附件2

2025年第二季度食品生产加工环节

定期抽样检验细则

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品亚类** | **食品品种** | **食品细类** | **抽检项目（四级）表** | **抽样数量** | **备注** |
| 1 | 复配食品添加剂 | 铅（Pb）、砷（以As计） | 从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品数量至少为500g，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 2 | 食品用香精 | 砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数 | 从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品数量至少为500g，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 3 | 明胶 | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As） | 从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品数量至少为1kg，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 4 | 其他单一食品添加剂(乳化剂（司盘类物质\吐温类物质）\吗啉脂肪酸盐果蜡、甘油、聚二甲基硅氧烷、氨水、维生素K2 | 铅(以Pb计) | 从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品数量至少为500g，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 5 | 食品添加剂 | 氮气：氮（N2）含量、氧（O2）含量、二氧化碳（CO2）、一氧化碳（CO）、水分 | 抽样数量为2瓶，所抽样品中1瓶为检验样品，1瓶为复检备份样品。 |  |
| 氢气：氢（H2）含量、氮（N2）含量、氧（O2）含量、水分 |  |
| 二氧化碳：二氧化碳（CO2）含量、氧（O2）、一氧化碳（CO）、水分， |
| 6 | 饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数 | 抽取样品量不少于2L(kg), 不少于10个独立包装。所抽取样品品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品 |  |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、 霉菌、酵母 |  抽取样品品量不少于2L(kg), 不少于10个独立包装。所抽取样品品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品 |  |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 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、安赛蜜、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）a、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 抽取样品品量不少于2L(kg), 不少于10个独立包装。所抽取样品品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品 | a.视产品具体色泽而定。 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 其他饮料 | 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）、阿斯巴甜、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、霉菌、酵母 | 抽取样品品量不少于2L(kg), 不少于10个独立包装，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品。 |  |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、乳酸菌数a、三聚氰胺b、氰化物（以HCN 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 抽取样品品量不少于1.5L(kg), 不少于10个独立包装。所抽取样品品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品。 | a. 限添加乳酸菌的活菌（未杀菌）型产品检测。 b. 限配料中含乳的产品检测。 |
| 7 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |  净含量不超过500g 的产品，抽样量不少于12个独立包装，且不少于1kg, 组合型样品根据检验和复检需要适当增加抽样量；净含量在500g 以上5kg 以下的产品，抽样量不少于 8个独立包装。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 |  |
| 8 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、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、亮蓝） | 抽样数量不少于2kg (玉米制品不少于3kg), 且非即食速冻面米制品不少于4个包装，即食速冻面米制品不少于9个包装。所抽取样品分成2份，即食速冻面米制品约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品、 非即食速冻面米制品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样 |  |
| 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米熟制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、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、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |
| 速冻其他食品 | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 挥发性盐基氮、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 非即食速冻调制水产制品抽样数量不少于1.5kg, 且不少于4个独立包装，即食 速冻调制水产制品抽样数量不少于2kg, 且不少于8个独立包装。非即食速冻调制水产制品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份 样品；即食速冻调制水产制品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。 | 预包装食品按 GB 29921 判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按 GB 31607 判定。 |
| 速冻肉制品 | 速冻调理肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、合成着色剂（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 | 非即食速冻调理肉制品抽样数量不少于1.5kg, 且不少于4个独立包装，即食速 冻调理肉制品抽样数量不少于2kg, 且不少于8个独立包装。非即食速冻调理肉制品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品；即食速冻调理肉制品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。 |  |
| 速冻其他食品 | 速冻菜肴 | 无机砷、铅、铬、甲基汞、镉 | 抽取样品量不少于1kg，不少于4个独立包装，所抽取样品中1/2作为检验样品；1/2作为备份样品。 |  |
| 速冻汤羹 | 无机砷、铅、铬、甲基汞、镉 |  |
| 速冻其他食品 | 铅、铬、镉 |  |
| 9 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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 | 再制蛋和其他类，抽取样品量不少于2kg,且不少于8个独立包装。再制蛋和其他类，所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品(备份样品),复检备份样品不少于2个独立包装，且样品量不少于500g。冰蛋和干蛋类仅检测微生物项目无复检备份样 | 微生物限即食再制蛋制品检测。商业无菌限以罐头食品加工工艺生产的产品检测。 |
| 10 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、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、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、 苋菜红、亮蓝）、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 | 抽取样品量不少于2kg, 不少于8个独立包装。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。 |  |
| 11 | 其他食品 | 其他食品 | 其他食品 | 食品馅料 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 抽取样品量至少为2kg，所抽取样品分为 2 份，约 1/2 为检验样品，约 1/2 为复检备份样品。 |  |
| 汤料 | 铅（以 Pb 计） | 抽取样品数量至少为1kg，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 预拌粉 | 铅(以Pb计) | 抽取样品数量至少为1kg，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 酵母提取物 | 铅(以Pb计) | 取样品量不少于 4个独立包装，总量不少于500g。约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。 |  |
| 12 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A |  抽取样品量至少为600g, 不少于3个独立包装，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品样品 |  |
| 13 | 方便食品 | 方便食品 | 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B,、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）、 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 抽样数量不少于8个独立包装。总量约2.5kg。约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品[冲调类方便食品(玉米制品、花生制品)备份样品不少于1.0kg |  |
| 14 | 调味料 | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群 | 抽取样品品量不少于4个独立包装，总量不少于1.3kg。约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品 |  |
| 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 铅（以 Pb 计）、苏丹红 I 、苏丹红Ⅱ 、苏丹红Ⅲ 、苏丹红 IV 、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸 及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂 混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 | 抽取样品品量不少于4个独立包装，总量不少于1.3kg。约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品(备份样品不少于600g) |  |
| 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 |  |
| 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 半固体复合调味料 | 其他半固体调味料 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B 、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 |  |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 氨基酸态氮a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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 | 抽取样品品量不少于8个独立包装，总量不少于2L(kg) 。 约3/4作为检验样品，约1/4为复检备份样品 | a. 限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。 |
| 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数a | a. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测。 |
| 15 | 食用油、油脂及其制品 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘 | 抽样数量约1.5L(kg), 且不少于3个独立包装，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品 |  |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品(人造奶油) | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌 | 取出不少于4个独立包装的样品，约1.5L(kg);约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 |  |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 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 | 抽取样品量不少于1.3kg, 不少于4个独立包装；优先抽取近期生产的产品，所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品(复检备份样品应大于600g, ) |  |
| 17 | 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、商业无菌 | 酱卤肉制品、熟肉干制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽样量不少于2kg, 且不少于8个独立包装。 约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 |  |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红）、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 | 酱卤肉制品、熟肉干制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽样量不少于2kg, 且不少于8个独立包装。约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 |  |
| 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群a、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |  发酵肉制品、油炸肉制品抽样量不少于1.1kg,且不少于8个独立包装。 约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 | a.限预包装食品检测。 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅（以 Pb 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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、菌落总数a、大肠菌群a、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 酱卤肉制品、熟肉干制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽样量不少于2kg, 且不少于8个独立包装。 约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品 | a.限预包装食品检测。 |
| 调理肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 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） | 调理肉制品(非速冻)抽样量可食部分不少于450g;且不少于4个独立包装。约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品 |  |
| 18 | 水产制品 | 水产制品 | 其他水产品 | 其他水产制品 | 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）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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 | 抽取样品量不少于1kg 不少于4个独立包装。所抽取样品分为2份，约1/2 为检验样品，约1/2为复检备份样品 |  |
| 熟制动物性水产品 | 熟制动物性水产制品 | 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）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 干制水产品 | 预制动物性水产干制品 | 过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、 日落黄） |  |
| 19 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 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）、商业无菌 | 抽取样品量不少于6个独立包装，总量不少于1.5kg。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品(备份样品)。 |  |
| 水产动物类罐头 | 组胺a 、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、商业无菌 | a. 仅适用于鲐鱼、鲹鱼、沙丁鱼罐头 |
| 20 | 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量 | 抽取样品数量至少为1.4kg，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品。(备份样品不少于600g） |  |