附件1：

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》，整顿办函〔2010〕50 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名单（第四批）》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》。

（二）检验项目

1.畜禽肉及副产品检测项目为：多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、沙丁胺醇、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

2.蔬菜检测项目为：阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、镉（以 Cd 计）、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、灭蝇胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

3.水果类检测项目为：苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、腈苯唑、克百威、氯吡脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三唑磷、水胺硫磷、糖精钠（以糖精计）、氧乐果。

4.鲜蛋检测项目为：恩诺沙星、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、甲硝唑、金刚烷胺。

5.豆类检测项目为2,4-滴和2,4-滴钠盐、吡虫啉、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素A。

6.生干坚果与籽类食品检测项目为镉（以 Cd 计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、螺螨酯、铅（以 Pb 计）、酸价（以脂肪计）。

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是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》，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)》，食品整治办[2008]3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(第一批)》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》，GB/T 18187-2000《酿造食醋》，SB/T 10371-2003《鸡精调味料》，SB/T 10416-2007《调味料酒》，GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》，GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》，NY/T 1040-2012《绿色食品 食用盐》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB/T 22165-2008 《坚果炒货食品通则》，GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，GB/T 4927-2008《啤酒》，GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，GB/T 10781.2-2006《清香型白酒》，GB/T 15037-2006《葡萄酒》，GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》，GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》等产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.粮食加工品检测项目为镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素B1、铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.食用油、油脂及其制品检测项目为苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、极性组分、酸价、酸值/酸价、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.调味品检测项目为氨基酸态氮（以氮计）、钡（以 Ba 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、呈味核苷酸二钠、大肠菌群、碘（以 I 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、谷氨酸钠、菌落总数、罗丹明 B、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV、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）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、总酸（以乙酸计）。

4.肉制品检测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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5.乳制品检测项目为蛋白质、大肠菌群、酵母、菌落总数、霉菌、酸度、脂肪。

6.饮料检测项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、耗氧量（以O2计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、酵母、霉菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铜绿假单胞菌、溴酸盐、余氯（游离氯）。

7.方便食品检测项目为大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、水分、酸价（以脂肪计）。

8.饼干检测项目为酸价（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）、菌落总数、霉菌。

9.罐头检测项目为合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、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）。

10.薯类和膨化食品检测项目为酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

11.糖果制品检测项目为苯甲酸及其钠盐（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、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、铅（以 Pb 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）、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。

12.酒类检测项目为二氧化硫残留量、甲醇、甲醛、酒精度、氰化物（以 HCN 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

13.蔬菜制品检测项目为苯甲酸及其钠盐（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的比例之和、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

14.水果制品检测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、二氧化硫残留量。

15.食糖检测项目为蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

16.水产制品检测项目为N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、镉（以 Cd 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

17.淀粉及淀粉制品检测项目为大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、霉菌和酵母、铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

18.糕点检测项目为酸价（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）、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。

19.豆制品检测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。

20.餐饮食品检测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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

21.炒货食品及坚果制品检测项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌。

22.蛋制品检测项目为铅(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)、菌落总数、大肠菌群。

23.速冻食品检测项目为过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)。