本次检验项目

一、抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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)》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 22474-2008《果酱》、GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》、 GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》。

1. 检验项目
2. 五仁月饼-（月饼）检验项目包括：

酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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。

1. 复合调味粉（佰特排骨精）、烧烤调味料（原味）、烧烤调味料(新奥尔良)-（调味品-其他固体调味料）检验项目包括：

铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

1. 阳光番茄火锅底料、番茄沙棘火锅底料、火锅底料(牛油麻辣)、麻辣烫火锅底料-（火锅底料、麻辣烫底料）检验项目包括：

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）、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。

1. 洽洽香瓜子、东北毛嗑、香瓜子-（炒货食品及坚果制品）检验项目包括：

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。

1. 薯愿 焙烤型马铃薯膨化食品 香烤原味、薯愿 焙烤型马铃薯膨化食品 清新番茄味-（膨化食品）检验项目包括：

水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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。

1. 加州西梅、草莓干-（水果制品-蜜饯）检验项目包括：

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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红）、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、霉菌。

1. 维生素C+E软糖、蓝莓维生素软糖-（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、大肠菌群、菌落总数。

1. 蓝莓果酱、草莓果酱、北极蓝野生蓝莓果酱-（果酱）检验项目包括：

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、商业无菌。

1. 雀巢怡运全家营养奶粉-（乳粉）检验项目包括：

蛋白质、三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数。

1. 芥末油-（香辛料调味油）检测项目包括：

酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）。

1. 红油金针菇(腌渍食用菌)-（食用菌罐头）检验项目包括：

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

1. 大白兔奶糖-（糖果）检验项目包括：

铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（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、大肠菌群、菌落总数。

1. 风味发酵乳-（液体乳-发酵乳）检验项目包括：

脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数。