本次检验项目

肉制品

（一）抽检依据

《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、整顿办函〔2011〕1号、食品整治办〔2008〕3号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性橙Ⅱ、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷（以As计）。

2.腌腊肉制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、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、总砷（以As计）。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、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）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷（以As计）。

4.酱卤肉制品检验项目包括N-二甲基亚硝胺、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、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、酸性橙Ⅱ、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷（以As计）。