附件1

本次检验项目

# 一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《蚝油》GB/T 21999-2008、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食醋抽检项目苯甲酸及其钠盐(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)、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)。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 20981-2007《面包》,GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》,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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》,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)》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)、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、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。

# 三、餐饮食品

（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》、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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、食品整治办[2009]72 号 关于印发《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（第三批）》的通知、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》的要求。

（二）检验项目

花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素B₁。

四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据农业农村部公告第250号 《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）、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品种名单(第四批)》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）及产品明示标准等标准要求。

1. 检验项目

豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤。