附件1

本次检验项目

一、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）、《食用木薯淀粉》（NY/T 875—2012）、《食用小麦淀粉》（GB/T 8883—2008）、《马铃薯淀粉》（GB/T 8884—2007）、《食用玉米淀粉》（GB/T 8885—2008）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）的要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、氢氰酸（仅木薯淀粉检测）、大肠菌群（马铃薯淀粉、食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）、霉菌（食用小麦粉淀粉、食用玉米淀粉检测）、霉菌和酵母菌数（马铃薯淀粉检测）。

2.粉丝粉条等检验项目包括二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数（即食类预包装淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装淀粉制品检测）。

二、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.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）。

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。

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）。

四、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—2015）、《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.再制蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苏丹红Ⅰ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅱ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅲ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅳ（限咸蛋蛋黄）、菌落总数（限2016年11 月13日（含）之后生产的即食再制蛋制品（不含糟蛋），不包括生产日期在2016年11月13 日之前的咸蛋）、大肠菌群（限2016 年11月13日（含）之后生产的即食再制蛋制品，不包括生产日期在2016 年11月13日之前的咸蛋）、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。

2.其他类检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

五、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）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）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、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、纽甜、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、脱氢乙酸及其钠盐、亚硝酸盐、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ）、黄曲霉毒素B1（仅花生制品检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）。

2.蔬菜干制品检验项目包括酸价（仅油炸型产品检测）、过氧化值（仅油炸型产品检测）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（仅油炸型产品检测）、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、二氧化钛（仅脱水马铃薯检测）、β-胡萝卜素、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ）、沙门氏菌（仅预包装即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类产品检测）。

3.干制食用菌检验项目包括总砷（松茸制品除外）、铅（松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、二氧化硫残留量、米酵菌酸（仅银耳制品检测）。

4.腌渍食用菌检验项目包括铅（松茸制品除外）、总砷（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、β-胡萝卜素、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ（仅配料中含辣椒的产品检测苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ）、米酵菌酸（仅银耳制品检测）。

5.其他蔬菜制品检验项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）。

六、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761—2011)、《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)、《食品安全国家标准 酿造酱》(GB 2718—2014)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720—2015)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.蚝油、虾油、鱼露项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮 、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)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.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(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅(以Pb计)、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)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、丙溴磷、乙酰甲胺磷。

7.料酒检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、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。

8.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

9.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、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)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

10.其他固体调味料检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

11.味精检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠。

七、蜂产品

（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《蜂花粉》（GB/T 30359—2013）、《蜂王浆》（GB 9697—2008）、《蜂王浆冻干粉》（GB/T 21532）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂花粉检验项目包括蛋白质、水分、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数。

3.蜂产品制品检验项目包括铅（以Pb计）、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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母菌计数。

4.蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）检验项目包括10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

八、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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2014)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、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、噻螨酮、甲氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、哒螨灵、氟氰戊菊酯、噻嗪酮、多菌灵、噻虫嗪、杀螟丹、除虫脲。

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、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、噻螨酮、甲氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、哒螨灵、氟氰戊菊酯、噻嗪酮、多菌灵、噻虫嗪、杀螟丹、除虫脲。

3.速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、菌落总数、大肠菌群。

4.代用茶检验项目包括铅、二氧化硫残留量、敌敌畏、乐果、六六六总量、滴滴涕总量。

九、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）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、镉、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、亚硝酸盐、商业无菌。

2.水产动物类罐头检验项目包括无机砷、铅、镉、甲基汞、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、多氯联苯、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、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、展青霉素、商业无菌。

4.其他罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、黄曲霉毒素B1、商业无菌。