附件1

附件 1

**本次检验项目**

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》 、《大米》GB/T1354-2018、《自发小麦粉》LS/T3209-1993、《挂面》LS/T3212-2014、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2017、《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等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

小麦粉：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰。

挂面：铅（以Pb计）

生湿面制品：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）。

发酵面制品：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

米粉制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《菜籽油》GB/T1536-2004、《食用调和油》SB/T 10292-1998 、《葵花籽油》GB/T 10464-2017、《食品安全国家标准 食用动物油脂》GB 10146-2015、《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 2762-2017、Q/YKN0001S等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

食用植物调和油：酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

其他食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）

食用动物油脂：酸价、过氧化值、苯并[a]芘。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》 、《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 2762-2017、Q/MLB0002S、等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

香辛料类:铅（以Pb计）

辣椒酱：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《 酱卤肉制品》GB/T 23586-2009、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》GB 2730-2015、《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016、《火腿肠》GB/T 20712-2006 、《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 2762-2017、等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）。

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、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）、胭脂红。

熟肉干制品: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）。

熏煮香肠火腿制品：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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。

五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全国家标准 包装饮用水》GB19298-2014、《饮用天然矿泉水》GB8537-2008 、《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 2762-2017、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2013、《果蔬汁类及其饮料》GB/T 31121-2014、Q/ZJHLJ 0011S、Q/WLJ 0001S等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

天然矿泉水：界限指标、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

饮用纯净水：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

其他饮用水：浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

蛋白饮料：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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

果、蔬汁饮料：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌。

其他饮料：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌。

六、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《冷冻饮品 雪糕》GB/T31119-2014、《冷冻饮品 雪泥》、SB/T10014-2008、 《冷冻饮品 冰棍》SB/T 10016-2008等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

七、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全国家标准 速冻面米制品》GB 19295-2011、 《速冻汤圆》SB/T 10423-2017等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《浓香型白酒》GB/T10781.1-2006、《清香型白酒》GB/T10781.2-2006、《小曲固态白酒》GB/T 26761-2011、《 露酒》 GB/T 27588-2011、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2757-2012《猕猴桃酒》QB/T 2027-94、Q/YCL 0004S等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

蒸馏酒：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）。

发酵酒（果酒）：酒精度、糖精钠（以糖精计）

配制酒（以发酵酒为酒基）：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）。

配制酒（以蒸馏酒为酒基）：酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

九、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》 、《食品安全国家标准 酱腌菜》GB 2714-2015、《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》GB2762-2017等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群。

蔬菜干制品：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

十、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全国家标准 淀粉制品》GB 2713-2015、《粉条》GB/T23587-2009、《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》GB2762-2017等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

十一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《糕点通则》GB/T20977-2007、 《月饼》GB/T 19855-2015、《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 2762-2017、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2013、DBS 53/002等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）。

月饼：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）、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

十二、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《[非发酵豆制品](http://www.eshian.com/standards/12824.html)》GB/T22106-2008、《食品安全国家标准 豆制品 》GB2712-2014、《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 2762-2017、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2013、Q/XJD0001S等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

非发酵性豆制品（豆干、豆皮）：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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

非发酵性豆制品（腐竹）：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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群。

十三、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全国家标准 蜂蜜》GB 14963-2011等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、菌落总数、霉菌计数。

十四、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《2020年四川省食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全国家标准 酱腌菜》GB 2714-2015、《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 2762-2017、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》GB14934-2016 、等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

发酵面制品(自制)：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）。

油炸面制品(自制)：铝的残留量（干样品，以Al计）

酱卤肉制品：胭脂红、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）。

其他餐饮食品（酱腌菜）：亚硝酸盐（以NaNO2计）、二氧化硫残留量、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）。

复用餐饮具：大肠菌群。

十五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素。

2.牛肉检验项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素。

3.羊肉检验项目包括克伦特罗、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺。

4.豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）。

5.乌鸡检验项目包括磺胺类总量、、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、金刚烷胺。