附件1

本次部分不合格样品检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等。

（二）检验项目

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。

二、食用农产品

（一）抽检依据

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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）等。

（二）检验项目

1.韭菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、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、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等。

2.豆芽检验项目包括：铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO2计）等。

3.豇豆检验项目包括：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等。

4.姜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲胺磷、甲拌磷、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果等。

三、餐饮食品

（一）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》、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[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等。

（二）检验项目

1.油炸面制品(自制)检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

2.糕点(餐饮单位自制) 检验项目包括：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品，以Al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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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。

四、蔬菜制品

（一）抽检依据

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》等。

（二）检验项目

1.腌渍食用菌检验项目包括：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。

2.酱腌菜检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、防腐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。