附件1

本次检验项目

一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《糕点通则》（GB/T 20977-2007）、《食品安全地方标准 挤压糕点》（DBS 43/002-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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、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、菌落总数、大肠菌群。

二、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 蜜饯》（GB 14884—2016）、《蜜饯通则》（GB/T 10782-2006）等标准。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目，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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）、《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）》等标准。

（二）检验项目

粉丝粉条等检验项目，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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《坚果炒货食品通则》（GB/T 22165-2008）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准。

（二）检验项目

开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目，包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、霉菌、黄曲霉毒素B1。

五、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）、《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名单第1-6批》及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目，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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目，包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B。

3.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)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)、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

4.酿造食醋、配制食醋检验项目，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)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、菌落总数、大肠菌群。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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》（GB 2757-2012）、 《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《液态法白酒》（GB/T 20821-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目，包括甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铅(以Pb计)。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.干制食用菌检验项目，包括二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

2.酱腌菜检验项目，包括亚硝酸盐(以NaNO2计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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的比例之和、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)。

3.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)。