附件1

本次检验项目

一、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒[》](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/4980.html" \t "_blank" \o "GB 2716-2005 食用植物油卫生标准)（GB 2757—2012）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

白酒的检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）、《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水的检验项目包括浑浊度、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.其他饮用水的检验项目包括浑浊度、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.茶饮料的检验项目包括茶多酚、咖啡因、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。