附件1

本次检验项目

一、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）、《食品安全国家标准 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）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B1、铅、无机砷、锡、总钠、总汞、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、脲酶活性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌、霉菌等41个指标。

二、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 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）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、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、纽甜、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、脱氢乙酸及其钠盐、亚硝酸盐、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV）、黄曲霉毒素B1（仅花生制品检测）、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）。

2.蔬菜干制品检验项目包括酸价（仅油炸型产品检测）、过氧化值（仅油炸型产品检测）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（仅油炸型产品检测）、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、二氧化钛（仅脱水马铃薯检测）、β-胡萝卜素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV）、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）。

3.干制食用菌检验项目包括总砷（松茸制品除外）、铅（松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、二氧化硫残留量、米酵菌酸（仅银耳制品检测）。

4．腌渍食用菌检验项目包括铅（松茸制品除外）、总砷（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、β-胡萝卜素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV）、米酵菌酸（仅银耳制品检测）。

三、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—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.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、三氯蔗糖、尿酶试验、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

3.腐竹、油皮检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

4.大豆组织蛋白（挤压膨化豆制品）检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

四、调味品

(一)抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2012)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761—2011)、《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、相关的法律法规、部门规章和规定及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅(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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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、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。

4.料酒检验项目包括总砷(以As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。

5.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

6.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、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)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7.其他固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、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉和其他香辛料调味品检验项目包括铅(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)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22。

9.蚝油、虾油、鱼露和其他液体调味料检验项目包括总砷(以As计)、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、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、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

10.味精检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠。

五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（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.天然矿泉水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、硒、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、亚硝酸盐（以NaNO2计）、硝酸盐（以NaNO3计）、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、溴酸盐、硼酸盐（以B计）、氟化物（以F-计）、耗氧量（以O2计）、挥发酚（以苯酚计）、氰化物（以CN-计）、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、色度、浑浊度、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物（以CN-计）、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

3.其他饮用水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、色度、浑浊度、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、展青霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯基苯酚、增效醚、马拉硫磷。

5.蛋白饮料检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、氰化物（以CN-计）、脲酶试验、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红）、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三聚氰胺、蛋白质。

6.碳酸饮料（汽水）检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、二氧化碳气容量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7.茶饮料检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.固体饮料检验项目包括铅（以Pb计）、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、安赛蜜、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

9.其他饮料检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红）、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）、《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.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括铅（以Pb计）、过氧化值（以脂肪计）、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.包子、馒头等熟制品检验项目包括铅（以Pb计）、过氧化值（以脂肪计）、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。

3.速冻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）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.速冻调理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、脱氢乙酸、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素。