附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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)》（整顿办函[2011]1号）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《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)》（食品整治办[2008]3号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)等9个指标。

2.辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等6个指标。

4.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

5.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括沙门氏菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸值(以脂肪计)(以KOH计)等4个指标。

二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、甲醇等7个指标。

2.葡萄酒抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等6个指标。

3.其他发酵酒抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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)》（整顿办函[2010]50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考等13个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、地西泮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等7个指标。

3.柑、橘抽检项目包括联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、水胺硫磷、甲拌磷、丙溴磷、氯唑磷、三唑磷、克百威等10个指标。

4.豇豆抽检项目包括水胺硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果等7个指标。

5.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、吡虫啉、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)等23个指标。

6.猪肉抽检项目包括氯霉素、莱克多巴胺、四环素、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、金霉素、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、多西环素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、土霉素、地塞米松等22个指标。

7.苹果抽检项目包括氧乐果、敌敌畏、三唑醇、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、克百威等7个指标。

8.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲萘威、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)等18个指标。

9.海水蟹抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃它酮代谢物、氯霉素等6个指标。

10.番茄抽检项目包括克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷等11个指标。

11.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素等10个指标。

12.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素等18个指标。

13.姜抽检项目包括吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪等6个指标。

14.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、啶虫脒、辛硫磷、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、多菌灵、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、肟菌酯等22个指标。

15.梨抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、吡虫啉、水胺硫磷、多菌灵、毒死蜱、克百威等8个指标。

16.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

17.鸭肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

18.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、林可霉素、克伦特罗、铅(以Pb计)、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等9个指标。

四、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《赤砂糖》（GB/T 35884）、《白砂糖》（GB/T 317）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《冰糖》（GB/T 35883）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.绵白糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、总糖分、色值、还原糖分等5个指标。

2.赤砂糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、不溶于水杂质、总糖分等4个指标。

3.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

4.红糖抽检项目包括螨等1个指标。

5.冰糖抽检项目包括蔗糖分、螨、二氧化硫残留量、色值、还原糖分等5个指标。

五、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括酸价(以脂肪计)（KOH）、大肠菌群、水分、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)等5个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等8个指标。

3.调味面制品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、三氯蔗糖、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等10个指标。