附件1

本次检验项目

一、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.食用油脂制品检验项目包括酸值/酸价（KOH）、过氧化值、铅、总砷、镍（仅限氢化植物油及氢化植物油为主的产品）、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）、菌落总数（仅检测产品明示标准及质量要求中有此规定的产品）、大肠菌群（仅检测产品明示标准及质量要求中有此规定的产品）、霉菌（仅检测产品明示标准及质量要求中有此规定的产品）。

二、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

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。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《酿造酱油》（GB 18186—2000）、《酿造食醋》（GB 18187—2000）、《鸡精调味料》（SB/T 10371—2003）等标准、相关的法律法规、部门规章和规定及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅、总砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、二氧化硫、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）。

2.蚝油、虾油、鱼露和其他液体调味料检验项目包括总砷/无机砷、铅、镉（限鱼露）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、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、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮（限酿造酱）、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22，防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

4.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅、总砷/无机砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、二氧化硫、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷、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、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉和其他香辛料调味品检验项目包括铅、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

7.料酒检验项目包括总砷、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、日落黄）。

8.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）、香辛料酱（芥末酱、青介酱等）和其他香辛料调味品检验项目包括铅、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ,21,22。

9.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸、游离矿酸、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群。

10.其他固体调味料检验项目包括铅、总砷、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌）（限即食）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

11.味精检验项目包括总砷、铅、谷氨酸钠、硫酸盐。

12.香辛料调味油检验项目包括铅、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红）、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

四、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）、《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.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。

3.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。

4.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）。

5.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。

6.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）、甲醇、氰化物、铅、二氧化硫。

7.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。

五、糖果

（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、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、靛蓝、赤藓红）、二氧化硫、铅、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山梨酸、苯甲酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、二氧化硫、总砷、铅、致病菌（沙门氏菌）、三聚氰胺。

3.果冻抽检项目包括山梨酸、苯甲酸、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、靛蓝、赤藓红）、二氧化硫、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、三聚氰胺。

六、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）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.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。

3.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）。

七、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

1.水果干制品检验项目包括酸价、过氧化值、铅、二氧化硫残留量、苯甲酸（除红枣外）、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）、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。

2.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、防腐剂加和系数、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。

3.果酱检验项目包括铅、锡、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、二氧化硫残留量、相同色泽着色剂、防腐剂加和系数、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、商业无菌。