附件1

本次检验项目

一、水果制品

（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）、《蜜饯卫生标准》（GB 14884—2003）、《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

蜜饯类检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、二氧化硫残留量、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、新红、靛蓝）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、乙二胺四乙酸二钠。

二、方便食品

（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》 （GB2761—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）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《麦片类卫生标准》（GB 19640—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括酸价、过氧化值、铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

2.油炸面、非油炸面检验项目包括水分、酸价、过氧化值、铅、日落黄、柠檬黄、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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、铝的残留量。

三、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。

（二）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.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）。

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.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）。

四、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）、《糖果卫生标准》（GB 9678.1—2003）、《果冻卫生标准》（GB 19299—2003）、《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）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、靛蓝、赤藓红、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌（限胶基糖果）、大肠菌群、三聚氰胺。

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、三聚氰胺。

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、二氧化硫残留量、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、靛蓝、赤藓红、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、大肠菌群、酵母、三聚氰胺。

五、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）、《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

1.热加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、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）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、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）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、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、富马酸二甲酯。

2.冷加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、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）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、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）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、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、富马酸二甲酯。

六、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《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。

七、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。

八、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

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。

九、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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《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 巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳类检验项目包括脂肪、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)、山梨酸、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、狄氏剂。

2.调制乳类检验项目包括脂肪、蛋白质、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、山梨酸、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、玉米赤霉醇、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、β-胡萝卜素、日落黄、三氯蔗糖、阿斯巴甜、维生素E(dl-α-生育酚,d-α-生育酚, 混合生育酚浓缩物) ，胭脂红。

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)、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）、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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、β-胡萝卜素、亮蓝、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、阿斯巴甜、胭脂红。

4.巴氏杀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)、山梨酸、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、玉米赤霉醇、狄氏剂。

十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、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）、黄曲霉毒素B1。

2.花生油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、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）、黄曲霉毒素B1。

3.玉米油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、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）、黄曲霉毒素B1。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、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）、黄曲霉毒素B1。

5.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、总砷、铅、溶剂残留量、苯并[a]芘、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）、黄曲霉毒素B1。

十一、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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）。