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）、《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.其他粮食加工品（生湿面制品）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb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）。

2.其他谷物碾磨加工品（玉米粉、玉米片、玉米渣）抽检项目包括镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、总砷。

3.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、二氧化钛。

二、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）、《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

1.酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性橙Ⅱ、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计）。

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

（二）检验项目

1.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括二氧化硫残留量、甲醇、酒精度（20℃）、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2.黄酒抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酒精度（20℃）、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、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）。

3.果酒抽检项目包括二氧化硫残留量、酒精度（20℃）、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）。

4.白酒抽检项目包括酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

四、茶叶及相关制品

（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）等标准。

（二）检验项目

代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫。

五、糖果制品

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准。

（二）检验项目

糖果抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、糖精钠（以糖精计）、苋菜红、胭脂红。

六、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）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大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、展青霉素、菌落总数、霉菌。

2.蜜饯抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、胭脂红、展青霉素、乙二胺四乙酸二钠。

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

（二）检验项目

1.蔬菜干制品抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

2.干制食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）。

3.酱腌菜抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、纽甜、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

八、薯类及膨化食品

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

（二）检验项目

油炸型膨化食品和非油炸型膨化食品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）。

九、炒货食品及坚果制品

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

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、霉菌、纽甜、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

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

（二）检验项目

1.食醋抽检项目包括总酸（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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

2.调味料酒抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、总砷（以As计）。

3.香辛料类（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、香辛料酱及其他香辛料调味品）抽检项目包括罗丹明B、铅（以Pb计）、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红I、苏丹红IV、戊唑醇。

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

（二）检验项目

1.其他方便食品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

2.方便面抽检项目包括大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、水分、酸价（以脂肪计）（KOH）。

十二、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）、《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 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.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.饮用天然矿泉水抽检项目包括产气荚膜梭菌、大肠菌群、粪链球菌、界限指标-偏硅酸、界限指标-溶解性总固体、界限指标-锶、镍、锑、铜绿假单胞菌、硝酸盐（以NO3-计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2-计）。

4.固体饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、沙门氏菌、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）、苋菜红、胭脂红、蛋白质。

5.果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、纳他霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、赤藓红、酸性红。

6.含乳饮料抽检项目包括大肠菌群、蛋白质、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、三聚氰胺、沙门氏菌、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素 （以环己基氨基磺酸计）。

7.其他饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、柠檬黄、日落黄、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

8.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌。

十三、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、铅（以Pb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）。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

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

（二）检验项目

糕点抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、大肠菌群、富马酸二甲酯、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素残留量、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、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）。

十五、淀粉及淀粉制品

（一）检验依据

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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

淀粉制品（包括粉丝、粉条等）抽检项目包括二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb计）。

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

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括大肠菌群、果糖和葡萄糖、菌落总数、氯霉素、洛美沙星、霉菌计数、诺氟沙星、培氟沙星、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、嗜渗酵母计数、氧氟沙星、蔗糖。

2.蜂王浆抽检项目包括10-羟基-2-癸烯酸、酸度（1mol/L NaOH）、总糖（以葡萄糖计）。

3.蜂花粉抽检项目包括大肠菌群、蛋白质、菌落总数、霉菌、铅（以Pb计）、水分。

十七、饼干

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

十八、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）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蛋白质、地塞米松、非脂乳固体、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、铅（以Pb计）、三聚氰胺、商业无菌、酸度、脂肪

2.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、蛋白质、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅（以Pb计）、乳酸菌数、三聚氰胺、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸度、脂肪。

3.调制乳抽检项目包括蛋白质、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、铅（以Pb计）、三聚氰胺、商业无菌、脂肪。

十九、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》（GB2760）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、菌落总数、商业无菌。

二十、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）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（半精炼、全精炼）抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值（以KOH计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。