附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（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—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[》](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/4980.html" \t "_blank" \o "GB 2716-2005 食用植物油卫生标准)（GB 2716—2005）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.食用植物油的检验项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以Αs计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（调和油不检测）、苯并[α]芘、丁基羟基茴香醚（BHΑ)、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、游离棉酚（限棉籽油检测）。

2. 食用动物油脂的检验项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、总砷（以Αs计）、苯并[α]芘、丁基羟基茴香醚（BHΑ)、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）、《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）、《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）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水的检验项目包括界限指标（界限指标为锂、锶、锌、碘化物、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标）、总砷（以Αs计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、硒、锑、镍、铬、溴酸盐、硝酸盐、氟化物、耗氧量、氰化物、亚硝酸盐、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水的检验项目包括浑浊度、耗氧量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐、余氯、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水的检验项目包括浑浊度、耗氧量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐、余氯、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.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、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素、安赛蜜、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)。

5.蛋白饮料的检验项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、氰化物（限以杏仁等为原料的饮料）、三聚氰胺（限含乳饮料）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数[活菌（未杀菌）型蛋白饮料不检]、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

6.茶饮料的检验项目包括茶多酚、咖啡因、铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

7.其他饮料的检验项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《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》（GB29921—2013）、全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1 号）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品的检验项目包括铅（以 Pb 计）、过氧化值（以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测）、糖精钠（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、菌落总数（仅熟制品检测）、大肠菌群（仅熟制品检测）、沙门氏菌（仅熟制品检测）、金黄色葡萄球菌（仅熟制品检测）。

2.速冻调理肉制品的检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、脱氢乙酸、氯霉素、过氧化值（以脂肪计）。

四、薯类及膨化食品

（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—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）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、糖精钠、苯甲酸、山梨酸、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B 1（以玉米为原料的产品检测项目）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）。

2.干制薯类（马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、糖精钠、苯甲酸、山梨酸、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）。

3.其他类检验项目包括铅（以 Pb 计）、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

五、蔬菜制品

（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—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 酱腌菜》（GB 2714—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1 号）、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.蔬菜干制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类产品检测）。

3.干制食用菌检验项目包括总铅（以 Pb 计）（松茸制品除外）、砷（以 As 计）（松茸制品除外）、镉（以 Cd 计）（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（以 Hg 计）（松茸制品除外）、二氧化硫残留量。

4. 腌渍食用菌检验项目包括铅（以Pb计）（松茸制品除外）、总砷（以As计）（松茸制品除外）、镉（以Cd计）（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（以Hg计）（松茸制品除外）、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。