附件1

本次检验项目

**一、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）、《花生油》（GB/T 1534）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等7个指标。

3.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、酸价(以KOH 计 ）、过氧化值等5个指标。

4.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸价(以KOH计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等6个指标。

5.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、乙基麦芽酚等6个指标。

6.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、过氧化值、酸价(KOH)等5个指标。

8.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、乙基麦芽酚等6个指标。

**二、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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)》（食品整治办[2008]3号）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.其他半固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罗丹明B、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素B1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等7个指标。

4.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

5.其他液体调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等6个指标。

6.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)等9个指标。

7.辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

8.其他固体调味料抽检项目包括苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以As计)等11个指标。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等6个指标。

10.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

**三、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《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)》（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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等4个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、胭脂红等10个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

4.酱卤肉制品抽检项目包括酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红等16个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红、总砷(以As计)等8个指标。

**四、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度等6个指标。

2.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群等5个指标。

3.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪等11个指标。

4.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌等2个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、蛋白质、酸度等6个指标。

**五、豆制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。