附件1

本次检验项目

**一、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 植物油》（GB 2716-2018）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

**（二）检验项目**

1.大豆油抽检项目包括苯并[α]芘、过氧化值、溶剂残留量、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

**二、调味品**

**（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）、食品整治办〔2008〕 3 号。

**（二）检验项目**

1.其他半固体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、罗丹明B、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）。

**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）、整顿办函〔2011〕1号、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）。

**（二）检验项目**

1.酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群(n=5)、菌落总数(n=5)、氯霉素、沙门氏菌（n=5）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红。

**四、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、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、农业部公告第 235 号。

**（二）检验项目**

1.发酵乳抽检项目包括大肠菌群(n=5)、蛋白质、酵母菌、金黄色葡萄球菌（n=5）、霉菌、三聚氰胺、沙门氏菌（n=5）、酸度、脂肪。

2.灭菌乳抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、三聚氰胺、商业无菌、酸度、脂肪。

3.乳粉抽检项目包括蛋白质、金黄色葡萄球菌（n=5）、菌落总数(n=5)、三聚氰胺。

**五、酒类**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 露酒》（GB/T27588-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《中华人民共和国国家标准 葡萄酒》（GB/T15037-2006）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《山葡萄酒》（GB/T27586-2011）及产品明示标准等。

**（二）检验项目**

1、白酒抽检项目包括甲醇、酒精度(乙醇浓度)、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2、以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的抽检项目包括二氧化硫残留量、甲醇、酒精度(乙醇浓度)、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

**六、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 2762-2017）。

**（二）检验项目**

1. 酱腌菜抽检项目包括阿斯巴甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2、干制食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）。

**七、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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、食品整治办〔2009〕5号。

**（二）检验项目**

1. 糕点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、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)、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）。