附件1

本次检验项目

**（一）抽检依据**

糕点(自制)：GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》, GB 2760-2024《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》。

姜：GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》, GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

葱：GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

**（二）检验项目**

糕点(自制):酸价(以脂肪计)(KOH), 过氧化值(以脂肪计), 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), 铝的残留量(干样品，以Al计)。

姜:铅(以Pb计), 镉(以Cd计), 敌敌畏, 毒死蜱, 甲拌磷, 六六六, 氯唑磷, 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, 吡虫啉, 噻虫胺, 噻虫嗪, 克百威, 二氧化硫, 甲胺磷, 吡唑醚菌酯, 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

葱:铅(以Pb计), 镉(以Cd计), 丙环唑, 毒死蜱, 甲拌磷, 甲基异柳磷, 克百威, 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, 噻虫嗪, 三唑磷, 水胺硫磷, 戊唑醇, 氧乐果, 乙酰甲胺磷。

月饼:酸价(以脂肪计)(KOH), 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), 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), 铝的残留量(干样品，以Al计), 纳他霉素, 柠檬黄, 日落黄, 胭脂红, 苋菜红, 亮蓝, 赤藓红, 诱惑红, 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和, 菌落总数\*5, 大肠菌群\*5, 霉菌, 沙门氏菌\*5, 金黄色葡萄球菌\*5。

糕点:酸价(以脂肪计)(KOH), 过氧化值(以脂肪计), 铅(以Pb计), 菌落总数\*5, 大肠菌群\*5, 霉菌, 沙门氏菌\*5, 金黄色葡萄球菌\*5, 安赛蜜, 纳他霉素, 丙二醇, 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), 铝的残留量(干样品，以Al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), 三氯蔗糖, 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和, 柠檬黄, 日落黄, 胭脂红, 苋菜红, 亮蓝, 赤藓红, 诱惑红。

猪肉:挥发性盐基氮, 呋喃唑酮代谢物(AOZ), 呋喃西林代谢物(SEM), 氯霉素, 克伦特罗, 莱克多巴胺, 沙丁胺醇, 喹乙醇, 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计), 替米考星, 磺胺类(总量), 甲氧苄啶, 氟苯尼考(以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计), 多西环素, 地塞米松, 甲硝唑, 氯丙嗪, 林可霉素, 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

鸡肉:挥发性盐基氮, 呋喃唑酮代谢物(AOZ), 呋喃西林代谢物(SEM), 呋喃它酮代谢物(AMOZ), 氯霉素, 氧氟沙星, 培氟沙星, 诺氟沙星, 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计), 沙拉沙星, 替米考星, 磺胺类(总量), 甲氧苄啶, 氟苯尼考(以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计), 多西环素, 甲硝唑, 尼卡巴嗪残留标志物, 环丙氨嗪, 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

复用餐饮具(餐馆自行消毒):大肠菌群, 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。