

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、淀粉及淀粉制品

#### (一) 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 2762-2017)、《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 淀粉制品》(GB 2713-2015)、《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (二) 抽检项目

1.淀粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母。

2.淀粉糖抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)。

3.粉丝粉条等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 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。

### 二、肉制品

#### (一) 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

2762-2017)、《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)、《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)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 抽检项目

1. 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)、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。

2. 熏烧烤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)、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。

3.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)、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。

4.腌腊肉制品抽检项目包括三甲胺氮、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。

### 三、糕点

#### (一) 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 2762-2017)、《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 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办〔2009〕5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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）抽检项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂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。

## 四、酒类

### （一）抽检依据

《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）抽检项目包括酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、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）、三氯蔗糖。

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

3.啤酒抽检项目包括酒精度、铅（以 **Pb** 计）、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、警示语标注。

4.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）。

5.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅（以 **Pb** 计）、甲醇、氰化物（以 **HCN** 计）、糖精钠（以糖精计）。

6.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、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、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

7.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅（以 **Pb** 计）、甲醇、氰化物（以 **HCN** 计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

## 五、调味品

### （一）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 2761-2017)、《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) 抽检项目

1.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、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。

2.辣椒酱抽检项目包括铅(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。

3.酿造食醋、配制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)、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。

4.其他固体调味料抽检项目包括铅(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)。

5.其他液体调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 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。

## 六、薯类和膨化食品

### (一) 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 2761-2017)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

1.干制薯类(除马铃薯片外)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb

计)、黄曲霉毒素  $B_1$ 、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.其他类抽检项目包括铅(以  $Pb$  计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。