附件1

第七期检验项目

一、粮食加工品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《卫生部公告〔2011〕第4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》、《食品整治办〔2008〕3号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和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）>的通知》。

**（二）检验项目**

抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、铝（干样品，以Al计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、甜蜜素苯甲酸、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、山梨酸、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、过氧化苯甲酰、滑石粉、黄曲霉毒素B1、甲醛次硫酸氢钠、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、溴酸钾、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、柠檬黄、日落黄、无机砷（以As计）。

二、食用油、油脂及其制品

**（一）抽检依据**

抽检项目包括GB 1535-2003 大豆油（浸出 一级）、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 1536-2003 菜籽油（压榨 四级）、GB 2716-2005 食用植物油卫生标准、GB 8233-2008 芝麻油（芝麻香油 一级）GB/T 1536-2003 菜籽油（压榨 三级）、GB/T 19111-2003 玉米油（压榨 一级）、Q/FDX0001S-2014 菜籽调和油、GB Q/HZX0001S-2014 食用调和油、Q/LNX0001S-2014 芝麻调和油、Q/LYH0001S-2014 食用调和油、Q/QFY0001S-2014 食用调和油、Q/XY0002S-2016 食用调和油。

**（二）检验项目**

抽检依据是苯并（a）芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值（以脂肪计）、浸出油溶剂残留、没食子酸丙酯（PG）、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、酸值、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

三、调味品

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 18186-2000 酿造酱油（低盐固态 二级 餐桌酱油）、GB 2717-2003 酱油卫生标准、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》、GB 18186-2000 酿造酱油（低盐固态 三级 餐桌酱油）、GB 18186-2000 酿造酱油（高盐稀态 三级 餐桌酱油）、GB 2717-2003 酱油卫生标准、GB 18186-2000 酿造酱油（高盐稀态 三级 烹调酱油）、GB 18187-2000 酿造食醋（固态发酵）、GB 18187-2000 酿造食醋（液态发酵）、GB 2719-2003 食醋卫生标准、GB 2718-2014 《食品安全国家标准 酿造酱 食品整治办〔2008〕3 号 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和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）>的通知》、《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》GB/T 18186-2000 酿造酱油（低盐固态 二级 烹调酱油）

GB/T 18186-2000 酿造酱油（低盐固态 一级 餐桌酱油）

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)、Q/LXT0001S-2015 红油豆瓣、Q/WTF0001S-2016 红油豆瓣。

**（二）检验项目**

抽检项目包括氨基酸态氮（以N计）、苯甲酸、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸、糖精钠、总砷（以As计）、铵盐/氨基酸态氮、菌落总数、氨基酸态氮（以氮计）、总酸（以乙酸计）甜蜜素、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、谷氨酸钠。

四、肉制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2726-2005 熟肉制品卫生标准、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》、《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（第五批）》、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2730-2015 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》。

**（二）检验项目**

抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、大肠埃希氏菌 O157、H7 、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉(以Cd计)、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸、脱氢乙酸、胭脂红、总砷（以As计）、糖精钠、亚硝酸盐(以NaNO2计)、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值（以脂肪计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

五、饮料

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》。

**（二）检验项目**

抽检项目包安赛蜜、苯甲酸、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、钡、产气荚膜梭菌、粪链球菌、氟化物（以F-计）、镉、铬、浑浊度、锰、镍、硼酸盐（以B计）、铅、色度、砷、锶（Sr）、铜、铜绿假单胞菌、硒、硝酸盐（以NO3-计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2-计）、银、镉（以Cd计）、耗氧量（以O2计）挥发性酚（以苯酚计）、三氯甲烷、四氯化碳、阴离子合成洗涤剂、余氯（游离氯）、总砷（以As计）、界限指标-锶、界限指标-偏硅酸、浑浊度，NTU、色度，度。

六、罐头

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》、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 》、QB/T 1406-2014 竹笋罐头。

**（二）检验项目**

抽检项目包括苯甲酸、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、微生物、锡（以Sn计）。

1. 薯类及膨化食品

**（一） 抽检依据**

抽检依据是GB17401-2014食品安全国家标准 膨化食品、GB2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762-2012食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB29921-2013食品安全国家标准 食品中致病菌限量。

**（二）检验项目**

抽检项目包括水分、铝的残留量、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酸价、过氧化值、苯甲酸、二氧化钛、糖精钠、二丁基羟基甲苯（BHT）、定基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

八、糖果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 9678.1-2003 糖果卫生标准、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》。

**（二）检验项目**

抽检项目包括苯甲酸、赤藓红、大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸、糖精钠、苋菜红、胭脂红、铅（以Pb计）。

九、酒类

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 15037-2006 葡萄酒、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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2757-2011 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 》、GB 4927-2008 啤酒（ 淡色啤酒）、GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒 （一级 高度）、GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒 （优级 低度）GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒 （优级 高度）、GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒（高度）、GB/T 10781.2-2006 清香型白酒 （一级 高度）、GB/T 10781.2-2006 清香型白酒 （优级 高度）、GB/T 11856-2008 白兰地、GB/T 20822-2007 固液法白酒（高度）、GB/T 20822-2007 固液法白酒、GB/T 20822-2007 固液法白酒（产品明示酒精度：48%vol、52%vol)、GB/T 22045-2008 地理标志产品 泸洲老窖特曲酒（41.0%vol～60.0%vol）、GB/T 23547-2009 浓酱兼香型白酒（优级 高度）、GB/T 26760-2011 酱香型白酒 （优级 低度）、GB/T 26760-2011 酱香型白酒 （优级 高度）、GB/T 26761-2011 小曲固态法白酒（高度）、GB/T 26761-2011 小曲固态法白酒（一级 高度）、GB/T 26761-2011 小曲固态法白酒（优级 高度）、Q/BBAE0001S-2015 预调酒（鸡尾酒）、Q/JLST0002S-2015 水果配制酒、Q/SHJ0039S-2016 陈年桂花酒、Q/YFTJ0001S-2013 贡寿牌配制酒、GB/T10781.1-2006 《浓香型白酒》、GB/T10781.1-2006 《浓香型白酒》（优级 高度）GB/T10781.1-2006 《浓香型白酒》（产品明示酒精度：42%vol、57%vol、56%vol、48%vol、45%vol)、GB/T10781.1-2006 《浓香型白酒》（一级 高度）、GB/T10781.1-2006 《浓香型白酒》（一级 低度）、GB/T 10781.2-2006 《清香型白酒》、10781.2-2006 《清香型白酒》（产品明示酒精度：52%vol、54%vol、56%vol、60%vol）

、10781.2-2006 《清香型白酒》（高度）、10781.2-2006 《清香型白酒》（一级 高度）、GB/T 26760-2011 《酱香型白酒》、GB/T 23547-2009 《浓酱兼香型白酒》、GB/T 26761-2011 《小曲固态法白酒》、GB/T 26761-2011 《小曲固态法白酒》（产品明示酒精度：50%vol、58%vol、56%vol、60%vol、52%vol、57%vol）、B/T 20821-2007 《液态法白酒》、GB/T 21822-2008 《地理标志产品 沱牌白酒》、GB/T 27588-2011 《露酒》、DB52/T 468-2004 《普通白酒》、Q/HBJ0001S-2016 《泸州市河坝酒业有限公司企业标准 果粮蒸馏酒》、Q/XJL0001S-2015 《四川泸州市新佳荔酒业有限公司企业标准 配制酒》、Q/HZN0003S-2016 《四川活之酿酿酒公社企业标准 浓香型竹酿白酒》、Q/YYF0001S-2013 《泸州市怡养坊酒业有限公司企业标准 配制酒》、Q/LZC0001S-2016 《泸州醇窖酒厂企业标准 人参配制酒》、GB 2757-81 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、DB51/T1170-2010四川固态法小曲白酒（一级 高度）。

**（二）检验项目**

抽检项目包括苯甲酸、赤藓红、二氧化硫、酒精度、亮蓝、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、苋菜红、新红、胭脂红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、甲醇、纳他霉素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸、标签、甲醛、赤藓红（粮谷类）、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖、甲醇（其他）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、甲醇（粮谷类）。

十、蔬菜制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2714-2015 《食品安全国家标准 酱腌菜》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》

《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》、Q/LLS0001S-2015 调味蔬菜制品、Q/YZZ0001S-2014 清水蔬菜、GB1406-2014竹笋罐头。

**（二）检验项目**

抽检项目包括苯甲酸、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、纽甜、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、脱氢乙酸、亚硝酸盐（以NaNO2计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、镉（以Cd计）、汞（以Hg计）、总砷（以As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）、二氧化硫残留量、微生物。

十一、炒货食品及坚果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品（熟制 其他）》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 。

**（二）检验项目**

抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、滑石粉、黄曲霉毒素B1、霉菌、纽甜、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、酸价（以脂肪计）、糖精钠、甜蜜素。

十二、淀粉及淀粉制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是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》 。

**（二）检验项目**

抽检项目包括二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb计）。

十三、糕点

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点面包 》、GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《食品整治办〔2009〕5号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）>的通知》GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》Q/LHB0001S-2015 黄粑、SB/T 10377-2004 粽子（真空包装类）、SB/T 10377-2004 粽子。

1. **检验项目**

抽检项目包括阿斯巴甜、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、富马酸二甲酯、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素、纽甜、铅(以Pb计)、三氯蔗糖

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）、糖精钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、脱氢乙酸、脱氢乙酸（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、霉菌计数、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、特丁基对苯二酚、微生物、防腐剂混合使用时各自用量占其最

大使用量的比例之和。

十四、豆制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是Q/WTF0002S-2016 水豆豉、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》、《食品整治办〔2008〕3号 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和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）>的通知》《整顿办函〔2011〕1号 食品中可能违法添加的非用物质和易滥剂种名单（第五批）》。

**（二）检验项目**

抽检项目包括苯甲酸、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）大肠菌群、黄曲霉毒素B1、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ

糖精钠、脱氢乙酸

十五、蜂产品

**（一）抽检依据**

GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、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》

《农业部公告第235号 动物性食品中兽药最高残留限量》GB 9697-2008 蜂王浆、Q/LTFOOOIS-2015蜂产品制品。

**（二）检验项目**

安赛蜜、大肠菌群、果糖和葡萄糖、菌落总数、氯霉素霉菌计数、铅（以Pb计）、嗜渗酵母计数、糖精钠、蔗糖蛋白质、淀粉、灰分、山梨酸、酸度、总糖（以葡萄糖计）、铝的残留量。

十六、餐饮食品

**（一）抽检依据**

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》、《食品整治办〔2008〕3 号 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和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）>的通知》、《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》、GB 4927-2008 啤酒（淡色啤酒）、GB 2758-2012 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 7102.1-2003 《食用植物油煎炸过程中的卫生标准 》、GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒 （优级 高度）GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》

GB/T 20822-2007 固液法白酒（高度）、GB/T 27588-2011 露酒、SB/T 10377-2004 粽子、卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、GB 2730-2015食品安全国家标准 腌腊肉制品、GB 19295-2011食品安全国家标准 速冻面米制品（熟制品）。

**（二）检验项目**

安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、霉菌计数、纳他霉素、铅(以Pb计)

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、甜蜜素、脱氢乙酸、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、铝的残留量、赤藓红、二氧化硫、酒精度、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸、苋菜红、新红、胭脂红、二氧化硫残留量、苯甲酸、滑石粉、镉（以Cd计）亚硝酸盐(以NaNO2计)、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、标签、甲醛、蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱、极性组分、酸价、甲醇（粮谷类）、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、脱氢乙酸及其钠盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、氯霉素、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、二丁基羟基甲苯（BHT）、大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、丁基羟基茴香醚（BHA）。

十七、方便食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/FHLS 0006S-2016 方便套餐、《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）

**（二）检验项目**

铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌

十八、速冻食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是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》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

**（二）检验项目**

检验项目包括铅（以Pb计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**十九、茶叶及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是抽检依据是产品明示标准及质量要求、《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》（GB 2763-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

铅（以Pb计）、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、噻螨酮、苯醚甲环唑、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、氟氰戊菊酯、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹

**二十、水果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是抽检依据是产品明示标准及质量要求、《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）标准和指标要求。

**（二）检验项目**

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、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、新红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌

**二十一、食糖**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104-2014 《食品安全国家标准 食糖》、GB/T 317-2006 白砂糖、GB/T 1445-2000 绵白糖、QB/T 1174-2002 多晶体冰糖、QB/T 1173-2002 单晶体冰糖，标准和指标要求。

**（二）检验项目**

总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质

二十二、特殊膳食食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 10769-2010 《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品（婴幼儿谷物辅助食品）》、GB 2761-2011 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

**（二）检验项目**

检验项目包括不溶性膳食纤维、大肠菌群、蛋白质、碘、钙、黄曲霉毒素B1、菌落总数、磷、钠、能量、脲酶活性定性测定、铅、沙门氏菌、水分、铁、维生素B2、无机砷、锡（以 Sn 计）、锌、脂肪、锌。