附件1

本次检验项目

一、方便食品

（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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

2.油炸面、非油炸面检验项目包括水分、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、丁基羟基茴香醚（BHA，以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT，以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ，以油脂中的含量计）。

二、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—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB （GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014，样品生产日期在2017年6月18日之前）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》〔GB 2763—2016，样品生产日期2017年6月18日（含）之后〕等标准以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.普通挂面、花色挂面、手工面检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化钛。

2.谷物加工品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、苯醚甲环唑。

3.大米的检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、丙草胺、稻瘟灵、禾草敌、敌瘟磷、杀虫环。

4.其他谷物粉类制成品的检验项目包括：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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

5.米粉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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

三、肉制品

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《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）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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）、N-二甲基亚硝胺、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、酸性橙Ⅱ、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、商业无菌（限罐头工艺产品）、氯霉素。

2.腌腊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）、N-二甲基亚硝胺、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）、丁基羟基茴香醚（BHA，以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT，以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ，以油脂中的含量计）、胭脂红、三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素。

3.熏煮香肠火腿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）、N-二甲基亚硝胺、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）、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）、胭脂红、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、氯霉素。

4.熟肉干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）、N-二甲基亚硝胺、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、胭脂红、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、氯霉素。

四、糕点

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）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，限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计，限配料中添加油脂的食品检测）、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）、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，以小麦粉为主要原料的产品）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、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〔不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品〕、大肠菌群〔不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品〕、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌〔不适用于生产日期在 2016年9月22日（含）以后的添加了霉菌成熟干酪的食品〕、富马酸二甲酯。

五、饮料

（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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.天然矿泉水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、硒、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、亚硝酸盐（以NaNO2计）、硝酸盐（以NaNO3计）、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、溴酸盐、硼酸盐（以B计）、氟化物（以F-计）、耗氧量（以O2计）、挥发酚（以苯酚计）、氰化物（以CN-计）、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、色度、浑浊度、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物（以CN-计）、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

3.其他饮用水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、色度、浑浊度、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、展青霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯基苯酚、增效醚、马拉硫磷。

5.蛋白饮料检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、氰化物（以CN-计）、脲酶试验、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红）、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三聚氰胺、蛋白质。

6.碳酸饮料（汽水）检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、阿斯巴甜、三氯蔗糖、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、二氧化碳气容量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7.茶饮料检验项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.固体饮料检验项目包括铅（以Pb计）、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、安赛蜜、三氯蔗糖、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、金黄色葡萄球菌。

9.其他饮料检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红）、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。