附件1

**本次检验项目**

**一、食糖**

（一）抽检依据

抽检依据为《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糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB/T 317—2006）、《绵白糖》（GB/T 1445—2000）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）、《方糖》（QB/T 1214—2002）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1—1997）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）、《糖霜》（QB/T 4092—2010）、《液体糖》（QB/T 4093—2010）、《黄砂糖》（QB/T 4095—2010）、《红糖》（QB/T 4561—2013）、《块糖》（QB/T 4562—2013）、《金砂糖》（QB/T 4563—2013）、《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）、《全糖粉》（QB/T 4565—2013）、《黄方糖》（QB/T 4566—2013）、《黑糖》（QB/T 4567—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等检验项目，包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

二、**炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

抽检依据为《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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《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）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目，包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、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、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

三、**肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据为《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 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《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。

1. 检验项目

1.腌腊肉制品检验项目，包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、胭脂红。

2.发酵肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.酱卤肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

4.熟肉干制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

5.熏烧烤肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、苯并［a］芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

6.熏煮香肠火腿制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

**四、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据为《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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—2010）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.巴氏杀菌乳的检验项目，包括蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、地塞米松。

2.灭菌乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

3.调制乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、三聚氰胺。

4.发酵乳检验项目，包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

5.乳粉检验项目，包括蛋白质、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺。

6.奶片、奶条检验项目，包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺。

**五、酒类**

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《发酵酒卫生标准》（GB 2758—2005，样品生产日期在2013年2月1日之前）、《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》〔GB 2758—2012，样品生产日期在2013年2月1日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011，样品生产日期在2015年5月24日之前）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》〔GB 2760—2014，样品生产日期在2015年5月24日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《啤酒》（GB/T 4927—2008）、《葡萄酒》（GB/T 15037—2006）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）检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.葡萄酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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）、纳他霉素、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）、三氯蔗糖。

3.啤酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

5.果酒检验项目，包括酒精度、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

6.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目，包括酒精度、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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

**六、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并［a］芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

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

3.玉米油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并［a］芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.芝麻油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并［a］芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.食用动物油脂检验项目，包括酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并［a］芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

6.食用油脂制品检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镍（以Ni计）、苯并［a］芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）。

七、**薯类和膨化食品**

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、《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

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目，包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类（马铃薯片）检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。