附件1

本次检验项目

一、速冻食品

（一）抽检依据

调味品抽检依据是GB 19295-2011《**食品安全国家标准 速冻面米制品》**、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

速冻食品的抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）

二、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》、卫生部公告〔2011〕4号、食品整治办〔2008〕3号指标要求。

（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、铅（以Pb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安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙二醇、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、富马酸二甲酯、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数(n=5)、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、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）、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）

四、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》整顿办函〔2011〕1号、食品整治办〔2008〕3号指标的要求。

（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）、大肠菌群(n=5)、单核细胞增生李斯特氏菌（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、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌（n=5）、菌落总数(n=5)、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌（n=5）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）

五、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》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)、感官、过氧化值（以脂肪计）、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）

六、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》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

七、饮料

（一）抽检依据

饮料抽检依据是GB 19298-2014**《食品安全国家标准 包装饮用水》**、GB 17323-2008《**瓶装饮用纯净水》**、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

饮料抽检项目包括大肠菌群(n=5)、耗氧量（以O₂计）、铜绿假单胞菌（n=5）、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO₂¯计)、余氯（游离氯）大肠菌群(n=5)、电导率(25±1)°C、耗氧量（以O₂计）、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO₂¯计)、游离余氯、

八、方便食品

（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》 、Q/YMBT 0001S-2021企业标准指标的要求。

（二）检验项目

方便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)、金黄色葡萄球菌（n=5）、菌落总数(n=5)、亮蓝、沙门氏菌（n=5）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、水分、糖精钠（以糖精计）、苋菜红