附件1

本次检验项目

一、炒货食品及坚果制品

（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—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）、《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和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）的通知》（食品整治办〔2008〕 3号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

“开心果、杏仁、松仁、瓜子”及其他炒货食品和坚果制品的检验项目包括酸价（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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（仅烘炒脱壳花生及加辣椒制品检测）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的样品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类检测）和铅。

二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—1981）、《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）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）、《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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《啤酒》（GB 4927—2008）、《黄酒》（GB/T 13662—2008）、《葡萄酒》（GB 15037—2006）、《山葡萄酒》（GB/T 27586—2011）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、甲醇、氰化物、铅、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、纽甜、阿斯巴甜。

2.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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、赤藓红、新红）、二氧化硫、铅、脱氢乙酸钠、纳他霉素。

3.果酒（李子酒、杨梅酒、樱桃酒等）检验项目包括酒精度、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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、赤藓红、新红）、铅、展青霉素、脱氢乙酸、纳他霉素。

4.熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒检验项目包括酒精度、甲醛、二氧化硫、铅、警示语标注。

5.黄酒检验项目包括酒精度、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）。

6.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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）、铅。

7.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、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（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）、甲醇、氰化物、铅、二氧化硫。

三、食糖

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB 317—2006）、《绵白糖》（GB 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、铅、螨、二氧化硫、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

四、速冻食品

（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—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）、《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》（农业部第193号公告）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）、《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（第四批）》（食品整治办〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.水饺、元宵、馄饨等检验项目包括铅、过氧化值、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）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

2.包子、馒头等检验项目包括铅、过氧化值、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）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

3.速冻调理肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、过氧化值（以脂肪计）。

五、调味品

（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—2011）、《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—2012）、《酿造酱油》（GB 18186-2000）、《酿造食醋》（GB 18187—2000）、《鸡精调味料》(SB/T 10371—2003)等标准、相关的法律法规、部门规章和规定、产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱和坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目包括铅、总砷［坚果与籽类的泥（酱）不检测］、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、二氧化硫、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红)、黄曲霉毒素B1（限花生酱）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

2.蚝油、虾油、鱼露和其他液体调味料检验项目包括总砷/无机砷、铅、镉（限鱼露）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮（限酿造酱）、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22，防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

4.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅、总砷/无机砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、二氧化硫、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红)、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、香辛料酱（芥末酱、青介酱等）和其他香辛料调味品检验项目包括铅、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

7.料酒检验项目包括总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)。

8.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）、香辛料酱（芥末酱、青介酱等）和其他香辛料调味品检验项目包括铅、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

9.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸、游离矿酸、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群。

10.其他固体调味料检验项目包括铅、总砷/无机砷、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食)、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

11.味精检验项目包括总砷、铅、谷氨酸钠、硫酸盐。

12.香辛料调味油检验项目包括铅、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红)、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

六、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—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《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.天然矿泉水检验项目包括铅、总砷、镉、汞、亚硝酸盐、硝酸盐、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、硒、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、溴酸盐、硼酸盐、氟化物、耗氧量、挥发酚(以苯酚计)、氰化物、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、挥发性酚(以苯酚计)(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

3.其他饮用水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚(以苯酚计)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、二氧化硫残留量、糖精钠、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、酸性红、靛蓝及其铝色淀）、展青霉素（限以苹果、山楂为原料制成的产品）、铅、锡、邻苯基苯酚（限橙汁）、增效醚（限番茄汁、橙汁）、马拉硫磷（限番茄汁）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.含乳饮料检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌、酵母、蛋白质、乳酸菌（限未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

6.其他蛋白饮料（植物蛋白、复合蛋白）检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌和酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、氰化物（限以杏仁等为原料的饮料）、脲酶试验（限以大豆为原料的饮料）、苯甲酸及其钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、蛋白质。

7.碳酸饮料（汽水）检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、铅、锡、二氧化碳气容量。

8.茶饮料检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、铅、锡、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因。

9.固体饮料检验项目包括蛋白质(限蛋白固体饮料）、菌落总数（除含益生菌固态饮料外）、大肠菌群、霉菌、苯甲酸、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、安赛蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

10.其他饮料检验项目包括特征性含量指标（适用于特殊用途饮料）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀）、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。