附件1

**本次检验项目**

一**、肉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅（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。

2.酱卤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）、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。

3.熟肉干制品检验项目包括菌落总数、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.熏烧烤肉制品检验项目包括菌落总数、大肠菌群、苯并[a]芘。

二**、豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）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山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腐乳）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、黄曲霉毒素B1。

2.腐竹、油皮检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

3.豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）。

**三、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）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（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.干制食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量。

3.腌渍食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。