附件1

本次检验项目

一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 饮用纯净水的检验项目包括：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2 -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、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）、亚硝酸盐（以NO2 -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[仅预包装食品检测）；添加活菌（未杀菌）型产品不检测]、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）。

4.蛋白饮料的检验项目包括：棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸（仅执行标准为GB/T 31324的杏仁露检测）、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸[仅执行标准为GB/T 31325的核桃露（乳）检测]、蛋白质、三聚氰胺（仅含乳饮料检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数[添加活菌（未杀菌）型含乳饮料不检测；仅预包装食品检测）]、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）。

5.碳酸饮料（汽水）的检验项目包括：二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（仅预包装食品检测）、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）。

6.茶饮料的检验项目包括：茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数[仅预包装食品检测；添加活菌（未杀菌）型产品不检测）]、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)。

7.其他饮料的检验项目包括：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数（仅预包装食品检测）、大肠菌群（仅预包装食品检测）、霉菌（仅预包装食品检测）、酵母（仅预包装食品检测）、沙门氏菌（仅预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品检测）。

二、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《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质量要求。

（二）检验项目

饼干产品的检验项目包括：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、霉菌。

三、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素[仅限于以苹果和山楂为原料制成的产品（果丹皮除外）]、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）。

2.水果干制品的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果和山楂为原料制成的产品）、吡虫啉（限干枸杞，仅限生产日期在2017年6月17日（含）之后的产品）、克百威（限干枸杞，仅限生产日期在2017年6月17日（含）之后的产品）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）、《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质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品的检验项目包括：酸价（以脂肪计）[脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求（以样品能否提取出脂肪为准）]、过氧化值（以脂肪计）[脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求（以样品能否提取出脂肪为准）]、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、糖精钠（以糖精计）（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、三氯蔗糖（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、纽甜（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、二氧化硫残留量（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）。

五、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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质量要求。

（二）检验项目

熟制动物性水产制品的检验项目包括：镉（以Cd计）（仅限鱼类制品检测）、N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘（仅熏、烤水产品检测）、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（海水虾、蟹制品除外）、沙门氏菌（仅限预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（仅限预包装食品检测）、副溶血性弧菌（仅限预包装食品检测）。

六、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食用淀粉》（GB 31637—2016）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉的检验项目包括：二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌数。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品的检验项目包括：铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装粉丝粉条和其他淀粉制品检测）。

七、豆制品

1. 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712 —2014）、《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质量要求。

1. 检验项目

1.发酵性豆制品的检验项目包括：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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腐乳类产品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

2.非发酵性豆制品的检验项目包括：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）[腐竹类（包括腐竹、油皮）不检测]、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖（限即食食品检测）、二氧化硫残留量[限腐竹类（包括腐竹、油皮）检测]、铝的残留含量（干样品，以Al计）（豆浆不检测）、脲酶试验（限豆浆检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

3.其他豆制品的检验项目包括：铅（以Pb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、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

八、餐饮食品

1. 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《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）》的通知（食品整治办[2008]3号）、《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告（2012年第10号）》的通知等标准及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

1.发酵面制品（自制）的检验项目包括：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）。

2.油炸面制品（自制）的检验项目包括：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）的检验项目包括：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）的检验项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

5.腌腊肉制品（自制）的检验项目包括：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

6.辣椒调料的检验项目包括：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

7.油炸小吃的检验项目包括：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅。