附件1

本次检验项目

# 一、粮食加工品

1. 抽检依据

抽检依据是 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》 等标准和指标的要求。

1. 检验项目

1、普通挂面、手工面抽检项目为铅（以 Pb 计）、二氧化钛， 溴酸钾。

2、通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目为二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素 B2、过氧化苯甲酰、溴酸钾、杀螟硫磷。

# **二、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB/T 18187-2000《酿造食醋》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2719-2003《食醋卫生标准》，2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，DB 31/2002-2012 《食品安全地方标准复合调味料》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2717-2003《酱油卫生标准》，SB/T 10371-2003《鸡精调味料》， GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，DB 31/2002-2012 《食品安全地方标准复合调味料》，整顿办函[2011]1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)》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》 等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.黄豆酱、甜面酱等抽检项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、碱性橙Ⅱ。

2.鸡粉、鸡精调味料抽检项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

3.料酒抽检项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计） 。

4.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)抽检项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.酿造食醋、配制食醋抽检项目为总酸（以乙酸计）、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）、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群。

6.辣椒酱的抽检项目为苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。

# **三、酒类**

（一）抽检依据

 抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB/T 15037-2006 《葡萄酒》，GB 2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》，GB/T 10781.2-2006《清香型白酒》，GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》， GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目为甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素。

2.黄酒抽检项目为苯甲酸及其钠盐（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。

3.啤酒抽检项目为酒精度、甲醛、二氧化硫残留量。

4.葡萄酒抽检项目为甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素、脱氢乙酸、纳他霉素，合成着色剂（根据产品颜色制定）。

# **四、饼干**

（一）抽检依据

 抽检依据是GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 等标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干的抽检项目为酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量。

# **五、乳制品**

1. 抽检依据

 抽检依据是 GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》 ，所检项目符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

调制乳的抽检项目为黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、蛋白质、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

# **六、豆制品**

1. 抽检依据

 抽检依据是 整顿办函[2011]1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)》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

腐乳、豆豉、纳豆等的抽检项目为黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。

# **七、罐头**

1. 抽检依据

抽检依据是 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他罐头的抽检项目为黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

# **八、食糖**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等的抽检项目为螨。

# **九、糖果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的抽检项目为山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌。

2.糖果的抽检项目为菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、二氧化硫残留量、霉菌。

3.果冻的抽检项目为甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量。

# **十、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据是 GB/T 21733-2008《茶饮料》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.茶饮料抽检项目为沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）

# **十一、茶叶及相关制品**

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 2763-2012《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2763-2005《国家食品安全标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶的抽检项目为六六六、滴滴涕、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯。

# **十二、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1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)》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》及整顿办函[2010]50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名单（第四批）》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鸡肉的抽检项目为呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

2.猪肉的抽检项目为挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、阿莫西林。

3.鲜蛋的抽检项目为铅、镉、总汞、恩诺沙星（以 恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙 星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考。

4.黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等的抽检项目为铅、铬、镉、赭曲霉毒素 A、多菌灵、氧乐果、克百威、灭多威。

5.牛肉的抽检项目为挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、阿莫西林。

6.羊肉的抽检项目为挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、阿莫西林。

7.淡水鱼的抽检项目为铅、镉、氯霉素、呋喃唑酮代 谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃 西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙 沙星之和计）、氧氟沙星、甲硝唑。

# **十三、肉制品**

（一）抽检依据

经抽样检验，所检项目符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，产品明示标准 要求。

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）筹建项目为铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As计）、脱氢乙酸、氯霉素。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目为亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精 计）、胭脂红、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。

3.食用血制品抽检项目为苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、甲醛。