附件1

本次检验项目

一、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》（GB 7100—2003）、[《食品安全国家标准 饼干》](http://192.168.9.28:8080/AcceptanceOfLF_T/Index)(GB 7100—2015)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（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（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（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）、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、霉菌、三聚氰胺（仅适用于含乳产品）。

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（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、滑石粉、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）和铅（以Pb计）。

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（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、滑石粉、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）和铅（以Pb计）。

三、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—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）、《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、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）、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）（以小麦粉为主要原料的产品）、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、纽甜、阿斯巴甜、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［不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品］、大肠菌群［不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品］、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌［不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的添加了霉菌成熟干酪的食品］、富马酸二甲酯。

四、豆制品

（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 豆制品》（GB 2712—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.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ，Ⅱ，Ⅲ，Ⅳ、碱性橙Ⅱ，21，22。

2. 豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、碱性橙Ⅱ，21，22。

3. 腐竹、油皮检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二氧化硫残留量、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、碱性橙Ⅱ，21，22。

五、蜂产品

（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《蜂王浆》（GB 9697—2008）、《蜂王浆冻干粉》（GB/T 21532—2008）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）检验项目包括10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

六、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/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、铅、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

七、糖果制品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）、《果冻卫生标准》（GB 19299—2015）、《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.糖果抽检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）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌（生产日期为2017年6月23日之前的胶基糖果检测）、大肠菌群、三聚氰胺（含乳产品检测）、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。

2.巧克力及巧克力制品抽检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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、沙门氏菌（限预包装食品检测）、三聚氰胺（含乳产品检测）。

3.果冻抽检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）、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、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、大肠菌群、酵母、三聚氰胺（含乳产品检测）。