附件1

本次检验项目

**一、餐饮食品**

**（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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、整顿办函[2011]1号。

**（二）检验项目**

1.火锅麻辣烫底料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

2.蘸料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

**二、酒类**

**（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）、产品明示标准和质量要求等。

**（二）检验项目**

抽检项目包括：二氧化硫残留量（以SO2计）、酒精度、甲醇、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）。

**三、方便食品**

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(GB 5009.229-2016)、产品明示标准和质量要求等。

**（二）检验项目**

抽检项目包括：酸价(以脂肪计)(KOH)。

**四、糕点**

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、产品明示标准和质量要求、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 预包装食品中致病菌限量（GB 29921-2021）等。

**（二）检验项目**

抽检项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**五、乳制品**

1. **抽检依据**

《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、《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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）等。

**（二）检验项目**

1.发酵乳抽检项目包括：乳酸菌数、酵母、酸度、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、大肠菌群、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2.灭菌乳抽检项目包括：酸度、蛋白质、脂肪、三聚氰胺。

3.巴氏杀菌乳项目包括：蛋白质、酸度、三聚氰胺、脂肪、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**六、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(GB 5009.229-2016)。

**（二）检验项目**

抽检项目包括：酸价。