本次检验项目

一、蔬菜制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV 、大肠菌群、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比例之和。

二、酒类

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.黄酒检验项目包括酒精度、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红，视产品具体色泽而定）。

4.其他发酵酒检验项目包括酒精度、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）。

三、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716）、《葵花籽油》（GB/T 10464）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

2.食用植物油（煎炸过程用油）检验项目包括酸价、羰基价、极性组分。

3.食用动物油脂检验项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）。

4.食用油脂制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镍（以Ni计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）。

四、其他食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7）、《一次性筷子 第1部分：木筷》（GB/T 19790.1）、《一次性筷子 第2部分：竹筷》（GB/T 19790.2）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.一次性筷子检验项目包括二氧化硫浸出量（以SO2计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、β型溶血性链球菌、霉菌、含水率、噻苯咪唑、邻苯基苯酚、联苯、抑霉唑。

2.一次性塑料打包盒检验项目包括高锰酸钾消耗量、脱色试验（植物油）、脱色试验（浸泡液）、脱色试验（乙醇）、重金属（以Pb计，4%乙酸）、总迁移量（10%乙醇）、总迁移量（4%乙醇）、总迁移量[95%乙醇（植物油替代物）]。