

附件 1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

(一) 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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761—2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017)、《食用植物油卫生标准》(GB 2716—2005)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1.花生油抽检项目为酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

2.玉米油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

3.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基

茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

二、饼干

（一）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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

三、蔬菜制品

（一）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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

酱腌菜抽检项目包括铅(以 **Pb** 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、水产制品

(一) 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 食品中致病菌限量》(GB 29921—2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1.藻类干制品抽检项目包括铅(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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

2.预制冷动物性水产干制品抽检项目包括铅(以 **Pb** 计)、镉(以 **Cd** 计)、甲基汞(以 **Hg** 计)、无机砷(以 **As** 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量。

3.熟制冷动物性水产制品抽检项目包括铅(以 **Pb** 计)、镉

(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

五、糕点

(一) 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 食品中致病菌限量》(GB 29921—2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099—2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

糕点抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、富马酸二甲酯、苏丹红 I-IV、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、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)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

六、豆制品

(一) 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 食品中致病菌限量》(GB 29921—2013)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712—2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括脲酶试验、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量(干样品,以 Al 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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量

(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

七、餐饮食品

(一) 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)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 抽检项目

1.发酵面制品(自制)抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)。

3.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括铬(以 Cr 计)、胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯

甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

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。

5.散装配制酒（自制）抽检项目包括铅（以 **Pb** 计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红、诱惑红）、氰化物（以 **CN-**计）。