附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720—2015）等标准，《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组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》（食品整治办〔2008〕3号）、《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）等相关的法律法规、部门规章和规定，产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅（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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.蚝油、虾油、鱼露检验项目包括铅（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）、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。

3.黄豆酱、甜面酱等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.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

5.鸡粉、鸡精调味料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）、菌落总数、大肠菌群。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以Pb计）、丙溴磷、乙酰甲胺磷、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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）。

7.辣椒酱检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.料酒检验项目包括铅（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）。

9.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）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、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

10.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸（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）、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。

11.其他半固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

12.其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

13.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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）。

14.其他液体调味料检验项目包括铅（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）、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。

15.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

16.香辛料调味油检验项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

二、蜂产品

（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂花粉检验项目包括铅（以Pb计）、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数。

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—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—2016，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—2016，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）、《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.水果干制品（含干枸杞）检验项目包括铅（以Pb计）展青霉素、二氧化硫残留量、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅（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）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、水产制品

（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 动物性水产制品》（GB 10136—2015）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《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.熟制动物性水产制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

2.其他盐渍水产品检验项目包括铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（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）。

3.盐渍鱼检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（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）。

4.预制动物性水产干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（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）、二氧化硫残留量。

5.预制鱼糜制品检验项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（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）。

6.藻类干制品检验项目包括铅（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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《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（第四批）》（食品整治办〔2010〕50号）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）的要求。

（二）检验项目

1.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、久效磷、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啶虫脒、甲胺磷。

2.鲜蛋检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考。

3.豇豆（豆类蔬菜）检验项目包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、灭蝇胺、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲胺磷。

4.柑橘检验项目包括铅、杀扑磷、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、灭线磷、水胺硫磷、丙溴磷、联苯菊酯、氧乐果。

5.贝类检验项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

6.猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松。

7.牛肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、地塞米松。

8.羊肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、诺氟沙星、培氟沙星。

9.鸡肉检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、强力霉素、尼卡巴嗪代谢物、替米考星、挥发盐基氮。

10.鸭肉检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、强力霉素。

11.其他禽副产品检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星。

12.其他畜副产品检验项目包括砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星。

13.猪肝检验项目包括砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯丙嗪、五氯酚酸钠、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松。

14.茄子（茄果类蔬菜）检验项目包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、噻虫啉、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉、涕灭威。

15.黄瓜（瓜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、哒螨灵、氟虫腈、灭多威、乙霉威、氯吡脲、多菌灵、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、异丙威、腐霉利、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲霜灵和精甲霜灵。

16.番茄（茄果类蔬菜）检验项目包括噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、嘧菌酯、灭多威、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利。

17.梨检验项目包括铅、苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏、灭线磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18.鸡肝检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、强力霉素。

19.姜（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括甲拌磷、氯唑磷、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、涕灭威、克百威、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

20.草莓检验项目包括铅、戊菌唑、甲胺磷、敌敌畏、灭多威、克百威、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氰菊酯、联苯菊酯、烯酰吗啉、啶酰菌胺、氧乐果、草甘膦。

21.山药（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括敌百虫、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、灭多威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

22.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、久效磷、敌百虫。

23.菠菜（叶菜类蔬菜）检验项目毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、敌百虫产、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、甲胺磷。

24.结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）检验项目灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、哒螨灵、敌百虫、噻虫啉、甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷、阿维菌素。

25.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

六、乳制品

（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—2011，样品生产日期在2017年9月17日前）、《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 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—2010）、《食品安全国家标准 炼乳》（GB 13102—2010）、《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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

2.调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、三聚氰胺。

3.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.乳粉检验项目包括蛋白质、脂肪、水分、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺。

5.炼乳检验项目包括脂肪、蛋白质、水分、乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、铅（以Pb计）。

七、食糖

（一）抽检依据

抽检依据《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 食糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB/T 317—2006）、《绵白糖》（GB/T 1445—2000）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）、《方糖》（QB/T 1214—2002）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1—1997）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）、《糖霜》（QB/T 4092—2010）、《液体糖》（QB/T 4093—2010）、《黄砂糖》（QB/T 4095—2010）、《红糖》（QB/T 4561—2013）、《块糖》（QB/T 4562—2013）、《金砂糖》（QB/T 4563—2013）、《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）、《全糖粉》（QB/T 4565—2013）、《黄方糖》（QB/T 4566—2013）、《黑糖》（QB/T 4567—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

八、速冻食品

1. 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 速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《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.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2.包子、馒头等熟制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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。