附件1:

**本次检验项目**

**一、**调味品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，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》，整顿办函〔2011〕1号《关于印发〈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）〉的通知》，食品整治办〔2008〕3号《关于印发〈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）〉的通知》。

**（二）检测项目**

1.香辛料类检测项目包括苯甲酸及其钠盐，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，糖精钠(以糖精计)，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，罗丹明B，铅(以Pb计)。

二、乳制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，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》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》。

**（二）检测项目**

1.液体乳检测项目包括脂肪，非脂乳固体，蛋白质，酸度，大肠菌群，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，酵母，霉菌，乳酸菌数，糖精钠（以糖精计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），三氯蔗糖，铅(以Pb计)，总砷(以As计)，铬(以Cr计)，黄曲霉毒素M₁，三聚氰胺。

三、饮料

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，GB/T 21733-2008《茶饮料》，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》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB/T 10792-2008《碳酸饮料（汽水）》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》。

**（二）检测项目**

1.茶饮料检测项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），安赛蜜，糖精钠(以糖精计)，柠檬黄，日落黄，胭脂红，三氯蔗糖，茶多酚，咖啡因，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，铅(以Pb计)，菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。

2.碳酸饮料（汽水）检测项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），安赛蜜，糖精钠（以糖精计），二氧化碳气容量(20℃)，咖啡因，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母。

3.蛋白饮料检测项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，安赛蜜，糖精钠（以糖精计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），阿斯巴甜，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），三氯蔗糖，铅(以Pb计)，菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，柠檬黄，日落黄。

4.果、蔬汁饮料检测项目包括苯甲酸及其钠盐（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)，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），糖精钠(以糖精计)，柠檬黄，日落黄，安赛蜜，二氧化硫残留量，三氯蔗糖，纳他霉素，阿斯巴甜，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母。

四、薯类及膨化食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，GB/T 22699-2008《膨化食品》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

**（二）检测项目**

膨化食品检测项目包括水分，酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计），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），二氧化钛，黄曲霉毒素B₁，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，铅(以Pb计)，菌落总数，大肠菌群。

五、茶叶及相关制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，GB/T 14456.2-2018《绿茶 第2部分：大叶种绿茶》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

**（二）检测项目**

茶叶检测项目包括铅(以Pb计)，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，溴氰菊酯，六六六，滴滴涕，草甘膦，杀螟硫磷，乙酰甲胺磷，联苯菊酯，灭多威，喹螨醚，噻螨酮，多菌灵，氟氰戊菊酯，氯菊酯。

六、水果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，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》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

**（二）检测项目**

蜜饯检测项目苯甲酸及其钠盐（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），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的比例之和，铅(以Pb计)，菌落总数，大肠菌群，霉菌，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，胭脂红，柠檬黄，日落黄，苋菜红，亮蓝，赤藓。

七、淀粉及淀粉制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，GB/T 23587-2009《粉条》，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》，国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）。

**（二）检测项目**

淀粉制品检测项目包括铅(以Pb计)，二氧化硫残留量，铝的残留量(干样品，以Al计)。

八、豆制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

**（二）检测项目**

非发酵型豆制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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），铝的残留量(干样品，以Al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，丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)，糖精钠(以糖精计)，二氧化硫残留量，大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。

九、餐饮食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，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》，国家食品药品监督管理总局公告2018年第18号，食品整治办〔2008〕3号《关于印发〈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）〉的通知》，GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》。

**（二）检测项目**

1.酱卤肉检测项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)，胭脂红，铬(以Cr计)。

2.发酵面制品检测项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计），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），二氧化钛，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3.火锅调味料检测项目包括吗啡，可待因，那可丁，蒂巴因，罂粟碱。

4.消毒餐饮具检测项目包括大肠菌群，沙门氏菌。

5.煎炸用油检测项目包括酸价(KOH)，极性组分。

十、食用农产品

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）》，GB 22556-2008《豆芽卫生标准》，整顿办函〔2010〕50号《关于印发〈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名单（第四批）〉的通知》，GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

**（二）检测项目**

1.畜肉和畜副产品的抽检项目包括克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇，氯霉素，挥发性盐基氮，磺胺类（总量）。

2.禽肉的抽检项目包括氯霉素，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），挥发性盐基氮，氟苯尼考，呋喃唑酮代谢物，呋喃它酮代谢物，呋喃西林代谢物，呋喃妥因代谢物，磺胺类（总量）。

3.韭菜的抽检项目包括腐霉利，毒死蜱，氧乐果，多菌灵，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，二甲戊灵，氟虫腈，阿维菌素，克百威。

4.芹菜的抽检项目包括毒死蜱，氧乐果，阿维菌素，甲拌磷，甲基异柳磷，克百威，氟虫腈，治螟磷，二甲戊灵，敌百虫，涕灭威。

5.豆类蔬菜的抽检项目包括氧乐果，克百威，阿维菌素，辛硫磷，灭蝇胺。

7.豆芽的抽检项目包括6-苄基腺嘌呤（6-BA），亚硫酸盐（以SO₂计）。

8.鲜食用菌的抽检项目包括铅(以Pb计) ，百菌清，二氧化硫残留量。

9.水果类的抽检项目包括氧乐果，毒死蜱，甲胺磷，丙溴磷，敌敌畏，灭线磷，甲基对硫磷，杀扑磷。

10.鲜蛋类的抽检项目包括氟苯尼考，氯霉素，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），土霉素，金霉素，四环素，总汞(以Hg计)，铅(以Pb计)，镉(以Cd计)。