附件1

本次检验项目

肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食品整治办[2008]3号《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(第一批)》的通知》、整顿办函[2011]1号《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》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、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)、糖精钠(以糖精计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、酸性橙Ⅱ、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 等项目。

2.熟肉干制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7