本次检验项目

1. 饮料

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准包装饮用水》（GB 19298）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（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的比例之和、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、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.碳酸饮料（汽水）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的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

4.茶饮料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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5.固体饮料检验项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料检测）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A（仅速溶咖啡检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝，视产品具体色泽而定）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.其他饮料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）、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）、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.饮用纯净水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。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵面制品（自制）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）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）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）。