附件1

本次检验项目

一、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。

二、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

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子的检验项目包括酸价、过氧化值、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。

2.其他炒货食品及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。

三、蔬菜制品

（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）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸乙酯、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、诱惑红、亮蓝）、二氧化硫、亚硝酸盐、苏丹红I-IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）（即食类酱腌菜检测）、相同色泽着色剂、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.干制食用菌检验项目包括铅、总砷、镉、总汞、二氧化硫。

3.腌渍食用菌检验项目包括铅、总砷、镉、总汞、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸乙酯、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、诱惑红、亮蓝）、二氧化硫、乙二胺四乙酸二钠、苏丹红I-IV（仅配料中含辣椒的产品检测）、相同色泽着色剂、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目包括酸价（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、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、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）（仅即食类产品检测）、苏丹红I-IV（仅辣椒产品检测）。

四、水产制品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《鱼糜制品卫生标准》（GB 10132—2005）、《腌制动物性水产品卫生标准》（GB 10136—2005）、《动物性水产干制品卫生标准》（GB 10144—2005）、《藻类制品卫生标准》（GB 19643—2005）、《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. 其他动物性水产干制品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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. 鱼糜制品（含虾糜）检验项目包括铅、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、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。

3. 藻类加工制品检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、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、霉菌。

4. 烤鱼片检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、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。

5. 水产深加工品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌。

6. 风味鱼制品（熟制水产品）检验项目包括酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、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）、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。

7. 生食动物性水产品检验项目包括挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯并[a]芘、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、氯霉素、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。

五、肉制品

（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）、《熟肉制品卫生标准》（GB 2726—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、酸性橙Ⅱ、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、商业无菌（限罐头工艺产品）。

2.熟肉干制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

3.熏烧烤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

4.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（限肉灌肠）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

5.腌腊肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）。

6.发酵肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限熟制预包装产品）、大肠菌群（限熟制预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《蒸馏酒及配制酒卫生标准》（GB 2757—1981）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《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）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.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）。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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、那他霉素。

7.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。

8.其他发酵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、纳他霉素。

七、饼干

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《饼干卫生标准》（GB7100—2003）等标准及产品明示标准的要求。

（二）检验项目

饼干检验项目包括酸价（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、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、三聚氰胺（限含乳产品检测）。