附件1

本次检验项目

**一、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》。

**（二）检验项目**

煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分、过氧化值（风险监测）、苯并[a]芘（风险监测）。

**二、调味品**

**（一）抽检依据**

2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)》, 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)》、产品明示标准和指标。

**（二）检验项目**

1.食醋抽检项目包括总酸、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸、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.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）。

**三、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

**（二）检验项目**

干制食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、总砷、镉、总汞。

**四、豆制品**

**（一）抽检依据**

2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

**（二）检验项目**

豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括苯甲酸、铝的残留量、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

**五、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、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《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)》。

**（二）检验项目**

1. 复用餐饮具抽检项目包括游离性余氯（限化学消毒法）、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

2.发酵面制品(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

3.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括胭脂红、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）。

4.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。