# 附件1

# 本次检验项目

1. 蔬菜制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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酸价（仅油炸产品检测）、过氧化值（仅油炸产品检测）、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）（仅油炸产品检测）、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒产品检测）。

2.酱腌菜抽检项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸乙酯、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、亚硝酸盐、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、二氧化硫。

1. 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 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）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）抽检项目包括酸值/酸价(KOH)、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并（α）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)、没食子酸丙酯(PG)、黄曲霉毒素B1、游离棉酚（限棉籽油）。

1. 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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.冷加工糕点、热加工糕点抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、溴酸钾、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯、三氯蔗糖、纽甜。

2.月饼抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯、TBHQ、三氯蔗糖、纽甜。

1. 酒类

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）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）抽检项目包括甲醇、铅、氰化物、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、纽甜、阿斯巴甜、酒精度。

2.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、酒精度。

1. 薯类和膨化食品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）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抽检项目包括水分、酸价（含油型产品）、过氧化值（含油型产品）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、纽甜、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、靛蓝）、丁基羟基茴香醚（BHA）（限含油型产品）、二丁基羟基甲苯（BHT）（限含油型产品）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（限含油型产品）、没食子酸丙酯(PG)（限含油型产品）、铝的残留量（以干基计）、苯甲酸、山梨酸、二氧化钛、铅、黄曲霉毒素B1 （限以玉米为原料的产品）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。
2. 水产制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鱼糜制品抽检项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、即食类（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌）。

2.风味鱼制品（熟制水产品）抽检项目包括酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

1. 餐饮食品

（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》（GB2760-2014）、GB7099-2015《糕点、面包卫生标准》等标准。

（二）检验项目

1. 热加工糕点、面包(自制)抽检项目包括山梨酸、糖精钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、茶叶及相关制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括草甘膦、滴滴涕、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、喹螨醚、联苯菊酯、六六六、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、铅、氰戊菊酯、噻螨酮、三氯杀螨醇、杀螟硫磷、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷。

九、炒货食品及坚果制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（非油炸的蚕豆、板栗类不做此项）、过氧化值（非油炸的蚕豆、板栗类不做此项）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、胭脂红、二氧化硫、滑石粉、罗丹明B、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品）、沙门氏菌（限腌制果仁类)、铅。

十、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 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括铅、二氧化硫残留量、氢氰酸（限木薯淀粉）、大肠菌群（限马铃薯淀粉、食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉）、霉菌计数（限食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉）、霉菌和酵母菌计数（限马铃薯淀粉）。

2.淀粉糖抽检项目包括总砷、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜。

十一、豆制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸、丙酸、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、脲酶试验（限豆浆）、碱性橙Ⅱ,21,22。

2.大豆组织蛋白（挤压膨化豆制品）抽检项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）、脱氢乙酸、丙酸、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、碱性橙Ⅱ,21,22。

十二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）、农业部公告第235号等标准的要求。

（二）检验项目

1.海水鱼的抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、氟罗沙星、司帕沙星、噁喹酸、四环素、金霉素、土霉素、总磺胺（磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺地索辛、磺胺多辛、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺喹噁啉）、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、丙酸睾酮、喹乙醇代谢物（3-甲基喹噁林-2-羧酸）、苄星青霉素、苯唑西林、红霉素、氯丙嗪、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、氨苯砜、玉米赤霉醇、妥布霉素、甲氧氯普胺、柠檬黄（限黄鱼）。

十三、水果制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红、靛蓝）、相同色泽着色剂加和系数、防腐剂加和系数、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、乙二胺四乙酸二钠。

十四、糖果制品

（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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.夹心糖果、焦香糖果、充气糖果、硬质糖果、抛光糖果、凝胶糖果等的抽检项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、靛蓝、赤藓红）、二氧化硫、铅、菌落总数、霉菌（限胶基糖果）、大肠菌群、三聚氰胺。