附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、卫生部、国家食品药品监督管理局公告2012年第10号、食品整治办〔2008〕3号、GB 7102.1-2003 《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、GB 25190-2010 《食品安全国家标准灭菌乳》 、[GB 19302-2010 《食品安全国家标准发酵乳》](http://www.eshian.com/standards/13796.html)、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告2011年第10号、[GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》](http://www.eshian.com/standards/34701.html)、食品整治办〔2009〕5号、整顿办函〔2011〕1号、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

（二）检验项目

铝的残留量(干样品，以Al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）、胭脂红、铬（以Cr计）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、铬（以Cr计）、罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因、蒂巴因、酸价(KOH)、极性组分、羰基价、蛋白质、 脂肪 乳酸菌数、酸度、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸、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。