**附件1**

**本次检验项目**

一、餐饮食品

（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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(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）。

花生及其制品(自制)抽检项目包括过氧化值(以脂肪计）、酸价(以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素B1。

发酵面制品(自制)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)。

饮料(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

熏烧烤肉制品(餐饮)抽检项目包括蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、糖精钠(以糖精计)。

肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬（以Cr计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）。

煎炸过程用油(限餐饮店)抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分。

餐饮食品(外卖配送)抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红。