附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）通知》（食品整治办〔2009〕5号）、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、马拉硫磷、多菌灵、甲基毒死蜱、甲萘威、杀虫双。

2.米粉制品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

3.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、铝的残留量、二氧化钛、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、过氧化苯甲酰、溴酸钾。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1、游离棉酚（限棉籽油）。

2.花生油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

3.玉米油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

5.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1、反式脂肪酸（C18:1T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）、反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）。

6.食用油脂制品检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、铅、总砷、镍（仅限氢化植物油及氢化植物油为主的产品）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、菌落总数、大肠菌群、霉菌，酵母菌。

7.食用动物油脂检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、丙二醛、总砷、铅、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

三、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）通知》（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）检验项目

糕点检验项目包括酸价（以脂肪计，限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计，限配料中添加油脂的食品检测）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ（仅适用含蛋黄的食品）、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（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、大肠菌群（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的食品）。

四、食品添加剂

（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 明胶》（GB 6783—2013）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《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 食品添加剂 复配膨松剂》（GB 1886.245—2016）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616—2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》（GB 1886.39—2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》（GB 1886.234-2016—2016）等标准以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 食品添加剂 明胶检验项目包括凝冻强度（6.67%）、二氧化硫、铬（Cr）、总砷（As）、铅（Pb）、过氧化物。

2. 复配膨松剂检验项目包括重金属（以Pb计）、砷（As）、溴酸钾。

3. 复配食品添加剂（用于小麦粉）检验项目包括铅（Pb）、砷（以As计）、溴酸钾、致病性微生物。

4. 复配食品添加剂（其他）检验项目包括铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物。

5. 食品用香精检验项目包括重金属（以Pb计）含量、砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群。

6. 食品添加剂 山梨酸钾检验项目包括山梨酸钾（以C6H7KO2计）（以干基计）、重金属（以Pb计）、砷（As）、铅（Pb）。

7. 食品添加剂 木糖醇检验项目包括木糖醇含量（以干基计）、还原糖（以葡萄糖计）、铅（Pb）、镍（Ni）。

五、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1、发酵面制品（自制）抽检项目包括：甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、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）、二氧化钛。

2、油炸面制品（自制）抽检项目包括：铝的残留量（干制品，以Al计）。

3、酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉（自制）抽检项目包括：铬（以Cr计）、胭脂红、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）。

4、肉冻、皮冻（自制）抽检项目包括：铬（以Cr计）。

5、火锅调味料（底料、蘸料）（自制）抽检项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

6、其他餐饮食品-糕点（自制）抽检项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

7、其他餐饮食品-酱腌菜（自制）抽检项目包括：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）。

六、薯类和膨化食品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《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 膨化食品》（GB 17401—2014）、《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）、《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

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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、赤藓红、靛蓝）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯（PG）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。

2.干制薯类（仅限马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）糖精钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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、赤藓红、靛蓝）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯（PG）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。

七、调味品

（一）抽检依据

抽检依据《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、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1、香辛料调味油抽检项目包括：铅（以Pb计）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罗丹明B。

2、辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、香辛料酱及其他香辛料调味品抽检项目包括：铅（以Pb计）、丙溴磷、乙酰甲胺磷、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）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罗丹明B、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

3、鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷（以As计）、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）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4、其他固体复合调味料抽检项目包括：总砷（以As计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5、辣椒酱抽检项目包括：总砷（以As计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

6、蚝油、虾油、鱼露及其他液态调味料抽检项目包括：总砷（以As计）、铅（以Pb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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、副溶血性弧菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22。

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—1981）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《发酵酒卫生标准》（GB 2758—2005）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）、《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）、《葡萄酒》（GB 15037—2006）、《山葡萄酒》（GB/T 27586—2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、纽甜、阿斯巴甜。

2.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、赤藓红、新红）、二氧化硫、铅、脱氢乙酸钠、纳他霉素。

九、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

其他方便食品抽检项目包括：铅（以Pb计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、霉菌。

十、蜂产品

（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《蜂花粉》（GB/T 30359—2013）、《蜂王浆》（GB 9697—2008）、《蜂王浆冻干粉》（GB/T 21532）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（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.蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂花粉检验项目包括蛋白质、水分、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数。

3.蜂产品制品检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母菌计数。

4.蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）检验项目包括10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

十一、食糖

（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 食糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB 317—2006）、《绵白糖》（GB 1445—2000）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）、《方糖》（QB/T 1214—2002）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1—1997）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）、《糖霜》（QB/T 4092—2010）、《液体糖》（QB/T 4093—2010）、《黄砂糖》（QB/T 4095—2010）、《红糖》（QB/T 4561—2013）、《块糖》（QB/T 4562—2013）、《金砂糖》（QB/T 4563—2013）、《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）、《全糖粉》（QB/T 4565—2013）、《黄方糖》（QB/T 4566—2013）、《黑糖》（QB/T 4567—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等检验项目包括总砷、铅、螨、二氧化硫、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

十二、蛋制品

（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）、《蛋制品卫生标准》（GB 2749—2015）、《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

1.再制蛋检验项目包括铅（以Pb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）、苏丹红I（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅱ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅲ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅳ（限咸蛋蛋黄）、菌落总数（限2016 年 11 月 13日（含）之后生产的即食再制蛋制品（不含糟蛋），不包括生产日期在2016 年 11 月 13 日之前的咸蛋）、大肠菌群（限2016 年 11 月 13日（含）之后生产的即食再制蛋制品，不包括生产日期在2016 年 11 月 13 日之前的咸蛋）、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。（本次不含其他类、干蛋类和冰蛋类）。