附件1

本次检验项目

**一、粮食加工品**

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 1355-1986《小麦粉》,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.生湿面制品检验项目：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),铅(以Pb计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

2.小麦粉检验项目：过氧化苯甲酰,脱氧雪腐镰刀菌烯醇,滑石粉,二氧化钛,玉米赤霉烯酮,苯并[a]芘,镉(以Cd计),赭曲霉毒素A,黄曲霉毒素B₁,铅(以Pb计)。

**二、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》,Q/BBAH0024S-2018《菜籽油》,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油检验项目：总砷(以As计),酸价(KOH),铅(以Pb计),溶剂残留量,过氧化值,苯并[a]芘,丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计),乙基麦芽酚,黄曲霉毒素B1。

2.食用植物调和油检验项目：总砷(以As计),酸价(KOH),铅(以Pb计),溶剂残留量,过氧化值,苯并[a]芘,丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计),乙基麦芽酚

3.煎炸过程用油检验项目：酸价(KOH),极性组分,铝的残留量(干样品，以Al计)。

**三、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,整顿办函[2011]1号《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(第五批)》,Q/ZWST 0001S-2019《十三香调味品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱类检验项目：氨基酸态氮,黄曲霉毒素B₁,大肠菌群,金黄色葡萄球菌,沙门氏菌。

2.半固体复合调味料检验项目：酸价(以脂肪计)(KOH),过氧化值(以脂肪计),特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计),丁基羟基茴香醚(BHA),二丁基羟基甲苯(BHT)。

3.香辛料类罗丹明B,苏丹红Ⅰ,苏丹红Ⅱ,苏丹红Ⅲ,苏丹红Ⅳ,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)

**四、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 17323-1998《瓶装饮用纯净水》，GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水检验项目：溴酸盐,大肠菌群,铜绿假单胞菌,浑浊度,亚硝酸盐(以NO₂⁻计)。

2.饮用天然矿泉水检验项目：硝酸盐(以NO3-计),亚硝酸盐(以NO₂⁻计),大肠菌群,铜绿假单胞菌,界限指标，应有一项（或一项以上）指标符合规定-锶,溴酸盐。

3.果、蔬汁饮料检验项目：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),安赛蜜,糖精钠(以糖精计),甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),胭脂红,柠檬黄,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,沙门氏菌,金黄色葡萄球菌,日落黄,亮蓝,苋菜红。

**五、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据所检项目GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目：酸价(以脂肪计)(KOH),铝的残留量(干样品，以Al计),菌落总数,大肠菌群,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),沙门氏菌,金黄色葡萄球菌,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,过氧化值(以脂肪计),霉菌,糖精钠(以糖精计),甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),特丁基对苯二酚(TBHQ),安赛蜜。

2.月饼检验项目：安赛蜜,酸价(以脂肪计)(KOH),铝的残留量(干样品，以Al计),菌落总数,大肠菌群,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),沙门氏菌,金黄色葡萄球菌,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,过氧化值(以脂肪计),霉菌,糖精钠(以糖精计),甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),特丁基对苯二酚(TBHQ)。

**六、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，卫健委 2020年第4号《关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告》,GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，食品整治办[2008]3号《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)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面制品(自制)检验项目：铝的残留量(干样品，以Al计)。

2.凉拌菜(餐饮)检验项目：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),糖精钠(以糖精计)。

3.其他餐饮食品检验项目：特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计),酸价(以脂肪计)(KOH),过氧化值(以脂肪计),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(以环己基氨基磺酸计),安赛蜜,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),铝的残留量(干样品，以Al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 。

4.果蔬汁等饮料(自制)检验项目：甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),安赛蜜,糖精钠(以糖精计),柠檬黄,日落黄。

5.其他饮料(自制)检验项目：甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),安赛蜜,糖精钠(以糖精计),胭脂红,苋菜红。