附件1

本次检验项目

一、糕点

**（一）抽检依据**

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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1. 热加工糕点抽检项目包括酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、溴酸钾、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯、三氯蔗糖、纽甜。
2. 冷加工糕点抽检项目包括酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、溴酸钾、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯、三氯蔗糖、纽甜。
3. 罐头
4. **抽检依据**

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 2762-2012）、农业部公告第235号等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1. 畜禽肉类罐头抽检项目包括总砷、铅、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、苯甲酸、山梨酸、亚硝酸盐、苯并（α）芘（限烧烤和烟熏肉罐头）、盐酸克伦特罗（限畜肉罐头）、沙丁胺醇（限畜肉罐头）、莱克多巴胺（限畜肉罐头）、氯霉素（限禽肉罐头）、己烯雌酚（限禽肉罐头）、商业无菌。
2. 水产动物类罐头抽检项目包括无机砷、铅、锌（鱼类罐头）、镉（鱼类罐头）、甲基汞、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、苯甲酸、山梨酸、苯并（α）芘（熏烤水产品罐头）、多氯联苯、氯霉素、孔雀石绿及隐色孔雀石绿（淡水鱼罐头）、商业无菌。
3. 水果罐头抽检项目包括锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、展青霉素（限以苹果、山楂为原料的罐头）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。
4. 蔬菜罐头抽检项目包括锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数（限番茄酱罐头）、商业无菌。
5. 食用菌罐头抽检项目包括总砷、铅、镉、总汞、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、米酵菌酸（限银耳）、六六六、DDT、商业无菌。
6. 其他罐头抽检项目包括铅、锡（限镀锡薄板容器包装的罐头）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、商业无菌。

三、可可及焙烤咖啡产品

**（一）抽检依据**

抽检依据《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）及产品明示标准和指标的要求。

1. **检验项目**

焙炒咖啡抽检项目包括咖啡因、铅、六六六、滴滴涕。

四、冷冻饮品

**（一）抽检依据**

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 2762-2012）、《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）检验项目**

冷冻饮品抽检项目包括甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、三聚氰胺（限含乳冷冻饮品）、蛋白质（限冰淇淋、雪糕）。

五、调味品

**（一）抽检依据**

抽检依据《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)、《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**

鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂(柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群。