附件1

本次检验项目

一、**炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761-2017《**食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》**、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标的要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品的抽检项目包括二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

1. 豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标要求。

（二）检验项目

豆制品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）、柠檬黄、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

三、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 7099-2015《**食品安全国家标准 糕点、面包》**、食品整治办 [2009]5 号、GB 29921-2013《**食品安全国家标准 食品中致病菌限量》**、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标的要求。

（二）检验项目

糕点的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、大肠菌群(n=5)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌（n=5）、菌落总数(n=5)、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素、沙门氏菌（n=5）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/SYCS 0007S-2019企业标准、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标要求。

（二）检验项目

酒类的抽检项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、酒精度(乙醇浓度)、纳他霉素、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

五、粮食加工品

抽检依据是GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

（二）检验项目

粮食加工品抽检项目包括苯并[a]芘、镉（以Cd计）、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

六、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2726-2016《**食品安全国家标准 熟肉制品》**、GB 29921-2013《**食品安全国家标准 食品中致病菌限量》**、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标的要求。

（二）检验项目

肉制品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、酸性橙Ⅱ、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷（以As计）

七、乳制品

（一）抽检依据

乳制品抽检依据是GB 19644-2010《**食品安全国家标准 乳粉》**、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告2011年第10号指标的要求。

（二）检验项目

乳制品的抽检项目包括大肠菌群(n=5)、蛋白质、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌（n=5）、三聚氰胺、沙门氏菌（n=5）、水分、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

八、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

食品添加剂抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、Q/BBAH 0024S-2018企业标准指标的要求。

（二）检验项目

食品添加剂的抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（以KOH计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚

九、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

食品添加剂抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 2761-2017《**食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》**、GB/T 22699-2008《膨化食品》指标的要求。

（二）检验项目

薯类和膨化食品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群(n=5)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、菌落总数(n=5)、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）

十、调味品

（一）抽检依据

调味品抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食品整治办〔2008〕3 号、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》指标的要求。

（二）检验项目

调味品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、罗丹明B、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

十一、饮料

（一）抽检依据

饮料抽检依据是GB 7101-2015《**食品安全国家标准 饮料》**、GB 29921-2013《**食品安全国家标准 食品中致病菌限量》**、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标的要求。

（二）检验项目

饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群(n=5)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母菌、金黄色葡萄球菌（n=5）、菌落总数(n=5)、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、沙门氏菌（n=5）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、胭脂红