附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目

复用餐饮具检验项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

二、调味品

（一）抽检依据

GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》，GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》，GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》，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 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB 2719-2003《食醋卫生标准》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等相关标准及法律法规规定，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB/T 18186-2000《酿造酱油》，GB/T 18187-2000《酿造食醋》及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.食醋检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、标签、不挥发酸(以乳酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、菌落总数、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)、总酸（以乙酸计）。

2.酱油检验项目包括氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、标签、大肠菌群、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、菌落总数、全氮(以氮计)、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)。

三、糕点

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 20977-2007《糕点通则》,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》,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》,食品整治办〔2009〕5号《关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）〉的通知》标准要求。

（二）检验项目

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。