附件1

**本次检验项目**

一、**炒货食品及坚果制品**

（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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目，包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

**二、方便食品**

（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—2012）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝检验项目，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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**三、蜂产品**

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963—2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）、农业部公告第2292号公告等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目，包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

**四、可可及焙烤咖啡产品**

（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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

1.焙烤咖啡抽检项目包括咖啡因（不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡）、铅、赭曲霉毒素A。

2.可可制品抽检项目包括铅、总砷、二氧化硫残留量、沙门氏菌（除可可脂外的预包装食品）。

**五、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—2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《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指标的要求。

1. 检验项目

1.腌腊肉制品检验项目，包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红。

2.发酵肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.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）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

4.熟肉干制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

5.熏烧烤肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、苯并［a］芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

6.熏煮香肠火腿制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

**六、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《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）、《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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.巴氏杀菌乳的检验项目，包括蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、地塞米松。

2.灭菌乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

3.调制乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、三聚氰胺。

4.发酵乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

5.乳粉检验项目，包括蛋白质、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺。

6.奶片、奶条检验项目，包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺。

**七、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—2017）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准酱腌菜》（GB 2714—2015）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目，包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.干制食用菌检验项目，包括铅（以Pb计）（松茸制品除外）、总砷（以As计）（松茸制品除外）、镉（以Cd计）（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（以Hg计）（松茸制品除外）、二氧化硫残留量。

3.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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类产品检测）。

**八、速冻食品**

1. 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—2017）、《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.包子、馒头等熟制品检验项目，包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.速冻水产制品检验项目，包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.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）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

**九、薯类和膨化食品**

（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》（GB2760—2014）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、《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.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（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）、铅（以Pb计）、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。

2.干制薯类（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（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）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十、水产制品**

（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—2017）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《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.藻类干制品检验项目，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、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。

2.熟制动物性水产制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯并［a］芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

3.预制动物性水产干制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

**十一、冷冻饮品**

（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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

冷冻饮品抽检项目包括蛋白质（仅冰淇淋、雪糕）、铅、糖精钠、甜蜜素、菌落总数（不适用于终产品含有活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十二、调味品**

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准酿造酱》（GB 2718—2014）、《食品安全国家标准味精》（GB 2720—2015）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）、《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）等相关的法律法规、部门规章和规定，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（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 2.蚝油、虾油、鱼露检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目，包括氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目，包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

6.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目，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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、沙门氏菌。

7.辣椒酱检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.料酒检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

9.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（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 10.酿造食醋、配制食醋检验项目，包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

 11.其他半固体调味料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 12.其他固体调味料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

 13.其他液体调味料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

14.味精检验项目，包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

15.香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）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）、糖精钠（以糖精计）。

16.香辛料调味油检验项目，包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。