**附件1**

**本次检验项目**

 **一、食用油、油脂及其制品**

 **（一）抽检依据**

 抽检依据《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污染物限量》（ GB 2762）、《 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中苯并(a)芘的测定》（GB 5009.27）、《食品安全国家标准食品中9种抗氧化剂的测定》（GB 5009.32）、《食品安全国家标准食品中丙二醛的测定》（GB 5009.181）、《食品安全国家标准食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227）、《食品安全国家标准食品中酸价的测定》（GB 5009.229）、《食用猪油》（GB/T 8937）、《食品安全国家标准食用动物油脂》（GB 10146）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.玉米油的检验项目包括：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.芝麻油的检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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.菜籽油的检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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.大豆油的检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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.食用植物调和油的检验项目包括：酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

6.食用动物油脂的检验项目包括：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）。

 **二、饮料**

 **（一）抽检依据**

 抽检依据《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 食品微生物学检验 菌落总数测定 》（GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 》（ GB 4789.4）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 》（ GB 4789.10）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定 》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定 》（GB 5009.35）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定 》（GB 5009.121）、《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定 》（GB/T 5009.140）、《食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定》（GB 5009.185）、《食品安全国家标准饮料》（GB 7101）、《食品中纳他霉素的测定液相色谱法》（GB/T 21915）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品中的诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测高效液相色谱法》（SN/T 1743）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1**.**饮用天然矿泉水的检验项目包括：界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2.饮用纯净水的检验项目包括：耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水的检验项目包括：浑浊度、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果、蔬汁饮料的检验项目包括：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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.碳酸饮料(汽水)的检验项目包括：二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、霉菌、酵母。

6.固体饮料的检验项目包括：蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.其他饮料的检验项目包括：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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 **三、水果制品**

 **（一）抽检依据**

 抽检依据《 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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（ GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 》（GB 4789.3）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准 食品中展青霉毒的测定》（GB 5009.185）、《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》（GB 5009.278）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884）、《蜜饯卫生标准》（GB 14884-2003）、《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20769）、《果酱》（GB/T 22474）、《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》（GB/T 23379）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761）、《蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定》（NY/T 1275）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的检验项目包括：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）、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、乙二胺四乙酸二钠、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)的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.果酱的检验项目包括：展青霉素、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）、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

 **四、糕点**

 **（一）抽检依据**

 抽检依据《 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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》（ GB 5009.120）、《 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准 食品中铝的测定》（GB 5009.182）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 5009.229）、《食品安全国家标准 食品中1，2-丙二醇的测定》（GB 5009.251）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》（GB/T 19681）、《食品中纳他霉素的测定 液相色谱法》（GB/T 21915）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（ 蔗糖素）的测定》（GB 22255）、《 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品中富马酸二甲酯的测定 高效液相色谱法》（NY/T 1723）、《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（SN/T 3538）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.糕点的检验项目包括：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Al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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。