**附件1**

**本次检验项目**

 **一、粮食加工品**

 **(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）、《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）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中镉的测定》（GB 5009.15）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准 食品中苯并 [ a]芘的测定》（GB 5009.27）、《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》（GB 5009.96）、《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》（GB 5009.111）、《食品安全国家标准食品中玉米赤霉烯酮的测定》（GB 5009.209）、《食品安全国家标准食品中二氧化钛的测定》（GB 5009.246）、《食品安全国家标准食品中滑石粉的测定》（GB 5009.269）、《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定高效液相色谱法》（GB/T 22325）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.大米的检验项目包括：总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

3.谷物加工品的检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

4.玉米粉、玉米片、玉米渣的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

5.生湿面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）。

6.其他谷物粉类制成品的检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.普通挂面、手工面的检验项目包括：铅（以Pb计）。

 **二、调味品**

 **（一）抽检依据**

 抽检依据《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准酱油》（GB 2717-2018）、《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）、《食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 》（GB 4789.3）、《食品卫生微生物学检验大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中对羟基苯甲酸酯类的测定》（GB 5009.31）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定》（GB 5009.191）、《食品安全国家标准食品中铵盐的测定》（ GB 5009.234）、《食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定》（GB 5009.235）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）、《配制酱油》（SB/T 10336）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.酿造酱油、配制酱油的检验项目包括：氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1 、3-氯-1,2-丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.酿造食醋、配制食醋的检验项目包括：总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

3.黄豆酱、甜面酱等的检验项目包括：氨基酸态氮 、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.料酒的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）。

5.其他香辛料调味品的检验项目包括：铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）。

6.鸡粉、鸡精调味料的检验项目包括：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

1. 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等的检验项目包括：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌。
2. 辣椒酱的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。
3. 其他液体调味料的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

 **三、水果制品**

 **（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）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（ GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 》（GB 4789.3）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准 食品中展青霉毒的测定》（GB 5009.185）、《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》（GB 5009.278）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884）、《蜜饯卫生标准》（GB 14884-2003）、《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20769）、《果酱》（GB/T 22474）、《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》（GB/T 23379）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761）、《蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定》（NY/T 1275）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

 **（二）检验项目**

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素、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）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.水果干制品(含干枸杞)的检验项目包括：铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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、金黄色葡萄球菌。

3.果酱的检验项目包括：展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。