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

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。

二、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）、《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）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。

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 食品中污染物限量》(GB 2762—2012)、《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2014)、中华人民共和国农业部公告第199号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铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六六六、滴滴涕、氯菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、灭多威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、喹螨醚、噻螨酮、氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2、速溶茶类、其他含茶制品检验项目包括铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、菌落总数、大肠菌群。

四、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、《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）、《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）、《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、铝的残留量、二氧化钛、滑石粉、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯、甲基嘧啶磷、溴氰菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、马拉硫磷、多菌灵、甲基毒死蜱、甲萘威、杀虫双。

3.谷物加工品的检验项目包括：铅、镉、总砷、总汞、无机砷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、甲基毒死蜱、溴氰菊酯。

4.玉米粉、玉米片、玉米碴的检验项目包括：铅、总汞、镉、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、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。

5.米粉制品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

6.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、铝的残留量、二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、过氧化苯甲酰、溴酸钾。

7. 其他谷物粉类制成品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

8. 其他谷物碾磨加工品的检验项目包括：铅、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）。

9. 米粉的检验项目包括：铅、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）。

五、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）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—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。

 5.乳粉检验项目包括蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计）、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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、β-胡萝卜素、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、阿斯巴甜、胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计）。

六、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）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26—2013）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、锌、锡、铬、苯甲酸、山梨酸、亚硝酸盐、苯并[α]芘、盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、己烯雌酚、商业无菌。

2.水产动物类罐头检验项目包括无机砷、铅、锌、镉、甲基汞、锡、铬、苯甲酸、山梨酸、苯并[α]芘、多氯联苯、氯霉素、孔雀石绿、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、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

5.食用菌罐头检验项目包括总砷、铅、镉、总汞、锡、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、米酵菌酸、六六六、DDT、商业无菌。

6.其他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、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、商业无菌。

七、冷冻饮品

（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）、《冷冻饮品卫生标准》）（GB 2759.1—2003）和《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

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰检验项目包括蛋白质、铅、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红、酸性红）、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、三聚氰胺。

八、速冻食品（速冻面米食品）

（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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）、《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》（农业部第193号公告）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）、《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（第四批）》（食品整治办〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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）。

2.包子、馒头等检验项目包括铅、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）。

3.速冻调理肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、过氧化值（以脂肪计）。

九、蛋制品

（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）、《蛋制品卫生标准》（GB 2749—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

再制蛋检验项目包括铅、镉、苯甲酸、山梨酸、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、菌落总数（不包括咸蛋）、大肠菌群（不包括咸蛋）、沙门氏菌、商业无菌（限卤蛋）。

十、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、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、碱性橙Ⅱ,21,22。

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、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、铝的残留量、脲酶试验、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、碱性橙Ⅱ,21,22。

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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二氧化硫残留量、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、碱性橙Ⅱ,21,22。

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、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）、铝的残留量、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、碱性橙Ⅱ,21,22。