附件1

本次抽检依据和检验项目

1. 粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《绿色食品稻米》（NY/T 419-2014）、卫生部公告[2011]第4号卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括总汞（以Hg 计）、无机砷（以As 计）、铅（以Pb 计）、铬（以Cr 计）、镉（以Cd 计）、黄曲霉毒素B1。

2.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）。

3.小麦粉抽检项目包括苯并[a]芘、二氧化钛、镉(以Cd计)、过氧化苯甲酰、滑石粉、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素A。

4.谷物粉类制成品抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)和脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

5.米粉抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、铬（以Cr 计）。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)/酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

2.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、浸出油溶剂残留量、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

3.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

三、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

四、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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）、整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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品种名单(第五批)》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaN02计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括阿斯巴甜 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、二氧化硫残留量 、金黄色葡萄球菌 、铅(以Pb计) 、沙门氏菌 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 、苏丹红Ⅰ 、苏丹红Ⅱ 、苏丹红Ⅲ 、苏丹红Ⅳ 、糖精钠(以糖精计)。

五、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《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 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌（生产日期在2017年6月23日前的食用淀粉按产品明示标准和质量要求检测微生物；生产日期在2017年6月23日（含）以后的食用淀粉按标准GB 31637要求检测菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）。

2.淀粉制品（粉丝粉条和其他淀粉制品）抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、菌落总数（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）。

3.淀粉糖抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

六、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、食品整治办〔2009〕5号全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知、整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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品种名单（第五批）》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以A1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、丙二醇、防腐剂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。

七、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、卫生部2005年第9号公告 、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂(其他)抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌、砷(以As计)。

2.复配食品添加剂(用于小麦粉)抽检项目包括铅（以Pb计）、溴酸钾、砷(以As计)。

3.食品用香精抽检项目包括大肠菌群、重金属(以Pb计)含量、菌落总数、砷(以As计)。