附件1

本次检验项目

一、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—2010）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192—2010）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420—2010）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、整顿办函〔2010〕50号 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名单（第四批）》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、玉米赤霉醇、地塞米松。

2.调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、玉米赤霉醇、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、维生素E。

3.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、β-胡萝卜素、三氯蔗糖。

4.乳粉检验项目包括蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、β-胡萝卜素、三氯蔗糖。

5.干酪的检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、铅（以Pb计）、纳他霉素、β-胡萝卜素。

6.再制干酪的检验项目包括脂肪（干物中）、干物质含量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、铅（以Pb计）、纳他霉素、β-胡萝卜素。

7.奶条奶片的检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、亚硝酸盐(以NaNO2计)。

二、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、甜蜜素、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙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、三氯蔗糖、尿酶试验、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙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、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22。

4.大豆组织蛋白（挤压膨化豆制品）检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22。

三、粮食加工品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准以及《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名单（第二批）通知》（食品整治办〔2009〕5号）、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目：铅、镉、总汞、总砷、铬、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、草甘膦、杀螟硫磷、生物苄呋菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、丙草胺、稻瘟灵、禾草敌、敌瘟磷、杀虫环。

3.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、二氧化钛。

4.其他谷物粉类制成品的检验项目包括：铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.其他谷物碾磨加工品的检验项目包括：铅、赭曲霉毒素A。

6.谷物加工品的检验项目包括：铅、镉、总砷、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、苯醚甲环唑。

7.玉米粉、玉米片、玉米碴的检验项目包括：铅、总汞、镉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A。

8.米粉的检验项目包括：铅、二氧化硫残留量。

四、薯类和膨化食品

（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 膨化食品》（GB 17401—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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价、过氧化值、糖精钠、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化钛、铅、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检验）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类(马铃薯片)检验项目包括酸价、过氧化值、糖精钠、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化钛、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、罐头

（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 罐头食品》（GB 7098—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目包括总砷、铅、镉、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、亚硝酸盐、商业无菌。

2.水产动物类罐头检验项目包括无机砷、铅、镉、甲基汞、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、多氯联苯、商业无菌。

3.水果罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、展青霉素、商业无菌。

4.蔬菜罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、商业无菌。

5.其他罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、黄曲霉毒素B1、商业无菌。

六、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（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌、氯霉素。

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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、氯霉素。

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、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、氯霉素。

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（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、氯霉素。