附件1

本次检验项目

一、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）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、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.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）。

3.干制食用菌检验项目包括总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫。

二、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）。

三、茶叶及相关制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB2760—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品中污染物限量》（GB2762—2005）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2012）、《食品中农药最大残留限量》（GB2763—2005）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、紧压茶检验项目包括草甘膦、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。

2.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅、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、氰戊菊酯、噻螨酮、三氯杀螨醇、杀螟硫磷、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷。

3.速溶茶类、其他含茶制品检验项目包括铅、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯。

4.代用茶检验项目包括铅、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、日落黄）、二氧化硫、敌敌畏、乐果。

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）、《马铃薯片》（QB/T 2686—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.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（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠、环已基氨基磺酸钠（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、赤藓红、靛蓝）、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）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。

2.干制薯类（仅限马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）糖精钠、环已基氨基磺酸钠（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、赤藓红、靛蓝）、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）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、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。

五、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

1. 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。