附件1

本次检验项目

一、炒货食品及坚果制品

（一）相关标准依据

《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.其他炒货食品及坚果制品抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌。

2.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌。

二、蔬菜制品

（一）相关标准依据

 《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）、《食品国家安全标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目为：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.干制食用菌抽检项目为：镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量。

3.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目为：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）、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

三、糕点

（一）相关标准依据

《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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糕点抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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。

2.月饼抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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。

四、饮料

（一）相关标准依据

《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《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 饮料》（GB 7101—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.其他饮用水抽检项目为：浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.蛋白饮料抽检项目为：蛋白质、三聚氰胺、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。

3.固体饮料抽检项目为：蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.其他饮料抽检项目为：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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.饮用纯净水抽检项目为：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

五、食盐

（一）相关标准依据

《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 食用盐》（GB 2721—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食盐抽检项目为：氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

六、肉制品

（一）相关标准依据

《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 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《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）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2.熏烧烤肉制品抽检项目为：苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.熏煮香肠火腿制品抽检项目为：氯霉素、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

4.腌腊肉制品抽检项目为：三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）。

七、食用油、油脂及其制品

（一）相关标准依据

《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.花生油抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.大豆油抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.食用植物调和油抽检项目为：酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

6.玉米油抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

八、蜂产品

（一）相关标准依据

《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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）《食品动物中禁止使用的药品及其它化合物清单》（农业农村部公告第250号）、发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目为：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、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂产品制品抽检项目为：糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群。

九、豆制品

（一）相关标准依据

《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 豆制品》（GB 2712—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.大豆蛋白类制品等抽检项目为：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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目为：脲酶试验、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

3.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目为：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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

4.腐竹、油皮及其再制品抽检项目为：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）、三氯蔗糖、大肠菌群。