附件1

本次检验项目

**一、粮食加工品**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他粮食加工品（米粉）抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量。

二、**糕点**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点抽检项目包括铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、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、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、富马酸二甲酯。

**三、饮料**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水、其他饮用水抽检项目包括铅（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）。

2.果蔬汁饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、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、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**四、方便食品**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

其他方便食品抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

**五、水果制品**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.水果干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.蜜饯抽检项目包括铅（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）、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、新红）、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、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

**六、酒类**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括铅（以Pb计）、酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖。

2.配制酒抽检项目包括铅（以Pb计）、酒精度、二氧化硫残留量、甲醇、氰化物、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

3.发酵酒抽检项目包括铅（以Pb计）、酒精度、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）、纳他霉素。

**七、肉制品**

（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 2762-2012）、《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.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（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、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、氯霉素。

2.酱卤肉制品抽检项目包括铅（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、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、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、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌、氯霉素。

3.腌腊肉制品抽检项目包括铅（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、丁基羟基茴香醚（BHA)（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT)（以油脂中含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ)（以油脂中的含量计）、胭脂红、三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素。

**八、乳制品**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、地塞米松

2.调制乳抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、维生素E（dl-α-生育酚、d-α-生育酚、混合生育酚浓缩物）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

**九、食用油、油脂及其制品**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物油抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

**十、豆制品**

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮抽检项目包括铅（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、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、脲酶试验、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、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.大豆组织蛋白（挤压膨化豆制品）抽检项目包括铅（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、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

**十一、蜂产品**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜抽检项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯。

**十二、蔬菜制品**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜抽检项目包括铅（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、亚硝酸盐（以NaNO2计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、β-胡萝卜素、纽甜、三氯蔗糖、脱氢乙酸、甜蜜素。

**十三、蛋制品**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

其他类蛋制品抽检项目包括铅（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）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

**十四、水产制品**

（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）标准要求。

（二）检验项目

藻类加工制品抽检项目包括铅（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。

**十五、调味品**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

半固体复合调味料抽检项目包括铅（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。

**十六、速冻食品**

（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 2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

速冻面米制品抽检项目包括铅（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。