附件1

本次检验项目

一、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、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。

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、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。

二、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

1.天然矿泉水检验项目包括铅、总砷、镉、汞、亚硝酸盐、硝酸盐、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、硒、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、溴酸盐、硼酸盐、氟化物、耗氧量、挥发酚(以苯酚计)、氰化物、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、挥发性酚(以苯酚计)(仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

3.其他饮用水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚(以苯酚计)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

4.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。

5.含乳饮料检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌、酵母、蛋白质、乳酸菌（限未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

6.其他蛋白饮料（植物蛋白、复合蛋白）检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌和酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、氰化物（限以杏仁等为原料的饮料）、脲酶试验（限以大豆为原料的饮料）、苯甲酸及其钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、蛋白质。

7.碳酸饮料（汽水）检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、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、靛蓝及其铝色淀）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、铅、锡、二氧化碳气容量。

8.茶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）、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、铅、锡、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因。

9.固体饮料检验项目包括蛋白质(限蛋白固体饮料）、菌落总数（除含益生菌固态饮料外）、大肠菌群、霉菌、苯甲酸、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、安赛蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

10.其他饮料检验项目包括特征性含量指标（适用于特殊用途饮料）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、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、靛蓝及其铝色淀）、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

三、淀粉及淀粉制品

（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 淀粉制品》（GB2713—2015）、《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）、《食用木薯淀粉》（NY/875—2012）、《食用小麦淀粉》（GB/T8883—2008）、《马铃薯淀粉》（GB/T8884—2007）、《食用玉米淀粉》（GB/T8885—2008）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅、二氧化硫残留量、氢氰酸（仅木薯淀粉检测）、大肠菌群（仅马铃薯淀粉、食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）、霉菌和酵母菌数（仅马铃薯淀粉检测）、霉菌（仅食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）。

2.淀粉制品检验项目包括铅、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）视产品具体色泽而定、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）、铝的残留量（以干基计）仅粉丝粉条检测。

四、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、游离棉酚（限棉籽油）。

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、反式脂肪酸(C18:1T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）、反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）。

五、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、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.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）。

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.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）。

六、水产制品

（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）、《鱼糜制品卫生标准》（GB 10132—2005）、《腌制动物性水产品卫生标准》（GB 10136—2005）、《盐渍鱼卫生标准》（GB 10138—2005）、《动物性水产干制品卫生标准》（GB 10144—2005）、《藻类制品卫生标准》（GB 19643—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. 风味鱼制品（熟制水产品）检验项目包括酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并（α）芘、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、亮蓝、酸性红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

2. 烤鱼片检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并（α）芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

3. 其他动物性水产干制品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并（α）芘（熏、烤水产品）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、即食类（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌）。

4. 生食动物性水产品检验项目包括挥发性盐基氮(限蟹块、蟹糊)、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯并（α）芘（熏、烤水产品）、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量（限即食海蜇）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

5. 水产深加工品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌。

6. 盐渍鱼检验项目包括酸价、过氧化值、组胺、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯。

7. 盐渍藻检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸。

8. 藻类加工制品检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、即食类（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌）。