
					大黄素甲醚	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测； 2.可能存在本底或原料带入，需综合研判。
					大黄素	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》		1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测； 2.可能存在本底或原料带入，需综合研判； 3.检验方法中的其他物质，如有检出，也应在检验报告中出具。
					橙黄决明素	BJS 201916《食品中大黄酚和橙黄决明素的测定》		1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测； 2.可能存在本底或原料带入，需综合研判； 3.检验方法中的其他物质，如有检出，也应在检验报告中出具。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	氢氯噻嗪	BJS 202409《食品中托拉塞米等19种利尿剂的测定》	原则上抽取样品量不少于400g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测； 2.检验方法中的其他物质，如有检出，也应在检验报告中出具。
					麻黄碱	BJS 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		1.限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测； 2.检验方法中的其他物质，如有检出，也应在检验报告中出具。
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、 非油炸面	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限以小麦粉为原料的面饼检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）（面饼）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		限油炸面饼检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）（调料包）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		优先检测油包，如没有油包则检测调料酱包。
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）（面饼）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		限油炸面饼检测。
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）（调料包）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		优先检测油包，如没有油包则检测调料酱包。
				方便米粉（米线）	邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）（调料包）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于400g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
7	方便食品	方便食品	方便面	方便米粉 (米线)	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)(调料包)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装,总量不少于400g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	优先检测油包,如没有油包则检测调料酱包。
				方便粉丝	邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)(调料包)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装,总量不少于400g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	优先检测油包,如没有油包则检测调料酱包。
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)(调料包)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		优先检测油包,如没有油包则检测调料酱包。
				其他方便面	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装,总量不少于1kg。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限以小麦粉为原料的面饼检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)(面饼)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		限油炸面饼检测。
					邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)(调料包)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		优先检测油包,如没有油包则检测调料酱包。
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)(面饼)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		限油炸面饼检测。
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)(调料包)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		优先检测油包,如没有油包则检测调料酱包。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					纳他霉素	GB 5009.286-2022《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》		
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	磺胺类(总量)	GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯吡啶、磺胺噻唑、磺胺二甲异噁唑、磺胺甲噻二唑，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）进行判定。磺胺类（总量）有检出时，需在检验项目说明中写明检出的磺胺药物名称及含量；限配料表明示含畜禽的肌肉、肝、肾组织为原料的罐头检测；制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
8	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	畜禽肉类 罐头	恩诺沙星	GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	以恩诺沙星与环丙沙星之和计；限配料表明示含畜禽的肌肉、肝、肾组织为原料的罐头检测；制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。
					多西环素	GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		限配料表明示含畜禽的肌肉、肝、肾组织为原料的罐头的检测；制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。
					氟苯尼考	GB 31658.5-2021《食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 GB 31658.20-2022《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计；限配料表明示含畜禽的肌肉、肝、肾组织为原料的罐头的检测；制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。
					克伦特罗	GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					莱克多巴胺	GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		限配料表明示含猪、牛、羊动物组织的罐头的检测；制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。
					沙丁胺醇	GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					呋喃唑酮代谢物	GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》		制样时取畜禽肌肉、肝、肾搅碎均质。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
8	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	水产动物 类罐头	阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	制样时取水产皮+肉搅碎均质。
					五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					氯霉素	GB 31658.2-2021《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					孔雀石绿	GB/T 19857-2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》		
					咪喃唑酮代谢物	GB 31656.13-2021《食品安全国家标准 水产品中硝基咪喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					咪喃西林代谢物	GB 31656.13-2021《食品安全国家标准 水产品中硝基咪喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》		
			其他罐头	其他罐头	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	GB 5009.33-2025《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限燕窝罐头（配料表明示含燕窝的罐头）检测。
					黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg，不少于3个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限谷物和杂粮罐头、坚果与籽类罐头检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
8	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	恩诺沙星	GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	以恩诺沙星与环丙沙星之和计； 限蛋类罐头检测。
					氧氟沙星	GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		限蛋类罐头检测。
					氟苯尼考	GB 31658.20-2022《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		以氟苯尼考与氟苯尼酰胺之和计； 限蛋类罐头检测。
					磺胺类(总量)	农业部1025号公告-23-2008《动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法》		磺胺类（总量）项目至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲噁唑）、磺胺甲噁唑（磺胺甲𫏓唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉（磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶、磺胺甲氧吡嗪，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。磺胺类（总量）有检出时，需在检验项目说明中写明检出的磺胺药物名称及含量；限蛋类罐头检测。
					甲氧苄啶	SN/T 2538-2010《进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		限蛋类罐头检测。
					多西环素	GB 31659.2-2022《食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
8	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	呋喃唑酮代谢物	GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限蛋类罐头检测。
					甲硝唑	SN/T 2624-2010《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					地美硝唑	SN/T 2624-2010《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					环丙氨嗪	GB 29704-2013《食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法》		
9	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	动物源性成分(牛、羊、猪、鸡、鸭)	SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限牛羊肉制品检测，其中牛肉制品不检测羊源性成分、羊肉制品不检测牛源性成分。牛源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性。羊源性成分：视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。
						SN/T 2557-2010《畜肉食品中牛成分定性检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
9	速冻食品	速冻调制 肉制品		速冻调制 肉制品	阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg。 抽取样品量可根据检验需要适当调整。		
					邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					过氧化值	GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》		原则上抽取样品总量不少于500g，可根据检验需要适当调整。	
					安赛蜜	GB 5009.140-2023《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》			
		阿奇霉素	GB 31660.1-2019《食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》						
		邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》						
		邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》						
		邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》						
	速冻调制 水产制品		速冻调制 水产制品			限动物性速冻调制水产制品检测。			

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
10	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于1kg。产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品原则上抽取样品量含油型不少于2kg，且不少于6个独立包装，非含油型不少于1kg，且不少于6个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限以麦类、谷类、玉米为原料的产品检测。
					酸价（以脂肪计）（KOH）	GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》		1.仅产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品检测。 2.含油型产品检测。
					过氧化值（以脂肪计）	GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》		1.仅产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品检测。 2.含油型产品检测。
					菌落总数	GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》		仅产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品检测。
					大肠菌群	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》平板计数法		仅产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品检测。
					玉米赤霉烯酮	GB 5009.209《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》		仅以玉米为主要原料的产品检测。
					铝的残留量（干样品，以Al计）	GB 5009.182《食品安全国家标准 食品中铝的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
11	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					番泻苷A	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料等专业分析,存在判定风险。
					番泻苷B	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料等专业分析,存在判定风险。
					大黄素甲醚	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料等专业分析,存在判定风险。
					大黄酚	BJS 201916《食品中大黄酚和橙黄决明素的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料等专业分析,存在判定风险。
					橙黄决明素	BJS 201916《食品中大黄酚和橙黄决明素的测定》	限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料等专业分析,存在判定风险。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
11	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	大黄素	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底，判定需经过原料等专业分析，存在判定风险。同检测方法发现其他非法添加物时也在检验报告中出具。
					脱乙酰比沙可啶	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测。除压片糖果之外的产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也在检验报告中出具。
					比沙可啶环丙甲酰替代物	市场监管总局办公厅关于打击食品中非法添加比沙可啶及其系列衍生物违法行为的通知(市监稽发〔2025〕12号)附件1.食品中比沙可啶环丙甲酰替代物的执法检验方法		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测。
					5-氯双醋酚丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件 食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也在检验报告中出具。
					5-氯酚丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件 食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也在检验报告中出具。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
11	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	双环己甲酰酚丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件 食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					奥利司他	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					呋塞米	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					氢氯噻嗪	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					环噻嗪	BJs 202409《食品中托拉塞米等19种利尿剂的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					西布曲明	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
11	糖果制品	糖果制品 (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	邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调 整。	
					邻苯二甲酸二(2- 乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
			果冻	果冻	番泻苷A	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调 整。	限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。可能存在原料带入和天然本底，判定需经过原料等专业分析，存在判定风险。
					番泻苷B	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		
					大黄素甲醚	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		
					大黄素	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
11	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	果冻	果冻	比沙可啶环丙甲酰 替代物	市场监管总局办公厅关于打击食品中非法添加比沙可啶及其系列衍生物违法行为的通知(市监稽发〔2025〕12号)附件1.食品中比沙可啶环丙甲酰替代物的执法检验方法	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类/通便类产品检测。
					5-氯双醋酐丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件 食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
					5-氯酚丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件 食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法		限标签、说明书、网页、直播等宣称或暗示减肥类产品检测。同检测方法发现其他非法添加物时也应检验报告中出具。
12	茶叶及相关制品	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	氟	GB 19965-2005 《砖茶含氟量》(附录A)	原则上抽取样品量不少于500g, 可根据检验需要适当调整。	限砖茶检测。
					氟虫腈	GB 23200.34-2016《食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡啶醚菌酯、啉菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》 SN/T 1982-2007《进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法》		
					丙环唑	GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》 GB/T 23204-2008《茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》		
					蒽醌	SN/T 4777-2017《出口茶叶中蒽醌残留量的检测方法 气相色谱-质谱/质谱法》		
					多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒎)	GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》		限粉茶检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
12	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	原则上抽取样品量不少于500g, 可根据检验需要适当调整。	
					铬(以Cr计)	GB 5009.123-2023《食品安全国家标准 食品中铬的测定》		
					乙酰甲胺磷	GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》 GB 23200.116-2019《食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》		
					灭多威	GB 23200.112-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》		
					三氯杀螨醇	GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》		
					氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》		
					克百威	GB 23200.112-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》 GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注			
12	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	水胺硫磷	GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》 GB 23200.116-2019《食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》	原则上抽取样品量不少于500g，可根据检验需要适当调整。				
					氧乐果	GB 23200.13-2016《食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学药品残留量的测定 液相色谱-质谱法》 GB 23200.113-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》 GB 23200.116-2019《食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》 GB 23200.121-2026《食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》					
				代用茶	枸杞(干)	镉(以Cd计)			GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》	原则上抽取样品量不少于200g，可根据检验需要适当调整。	
					菊花(干)	镉(以Cd计)			GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》		
			金银花(干)		镉(以Cd计)	GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》					
			苦丁茶		镉(以Cd计)	GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》					
					孔雀石绿	BJS 202206《苦丁茶中孔雀石绿的测定》					
			其他代用茶		镉(以Cd计)	GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	固形物	产品执行标准中规定的检验方法	原则上抽取样品量不少于1L, 可根据检验需要适当调整。	视具体执行标准而定。
					总酸	GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》		视具体执行标准而定。
					总酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					酸酯总量	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					己酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					乙酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					乳酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					总酸+总酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					己酸+己酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					乙酸乙酯+乙酸	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					己酸乙酯/乙酸乙酯	产品执行标准中规定的检验方法		视具体执行标准而定。
					蔗糖	GB 5009.8-2023《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》(第一法 高效液相色谱法)		
					邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》							
阿斯巴甜	GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》	2015年5月24日之前生产的液态法白酒、固液法白酒不检测。						

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
13	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	干浸出物	GB/T 15038-2006《葡萄酒、果酒通用分析方法》	原则上抽取样品量不少于1L, 可根据检验需要适当调整。	视具体执行标准而定。
					总糖	GB/T 15038-2006《葡萄酒、果酒通用分析方法》		限于葡萄酒检测, 视具体执行标准而定。
					邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于1L, 可根据检验需要适当调整。	
					邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		
					淫羊藿苷	BJS 202303《食品中淫羊藿苷、金丝桃苷和补骨脂素的测定》		重点关注功能声称、功能暗示(口播声称、词汇暗示、图片暗示等)以及原辅料倾向性(如含有黄精、玛咖、牡蛎、鹿鞭、灵芝、人参、西洋参、鹿尾、鹿鞭、松露等)产品。
					伐地那非杂质30	市场监管总局办公厅关于《食品中双丙酚汀的测定方法》等3个测定方法可用于食品安全案件查办的通知(市监稽发〔2023〕95号)《附件2 食品中伐地那非杂质30的测定方法》(方法一 高效液相色谱-三重四极杆串联质谱法)		重点关注功能声称、功能暗示(口播声称、词汇暗示、图片暗示等)以及原辅料倾向性(如含有黄精、玛咖、牡蛎、鹿鞭、灵芝、人参、西洋参、鹿尾、鹿鞭、松露等)产品。
		其他发酵酒	其他发酵酒	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于500mL, 可根据检验需要适当调整。		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》	原则上抽取样品不少于200g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限腌渍的蔬菜检测。
			食用菌制品	干制食用菌	二氧化硫残留量	GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》		
					铝的残留量(干样品,以Al计)	GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》		
					镁(Mg)	GB 5009.268-2025《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》		
				乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》			
15	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	乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》	原则上抽取样品总量不少于300g,大包装食品可进行分装取样。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.限宣称或暗示减肥类/通便类产品检测; 2.同检测方法中的其他非法添加物,如有检出,也应在检验报告中出具。
					二氧化钛	GB 5009.246-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》		
					番泻苷A	BJS 201917《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		
					番泻苷B			
					酚丁	市场监管总局办公厅关于发布15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物执法检验方法的通知(市监稽发〔2025〕19号)附件:《食品中15种酚汀(酚丁)、酚酞及其酯类衍生物或类似物的执法检验方法》		
					双丙酚丁			
					双辛酚丁			
					双酚沙丁			
					比沙可啶	BJS 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		
脱乙酰比沙可啶	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
15	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	比沙可啶环丙甲酰替代物	市场监管总局办公厅关于打击食品中非法添加比沙可啶及其系列衍生物违法行为的通知(市监稽发〔2025〕12号)附件1.《食品中比沙可啶环丙甲酰替代物的执法检验方法》	原则上抽取样品总量不少于300g, 大包装食品可进行分装取样。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限宣称或暗示减肥类/通便类产品检测。
				水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》	原则上抽取样品总量不少于300g, 抽取样品量可根据检验需要适当调整。
					二氧化钛	GB 5009.246-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》		限柿饼检测。
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	霉菌	GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	原则上抽取不少于1个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限非烘炒工艺加工的产品检测。
				花生制品	霉菌	GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	原则上抽取不少于1个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限非烘炒工艺加工的产品检测。
				其他炒货食品及坚果制品	霉菌	GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	原则上抽取不少于1个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限非烘炒工艺加工的产品检测。
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	恩诺沙星	GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g, 不少于2个独立包装。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	以恩诺沙星与环丙沙星之和计。
					氟苯尼考	GB 31658.20-2022《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		以氟苯尼考与氟苯尼酰胺之和计。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	磺胺类(总量)	农业部1025号公告-23-2008 《动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱测定法》	原则上抽取样品量不少于500g，不少于2个独立包装。 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	磺胺类（总量）项目至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲𫫇唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶琳（磺胺喹沙琳）、磺胺嘧啶、磺胺甲氧哒嗪，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。
					甲氧苄啶	SN/T 2538-2010 《进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					氧氟沙星	GB/T 21312-2007 《动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					多西环素	GB 31659.2-2022 《食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定液相色谱-串联质谱法》		
					呋喃唑酮代谢物	GB/T 21311-2007 《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》		
					甲硝唑	SN/T2624-2010 《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					地美硝唑	SN/T2624-2010 《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
18	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	镉(以Cd计)(以干物质计算)	GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》	原则上抽取样品总量不少于200g,大包装食品可进行分装取样。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限可可粉检测。
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分	GB/T 35887《白砂糖试验方法》	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限标示执行标准为GB 13104的白砂糖产品检测。
					还原糖分	GB/T 35887《白砂糖试验方法》		
				绵白糖	总糖分	QB/T 5012《绵白糖试验方法》	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限标示执行标准为GB 13104的绵白糖产品检测。
					还原糖分	QB/T 5012《绵白糖试验方法》		
				赤砂糖	总糖分	QB/T 8040《赤砂糖试验方法》	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限标示执行标准为GB 13104的赤砂糖产品检测。
				红糖	总糖分	QB/T 8040《赤砂糖试验方法》	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限标示执行标准为GB 13104的红糖产品检测。
				冰糖	蔗糖分	QB/T 5010《冰糖试验方法》	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限标示执行标准为GB 13104的冰糖产品检测。
					还原糖分	QB/T 5010《冰糖试验方法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
19	食糖	食糖	食糖	其他糖	总糖分	QB/T 8040《赤砂糖试验方法》 GB/T 35887《白砂糖试验方法》 GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》(第一法)	原则上抽取样品量不少于1个独立包装,总量不少于800g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	总糖分标示执行标准为GB 13104的黑糖、金砂糖、液体糖(干物质中总糖分)产品。菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌标示执行标准为GB 13104的液体糖产品及进口液体糖产品。
					菌落总数	GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》		
					大肠菌群	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》		
					霉菌	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》		
					酵母菌	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》		
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	原则上抽取样品量不少于150g,抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限干裙带菜类产品检测。
				预制动物性水产干制品	二氧化硫残留量	GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》		
					敌敌畏	GB 31656.8-2021《食品安全国家标准 水产品中有机磷类农药残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023《食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定》		
					金刚烷胺	SN/T 4253-2015《出口动物组织中抗病毒类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
20	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023 《食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定》	原则上抽取样品量不少于200g, 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	二氧化钛	GB 5009.246-2016 《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》第一法 电感耦合等离子体-原子发射光谱法 (ICP-AES)	原则上抽取样品量不少于200g, 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023 《食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定》	原则上抽取样品量不少于200g, 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
			其他水产制品	其他水产制品	乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278-2016 《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》	原则上抽取样品量不少于200g, 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限调味藻类产品检测。
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	红薯源性成分	SN_T 5522.1-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第1部分: 红薯淀粉	原则上抽取样品量不少于2个独立包装, 总量不少于600g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.考虑带入情况; 2.限红薯淀粉检测。
					木薯源性成分	SN_T 5522.2-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第2部分: 木薯淀粉		1.考虑带入情况; 2.限红薯淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉检测。
					玉米源性成分	SN_T 5522.7-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第7部分: 玉米淀粉		1.考虑带入情况; 2.限红薯淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉检测。
					马铃薯源性成分	SN_T 5522.3-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第3部分: 马铃薯淀粉		1.考虑带入情况; 2.限马铃薯淀粉检测。
					藕源性成分	SN_T 5522.4-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第4部分: 藕淀粉		1.考虑带入情况; 2.限藕淀粉检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	红薯源性成分	BJS202410 粉丝中植物源性成分的测定 SN_T 5522.1-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第1部分：红薯淀粉	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于600g。 抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.湿粉不检测；2.限标示红薯淀粉为主要原料的产品检测。
					木薯源性成分	BJS202410 粉丝中植物源性成分的测定 SN_T 5522.2-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第2部分：木薯淀粉		1.湿粉不检测；2.限标示红薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料的产品检测，产品标注有木薯原料的不检测木薯源性成分。
					玉米源性成分	BJS202410 粉丝中植物源性成分的测定 SN_T 5522.7-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第7部分：玉米淀粉		1.湿粉不检测；2.限标示红薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料的产品检测，产品标注有玉米原料的不检测玉米源性成分。
					马铃薯源性成分	BJS202410 粉丝中植物源性成分的测定 SN_T 5522.3-2023 食用淀粉植物源成分鉴别方法 实时荧光PCR法 第3部分：马铃薯淀粉		1.湿粉不检测；2.限标示马铃薯淀粉为主要原料的产品检测。
22	糕点	糕点	面包	面包	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg，抽取样品量可根据检验需要适当调整。	除含馅产品仅检测面包部分外，其余混合检测。
			粽子	粽子	硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》		原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g，抽取样品量可根据检验需要适当调整。
			月饼	月饼	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg，抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅检饼皮。
					黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》		混合检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
22	糕点	糕点	糕点	糕点	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg，抽取样品量可根据检验需要适当调整。	除含馅产品仅检测糕点皮外，其余混合检测。
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	蜡样芽胞杆菌	GB 4789.14-2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》	原则上抽取样品量不少于500g，可根据检验需要适当调整。	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	硼（以B计）	GB 5009.268-2025《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》	原则上抽取样品量不少于200g，可根据检验需要适当调整。	
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	碳-4植物糖含量	GB/T 18932.1-2002《蜂蜜中碳-4植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	未提取出蛋白质时结果填写为“未提取出蛋白质”并判定为问题样品。
					麦芽糖	GB 5009.8-2023《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》		
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	丹参酮II _A	产品明示标准和质量要求	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限产品明示标准和质量要求中含丹参酮II _A 的保健食品检测。
					软胶囊壳中的铬	《中华人民共和国药典》四部明胶空心胶囊 GB 5009.123《食品安全国家标准 食品中铬的测定》 GB 5009.268《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》		限明胶软胶囊保健食品检测；功效/标志性成分明示铬含量的产品不检测。
					桔青霉素	GB 5009.222《食品安全国家标准 食品中桔青霉素的测定》		(一) 限原辅料含红曲的保健食品检测； (二) 产品明示标准和质量要求未采用GB 5009.222时，采用产品明示标准和质量要求中的检验方法进行检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》		(一) 存在原料带入； (二) 限酒基含蒸馏酒或食用酒精的酒类保健食品。	
					番泻苷A	BJS 201917 《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	(一) 限产品标签标注不含番泻叶的有助于控制体内脂肪（原减肥）类/有助于润肠通便（原改善胃肠功能（润肠通便）、通便）类保健食品检测；（二）注意配方中其他原料是否含番泻苷A成分；（三）可能存在原料带入和天然本底，判定需经过原料和配方等专业分析，存在判定风险。
					番泻苷B	BJS 201917 《食品中番泻苷A、番泻苷B和大黄素甲醚的测定》		原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	(一) 限产品标签标注不含番泻叶的有助于控制体内脂肪（原减肥）类/有助于润肠通便（原改善胃肠功能（润肠通便）、通便）类保健食品检测；（二）注意配方中其他原料是否含番泻苷B成分；（三）可能存在原料带入和天然本底，判定需经过原料和配方等专业分析，存在判定风险。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	大黄酚	BJS 201916《食品中大黄酚和橙黄决明素的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	(一) 限产品标签标注不含大黄、决明子的有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于润肠通便(原改善胃肠功能(润肠通便)、通便)类保健食品检测; (二) 注意配方中其他原料是否含大黄酚成分; (三) 可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料和配方等专业分析,存在判定风险。
					大黄素	BJS 202209《食品中双醋酚丁等19种化合物的测定》		(一) 限产品标签标注不含大黄、决明子的有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于润肠通便(原改善胃肠功能(润肠通便)、通便)类保健食品检测; (二) 注意配方中其他原料是否含大黄素成分; (三) 可能存在原料带入和天然本底,判定需经过原料和配方等专业分析,存在判定风险。
					匹可硫酸钠	BJS 202213《食品中匹可硫酸钠的测定》		限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于润肠通便(原改善胃肠功能(润肠通便)、通便)类保健食品检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	伪麻黄碱	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装,总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于维持血脂(胆固醇/甘油三酯)健康水平(原调节血脂(降低总胆固醇、降低甘油三酯)、辅助降血脂)类保健食品检测。
					甲基麻黄碱	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于维持血脂(胆固醇/甘油三酯)健康水平(原调节血脂(降低总胆固醇、降低甘油三酯)、辅助降血脂)类保健食品检测。
					麻黄碱	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装,总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于维持血脂(胆固醇/甘油三酯)健康水平(原调节血脂(降低总胆固醇、降低甘油三酯)、辅助降血脂)类保健食品检测。
					芬氟拉明	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于维持血脂(胆固醇/甘油三酯)健康水平(原调节血脂(降低总胆固醇、降低甘油三酯)、辅助降血脂)类保健食品检测。
酚酞	BJs 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》	限有助于控制体内脂肪(原减肥)类/有助于维持血脂(胆固醇/甘油三酯)健康水平(原调节血脂(降低总胆固醇、降低甘油三酯)、辅助降血脂)类保健食品检测。						

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	甲苯磺丁脲	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列本脲	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列齐特	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列吡嗪	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列喹酮	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列美脲	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					罗格列酮	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					瑞格列奈	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	吡格列酮	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					二甲双胍	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					苯乙双胍	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					丁二胍	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					格列波脲	BJS 201901《食品中二甲双胍等非食品用化学物质的测定》		限有助于维持血糖健康水平（原调节血糖、辅助降血糖）类保健食品检测。
					阿替洛尔	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					可乐定	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	氢氯噻嗪	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》 BJS 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					卡托普利	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					哌唑嗪	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》 BJS 201808《食品中5种 α -受体阻断类药物的测定》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					利血平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					硝苯地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					氨氯地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					尼群地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					尼莫地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	尼索地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					非洛地平	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》		限有助于维持血压健康水平（原调节血压、辅助降血压）类保健食品检测。
					辛伐他汀	BJS 201710《保健食品中75种非法添加化学药物的检测》 BJS 201701《食品中西布曲明等化合物的测定》		限有助于控制体内脂肪（原减肥）类/有助于维持血脂（胆固醇/甘油三酯）健康水平（原调节血脂（降低总胆固醇、降低甘油三酯）、辅助降血脂）类保健食品。
					苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		(一) 限产品标签标注不含苯甲酸及其钠盐的液体制剂（酒类保健食品除外）；（二）对于2004年及以前卫生部或药监局批准的产品，原辅料存在列入不全的情况，应重点关注；（三）需考虑原辅料带入。
					安赛蜜	GB 5009.140《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》	(一) 限产品标签标注不含安赛蜜的液体制剂；（二）对于2004年及以前卫生部或药监局批准的产品，原辅料存在列入不全的情况，应重点关注；（三）需考虑原辅料带入。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
25	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 5009.97 《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不得少于50g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	（一）限产品标签标注不含甜蜜素的液体制剂；（二）对于2004年及以前卫生部或药监局批准的产品，原辅料存在列入不全的情况，应重点关注；（三）需考虑原辅料带入。
					三氯蔗糖	GB 5009.298 《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》		（一）限产品标签标注不含三氯蔗糖的液体制剂；（二）对于2004年及以前卫生部或药监局批准的产品，原辅料存在列入不全的情况，应重点关注；（三）需考虑原辅料带入。
26	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111 《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	原则上抽取样品量不少于2个独立包装，总量不少于1kg。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
				邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
				邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）	GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品总量不少于200g（mL）。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
27	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》	原则上抽取样品量不少于5个独立包装，总量不少于300g (mL)。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					3-氯丙醇及其酯之和 (以3-MCPD计)	GB 5009.191 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		限粉状产品检测。
					缩水甘油酯 (以缩水甘油计)	GB 5009.191 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		限粉状产品检测。
					高氯酸盐	GB 5009.291 《食品安全国家标准 食品中氯酸盐和高氯酸盐的测定》		限粉状产品检测。
					多环芳烃总和 (苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽)	GB 5009.265 《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》		限粉状产品检测。
					蜡芽芽胞杆菌	GB 4789.14 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡芽芽胞杆菌检验》 (第一法 平板计数法)		
					苯丙氨酸	GB 5009.124 《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》、GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》		限氨基酸代谢障碍 (苯丙酮尿症) 配方检测。
					蛋氨酸	GB 5009.124 《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》、GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》		限氨基酸代谢障碍 (丙酸血症/甲基丙二酸血症) 配方检测。
苏氨酸	GB 5009.124 《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》、GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》	限氨基酸代谢障碍 (丙酸血症/甲基丙二酸血症) 配方检测。						

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
27	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	缬氨酸	GB 5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》	原则上抽取样品量不少于5个独立包装，总量不少于300g（mL）。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限氨基酸代谢障碍（丙酸血症/甲基丙二酸血症）配方检测。
					异亮氨酸	GB 5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》		限氨基酸代谢障碍（丙酸血症/甲基丙二酸血症）配方检测。
					单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》（第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验）		取单个包装样品检测。
					乳糖	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》		限无乳糖或低乳糖配方，以及标签明示无乳糖或低乳糖的产品检测。
					果糖	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》（第一法 高效液相色谱法）		
					中链脂肪酸总量占总脂肪酸的比	GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》		1.限早产/低出生体重婴儿配方检测； 2.中链脂肪酸总量指辛酸（C8:0）、癸酸（C10:0）、十一碳酸（C11:0）、十二碳酸（C12:0）四种脂肪酸之和。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
27	特殊医学 用途配方 食品	特殊医学 用途配方 食品	特殊医学 用途配方 食品	全营养配 方食品	邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲 酸酯的测定》	原则上抽取样品总量不少于 200g (mL)。抽取样品量可 根据检验需要适当调整。		
				非全营养 配方食品	邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲 酸酯的测定》		原则上抽取样品总量不少于 200g (mL)。抽取样品量可 根据检验需要适当调整。	限氨基酸代谢障碍 (苯 丙酮尿症) 配方检测。
					苯丙氨酸	GB 5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的 测定》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋 白质的测定》			
				特定全营 养配方食 品	邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲 酸酯的测定》		原则上抽取样品总量不少于 200g (mL)。抽取样品量可 根据检验需要适当调整。	
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	婴儿配方 食品		邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲 酸酯的测定》	与监督抽检结合。		
					3-氯丙醇及其酯之 和 (以3- MCPD计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及 其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					缩水甘油酯 (以缩 水甘油计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及 其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					高氯酸盐	GB 5009.291《食品安全国家标准 食品中氯酸盐和 高氯酸盐的测定》			
					单核细胞增生李斯 特氏菌	GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》(第一法 单核细胞 增生李斯特氏菌定性检验)		取单个包装样品检测。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	婴幼儿配 方食品	乳基婴 儿配 方食 品、 豆基 婴 儿配 方食 品	蜡样芽胞杆菌	GB 4789.14《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》(第一法 平板计数法)	与 监 督 抽 检 结 合。	
					多环芳烃总和(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒎)	GB 5009.265《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》(第一法 气相色谱-质谱法)		
					无机砷	GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第二篇 食品中无机砷的测定 第一法 液相色谱-原子荧光光谱联用法)		
					氯酸盐	GB 5009.291《食品安全国家标准 食品中氯酸盐和高氯酸盐的测定》		
					2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					丙烯酰胺	GB 5009.204《食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定》		
					C12-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C14-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C16-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
十二烷基三甲基溴化铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	婴儿配方 食品	乳基婴 儿配 方食 品、 豆基 婴 儿配 方食 品	二癸基二甲基氯化 铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》	与 监 督 抽 检 结 合。	
					四丁基硫酸氢铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
			较大婴 儿配 方食 品	香兰素	GB 5009.284《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》(第二法 液相色谱-质谱/质谱法、第三法 气相色谱-质谱法)	与 监 督 抽 检 结 合。	检 测 结 果 以 即 食 食 品 计 (mg/100mL), 即按指 定的 检 验 方 法 检 测 的 结 果, 依 据 标 签 标 注 的 冲 调 方 式 折 算 为 mg/100mL 。	
				乙基香兰素	GB 5009.284《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》(第二法 液相色谱-质谱/质谱法、第三法 气相色谱-质谱法)			
				邻苯二甲酸二正丁 酯 (DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
				3-氯丙醇及其酯之 和 (以3- MCPD计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
				缩水甘油酯 (以缩 水甘油计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
				高氯酸盐	GB 5009.291《食品安全国家标准 食品中氯酸盐和高氯酸盐的测定》			
单核细胞增生李斯 特氏菌	GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》(第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验)	取 单 个 包 装 样 品 检 测。						

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	较大婴儿 配方食品	乳基较大 婴儿配方 食品、豆 基较大婴 儿配方食 品	多环芳烃总和(苯 并[a]芘、苯并[a] 蒽、苯并[b]荧蒽、 蒎)	GB 5009.265《食品安全国家标准 食品中多环芳烃 的测定》(第一法 气相色谱-质谱法)	与监督抽检结合。	
					无机砷	GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机 砷的测定》(第二篇 食品中无机砷的测定 第一法 液 相色谱-原子荧光光谱联用法)		
					氯酸盐	GB 5009.291《食品安全国家标准 食品中氯酸盐和 高氯酸盐的测定》		
					2-氯-1,3-丙二醇脂 肪酸酯	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及 其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					丙烯酰胺	GB 5009.204《食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺 的测定》		
					C12-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C14-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C16-苯扎氯铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					十二烷基三甲基溴 化铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					二癸基二甲基氯化 铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
四丁基硫酸氢铵	BJS 202007《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	幼儿配方 食品	幼儿配方 食品	香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》(第二法 液相色谱-质谱/质谱法、第三法 气相色谱-质谱法)	与监督抽检结合。	检测结果以即食食品计(mg/100mL),即按指定的检验方法检测的结果,依据标签标注的冲调方式折算为mg/100mL。	
					乙基香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》(第二法 液相色谱-质谱/质谱法、第三法 气相色谱-质谱法)			
					邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)	GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》			
					3-氯丙醇及其酯之和(以3-MCPD计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					缩水甘油酯(以缩水甘油计)	GB 5009.191《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》			
					高氯酸盐	GB 5009.291《食品安全国家标准 食品中高氯酸盐和高氯酸盐的测定》			
					单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》(第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验)			取单个包装样品检测。
					多环芳烃总和(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽)	GB 5009.265《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》(第一法 气相色谱-质谱法)			
无机砷	GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第二篇 食品中无机砷的测定 第一法 液相色谱-原子荧光光谱联用法)								

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
28	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品 (湿法工 艺、干法 工艺、干 湿法混合 工艺)	幼儿配方 食品	幼儿配方 食品	氯酸盐	GB 5009.291-2023 食品安全国家标准 食品中氯酸盐 和高氯酸盐的测定	与监督抽检结合。	
					2-氯-1,3-丙二醇脂 肪酸酯	GB 5009.191 《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及 其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定》		
					丙烯酰胺	GB 5009.204 《食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺 的测定》		
					C12-苯扎氯铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C14-苯扎氯铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					C16-苯扎氯铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					十二烷基三甲基溴 化铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					二癸基二甲基氯化 铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
					四丁基硫酸氢铵	BJS 202007 《婴幼儿配方食品中消毒剂残留检测》		
29	餐饮食品	米面及其 制品(自 制)	小麦粉制 品(自 制)	馒头花卷 (自制)	铝的残留量(干样 品,以Al计)	GB 5009.182 《食品安全国家标准 食品中铝的测定 》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调 整。	
				包子(自 制)	铝的残留量(干样 品,以Al计)	GB 5009.182 《食品安全国家标准 食品中铝的测定 》		检测时去馅儿,留皮检 测。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	凉皮类 (自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)	GB 5009.182《食品安全国家标准 食品中铝的测定》	原则上抽样数量不少于300g。样品量可根据检验需要适当调整。	限未调味产品检测。
				硼酸	GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》			
			其他生制面制品 (自制)	硼酸	GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》	限未调味产品检测。		
			大米制品 (自制)	米皮类 (自制)	硼酸			GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》
				发酵米粉制品 (自制)	硼酸			GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》
				其他米类制品 (自制)	硼酸			GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品 (自制)	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	GB 5009.33《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》	原则上抽样数量不少于600g。样品量可根据检验需要适当调整。	1.限抽取自制的,现制现售的酱卤肉制品; 2.可通过外观形状判定其产品动物源性的不检测源性成分(如卤猪蹄、烧鸡等); 3.牛肉制品不检测羊和驴源性成分; 4.羊肉制品不检测牛和驴源性成分; 5.驴肉制品不检测牛和羊源性成分; 6.马源性成分仅限驴肉制品检测。
					胭脂红	GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》		
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		
					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
29	餐饮食品	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制 品(自 制)	动物源性成分(牛、羊、猪、鸡、鸭、驴、马)	SN/T 2051《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽样数量不少于600g。样品量可根据检验需要适当调整。	1.限抽取自制的,现制现售的酱卤肉制品; 2.可通过外观形状判定其产品动物源性的不检测源性成分(如卤猪蹄、烧鸡等); 3.牛肉制品不检测羊和驴源性成分; 4.羊肉制品不检测牛和驴源性成分; 5.驴肉制品不检测牛和羊源性成分; 6.马源性成分仅限驴肉制品检测。
						SN/T 2557《畜肉食品中牛成分定性检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.8《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分:猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						GB/T 38164《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3731.5《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分:鸭成分检测 PCR法》		
						BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》		
					SN/T 3730.4《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第4部分:驴成分检测 实时荧光PCR法》			
SN/T 3730.5《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第5部分:马成分检测 实时荧光PCR法》								
					阿奇霉素	SN/T 5359《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
29	餐饮食品	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品 (自制)	日落黄	GB 5009.35 《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	原则上抽样数量不少于600g。 样品量可根据检验需要适当调整。	
				熏烧烤肉类 (自制)	动物源性成分(牛、羊、猪、鸡、鸭)	SN/T 2051 《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》	原则上抽样数量不少于500g。 样品量可根据检验需要适当调整。	1.限牛羊肉制品检测； 2.牛肉制品不检测羊源性成分； 3.羊肉制品不检测牛源性成分。
						SN/T 2557 《畜肉食品中牛成分定性检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3730.8 《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》		
						SN/T 2978 《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
						GB/T 38164 《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》		
						SN/T 3731.5 《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
				BJS 201904 《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》				
	阿奇霉素	SN/T 5359 《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》						
油炸肉类 (自制)	阿奇霉素	SN/T 5359 《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽样数量不少于500g。 样品量可根据检验需要适当调整。					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
29	餐饮食品	肉制品 (自制)	预制肉类 (自制)	肉糜制品 (自制)	硼酸	GB 5009.275 《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》	原则上抽样数量不少于100g。 样品量可根据检验需要适当调整。	
					二氧化钛	GB 5009.246 《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》第一法		
		其他餐饮 食品	凉菜类 (自制)	凉菜类 (自制)	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	无菌采样，只做单份样品。
			节令食品 (自制)	粽子(自制)	硼酸	GB 5009.275 《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》	原则上抽样数量不少于50g。 样品量可根据检验需要适当调整。	只检糯米。
		蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品 (自制)	酱腌菜 (自制)	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	GB 5009.33 《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》	原则上抽样数量不少于600g。 样品量可根据检验需要适当调整。	1.抽样单备注栏需备注清楚工艺，属于腌渍的蔬菜还是发酵蔬菜制品 2.以大蒜为主要原料的产品不检测二氧化硫残留量。
					苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		
					糖精钠(以糖精计)	GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		
					二氧化硫残留量	GB 5009.34 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫残留量残留量的测定》		
					甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)	GB 5009.97 《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》		
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	硼酸	GB 5009.275 《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》	原则上抽样数量不少于50g。 样品量可根据检验需要适当调整。	限粽子，只检糯米。
豆制品 (自制)	豆制品 (自制)	非发酵性豆制品 (自制)	硼(以B计)	GB 5009.268 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》	原则上抽样数量不少于50g。 样品量可根据检验需要适当调整。			

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
29	餐饮食品	冷冻饮品 (自制)	冷冻饮品 (自制)	冷冻饮品 (自制)	大肠菌群	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》第二法 大肠菌群平板计数法	原则上抽样数量不少于300g。 样品量可根据检验需要适当调整。	1.无菌采样，只做单份样品； 2.限食用冰； 3.限转移支付。
					菌落总数	GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》		
		水产制品 (自制)	预制水产 制品(自制)	水产糜类 制品(自制)	二氧化钛	GB 5009.246《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》第一法	原则上抽样数量不少于50g。 样品量可根据检验需要适当调整。	
30	食品添加剂	食品添加剂	单一食品 添加剂	日落黄	酸性橙 II	参考自建方法《食品添加剂日落黄中酸性橙 II 的测定》	原则上抽取样品量不少于100g。 抽取大包装(净含量>10kg)应从完整包装中抽取。 产品抽取样品量可根据检验需要适当调整。	限食品添加剂日落黄生产企业所在省份监测。
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)	GB 5009.256-2025《食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定》(第一法 食品中4种磷酸盐的测定)	原则上抽取样品数量(可食用部分)不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适量调整。	总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)应包括磷酸盐、焦磷酸盐、三偏磷酸盐、三聚磷酸盐，以磷酸盐总量报出。同时应分别报出各磷酸盐的测定值。
					硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》		
					五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					氧氟沙星	GB/T 20366-2006《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	猪源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》 SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》 SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》	原则上抽取样品数量（可食用部分）不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适量调整。	
					牛源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》 SN/T 2557-2010《畜肉食品中牛成分定性检测方法 实时荧光PCR法》		视产品明示品种检测，当产品未明示黄牛、牦牛、水牛等具体牛品种，且检出某种牛源性成分时，不必加测其他牛源性。
					鸡源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》		
					鸭源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》		
					苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》		
					总磷酸盐（以磷酸根 (PO ₄ ³⁻)计)	GB 5009.256-2025《食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定》（第一法 食品中4种磷酸盐的测定）		总磷酸盐（以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计）应包括磷酸盐、焦磷酸盐、三偏磷酸盐、三聚磷酸盐，以磷酸盐总量报出。同时应分别报出各磷酸盐的测定值。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注	
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	硼酸	GB 5009.275-2016《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》	原则上抽取样品数量(可食用部分)不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适量调整。		
					五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》			
					阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》			
					氧氟沙星	GB/T 20366-2006《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》			
					4-甲基氨基安替比林	GB/T 20747-2006《牛和猪肌肉中安乃近代代谢物残留量的测定 液相色谱-紫外检测法和液相色谱-串联质谱法》			
				羊肉	猪源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》 SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》 SN/T 3730.8-2013《食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法》			视产品明示品种检测，当产品未明示绵羊、山羊等具体羊品种，且检出某种羊源性成分时，不必加测其他羊源性。
					羊源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 BJS 201904《食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法》 SN/T 2051-2008《食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法》			
					鸡源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 2978-2011《动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法》			

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	羊肉	鸭源性成分	GB/T 38164-2019《常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法》 SN/T 3731.5-2013《食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法》	原则上抽取样品数量（可食用部分）不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适量调整。	
					总磷酸盐（以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计）	GB 5009.256-2025《食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定》（第一法 食品中4种磷酸盐的测定）		总磷酸盐（以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计）应包括磷酸盐、焦磷酸盐、三偏磷酸盐、三聚磷酸盐，以磷酸盐总量报出。同时应分别报出各磷酸盐的测定值。
					五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		
					氧氟沙星	GB/T 20366-2006《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
					4-甲基氨基安替比林	GB/T 20747-2006《牛和猪肌肉中安乃近代谢物残留量的测定 液相色谱-紫外检测法和液相色谱-串联质谱法》		
			其他畜肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》			
禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	禽肉	鸡肉	阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品数量(可食用部分)不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适量调整。	
					金刚烷胺	GB 31660.5-2019《食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
				鸭肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
				其他禽肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					金刚烷胺	GB 31660.5-2019《食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
			畜副产品	猪肝	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					氧氟沙星	GB/T 20366-2006《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
				牛肝	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
				猪肾	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
				其他畜副产品	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》							

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	禽副产品	鸡肝	五氯酚酸钠（以五 氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品 中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》	原则上抽取样品数量（可食用 部分）不少于500g。抽取样品 量可根据检验需要适量调整。	
				其他禽副 产品	五氯酚酸钠（以五 氯酚计）	GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源食品 中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》		
					阿奇霉素	SN/T 5359-2021《出口动物源食品中阿奇霉素残留 量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	恩诺沙星	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》	原则上抽取样品量不少于500g 。抽取样品量可根据检验需要 适当调整。	
					环丙沙星	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》		
					诺氟沙星	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》		
					甲硝唑	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》		
					甲氧苄啶	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》		
					土霉素	BJS 202310《豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中 喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的 测定》		
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	阿奇霉素	GB 31660.1-2019《食品安全国家标准 水产品中大环 内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g （可食用部分），抽取样品量 可根据检验需要适当调整。	

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水虾	总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)	GB 5009.256-2025《食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定》(第一法 食品中4种磷酸盐的测定)	原则上抽取样品量不少于500g(可食用部分),抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.限活虾(制样时需去虾壳、虾线)及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁检测。 2.抽检活虾时,应备注:样品类型为活虾。 3.总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)应包括磷酸盐、焦磷酸盐、三偏磷酸盐、三聚磷酸盐,以总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)报出。同时应分别填报各磷酸盐的检测值。
			海水产品	海水虾	总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)	GB 5009.256-2025《食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定》(第一法 食品中4种磷酸盐的测定)	原则上抽取样品量不少于500g(可食用部分),抽取样品量可根据检验需要适当调整。	1.限活虾(制样时需去虾壳、虾线)及标签未标识使用磷酸盐的冻虾仁检测。 2.抽检活虾时,应备注:样品类型为活虾。 3.总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)应包括磷酸盐、焦磷酸盐、三偏磷酸盐、三聚磷酸盐,以总磷酸盐(以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计)报出。同时应分别填报各磷酸盐的检测值。
			贝类	贝类	金刚烷胺	SN/T 4253-2015《出口动物组织中抗病毒类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g(可食用部分),抽取样品量可根据检验需要适当调整。	仅螺检测。
		阿奇霉素	GB 31660.1-2019《食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》					

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
33	水产品	水产品	其他水产品	其他水产品	利巴韦林	SN/T 4519-2016《动物源食品中利巴韦林残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g (可食用部分)，抽取样品量 可根据检验需要适当调整。	仅鳖科食品动物检测。
					阿奇霉素	GB 31660.1-2019《食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		仅蛙科、鳖科食品动物检测。
34	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	纳他霉素	GB 5009.286-2022《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》	原则上抽取样品量不少于500g 。抽取样品量可根据检验需要 适当调整。	
			热带和亚热带水果	杨梅	纳他霉素	GB 5009.286-2022《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》		
				安赛蜜	GB 5009.140-2023《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》			
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	金刚烷胺	GB 31660.5-2019《食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g 。抽取样品量可根据检验需要 适当调整。	
					环丙氨嗪	GB 29704-2013《食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法》		
				其他禽蛋	多西环素	GB 31659.2-2022《食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定液相色谱-串联质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g 。抽取样品量可根据检验需要 适当调整。	鸭蛋、鹅蛋不检测。
					恩诺沙星	GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		以恩诺沙星与环丙沙星之和计。
					氟苯尼考	GB 31658.20-2022《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计。

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)	检验项目	检验方法	抽样量 ^a	备注
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	甲硝唑	SN/T 2624-2010《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》	原则上抽取样品量不少于500g。抽取样品量可根据检验需要适当调整。	
					甲氧苄啶	SN/T 2538-2010《进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					地美硝唑	SN/T 2624-2010《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					氧氟沙星	GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
					环丙氨嗪	GB 29704-2013《食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法》		
					金刚烷胺	GB 31660.5-2019《食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
注：a.原则上使用规定的检验方法实施检测；								