附件1

# 本次检验项目

1. 粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他粮食加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

2.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化钛。

3.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1。

二、调味品

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

1.半固态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、山梨酸及其钾盐、糖精钠、黄曲毒素B1、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、脱氢乙酸、甜蜜素。

2.鸡精抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

3.其他固态调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、丙溴磷、乙酰甲胺磷。

4.味精抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、谷氨酸钠。

5.调味油抽检项目包括铅（以Pb计）、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、苏丹红Ⅰ-Ⅳ。

6.胡椒抽检项目包括铅（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、苏丹红（Ⅰ-Ⅳ）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、丙溴磷、乙酰甲胺磷。

8.酱油抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计），氨基酸态氮，铵盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐，糖精钠、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和。

9.食醋抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、总酸（以乙酸计）、游离矿酸、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和。

三、糕点

 （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

糕点抽检项目包括铅（以Pb计）、酸价、过氧化值、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、甜蜜素、安赛蜜、铝的残留量、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌、富马酸二甲酯。

四、茶叶及相关制品

 （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

茶叶抽检项目包括铅（以Pb计）、六六六、滴滴涕、草甘磷、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氢菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、苯醚甲环唑、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、氯菊酯、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物油抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、酸价/酸值、过氧化值、苯并［a］芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯、黄曲霉毒素B1、游离棉酚。

**六**、**饮料**

1. 抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.固体饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、糖精钠、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、）、安赛蜜、三氯蔗糖、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用量的比例之和。

2.其他饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、）、三氯蔗糖、脱氢乙酸、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、安赛蜜、甜蜜素、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用量的比例之和。

3.果蔬饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、新红、赤藓红、酸性红）、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用量的比例之和。

4.碳酸饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、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、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红、酸性红）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、咖啡因（限可乐型汽水）、二氧化碳气容量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和。

5.茶饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠、三氯蔗糖、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、防腐剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和。

七、速冻食品

（一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.速冻其他食品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸、过氧化值、氯霉素。

八、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括铅（以Pb计）、酸价、过氧化值、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫酸残留量、滑石粉、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

1. **蔬菜制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（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、二氧化硫残留量、亚硝酸盐、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、黄曲霉毒素B1、甜蜜素。

2.干制食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫酸残留量、米酵菌酸。

**十、** **方便食品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.方便面抽检项目包括水分、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、铅（以Pb计）。

2.调味面制品抽检项目包括酸价、过氧化值、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、脱氢乙酸及其钠盐、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、富马酸二甲酯、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌。

**十一、食糖**

 （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食糖抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

**十二、淀粉及淀粉制品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、氢氰酸、大肠菌群、霉菌。

**十三、酒类**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

1.白酒抽检项目包括铅（以Pb计）、酒精度、甲醇、氰化物、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖。

2.配制酒抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、酒精度、甲醇、氰化物、糖精钠、甜蜜素。

**十四、蜂产品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

蜂蜜抽检项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯。

**十五、乳制品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

其他乳制品抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氢胺。

**十六、肉制品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

熟肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大用量的比例之和、胭脂红、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十七、薯类和膨化食品**

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

膨化食品抽检项目包括铅（以Pb计）、水分、酸价、过氧化值、糖精钠、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯、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、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。

**十八、水果制品**

1. 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.蜜饯抽检项目包括铅（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、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、亮蓝）、相对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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。

2.水果干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）、糖精钠、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、展青霉素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。