附件1

本次抽检依据和抽检项目

一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018），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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》及产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、镍、锑、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。

2.饮用纯净水检验项目包括耗氧量（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、电导率。

3.其他饮用水检验项目包括浑浊度、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、砷。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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）、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、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、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、糖精钠。蛋白饮料检验项目包括蛋白质、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、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）、霉菌、酵母、安赛蜜。

5.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、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、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）、霉菌、酵母、安赛蜜。

6.碳酸饮料（汽水）检验项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

7.茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌。

8.固体饮料检验项目包括蛋白质、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）、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。

9.其他饮料检验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）、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。

二、饼干

（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》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）。

（二）抽检项目

饼干检验项目包括酸价（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、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）》及产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2.包子、馒头等熟制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

3.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

4.速冻水产制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺。

四、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.果酱抽检项目包括大肠菌群、菌落总数、霉菌、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）。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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）、苋菜红、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠。

3.水果干制品抽检项目包括哒螨灵、啶虫脒、噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、肟菌酯、唑螨酯。

五、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《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）。

（二）抽检项目

1.糖果检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

六、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》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）。

2.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括吡虫啉、草甘膦、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、铅（以Pb计）、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、茚虫威、唑虫酰胺、唑虫酰胺。

3.速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）。

七、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》（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指标的要求。

（二）抽检项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价（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.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（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。

八、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》（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）、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》。

（二）抽检项目

糕点检验项目包括酸价（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、钠。