

附件 1

本次检验项目

一、茶叶及相关制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017) 和《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2016) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1. 茶叶抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、啶螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果。

2. 含茶制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群。

3. 代用茶抽检项目包括铅(以 Pb 计)、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫。

二、炒货食品及坚果制品

(一) 抽检依据

《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)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)和《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

三、蔬菜制品

(一) 抽检依据

《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)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714-2015)和《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)等标准及

产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.干制食用菌抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、二氧化硫残留量。

2.酱腌菜抽检项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、苏丹红 I-IV、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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）和《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按 2:1)抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B_1 、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 **Pb** 计）、总砷（以 **As** 计）、黄曲霉毒素 **B₁**、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

3.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以 **Pb** 计）、总砷（以 **As** 计）。

4.其他固体调味料抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、总砷（以 **As** 计）、苏丹红 **I-IV**、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

5.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、苏丹红 **I-IV**、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）。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、丙溴磷、乙酰甲胺磷、罗丹明 **B**、苏丹红 **I-IV**、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）。

7.其他液体调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

8.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

9.其他半固体调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、苏丹红 I-IV、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、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

五、糖果制品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）和《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.果冻抽检项目包括铅（以 Pb 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

2.糖果抽检项目包括铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

六、水果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）和《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（以 Pb 计）、展青霉素、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）、二氧化硫残留量、合成着

色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、相同色泽着色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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括铅（以 Pb 计）、展青霉素、克百威、吡虫啉、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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.果酱抽检项目包括展青霉素、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）、二氧化硫残留量、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。