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 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《蚝油》（GB/T 21999-2008）、《鸡汁调味料》（SB/T 10458-2008）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他半固体调味料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、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等15个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb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、黄曲霉毒素B1等7个指标。

3. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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等6个指标。

4. 香辛料调味油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等8个指标。

5. 料酒抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等4个指标。

6. 辣椒酱抽检项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、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等13个指标。

7. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、戊唑醇、糖精钠(以糖精计)、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)、铅(以Pb计)等10个指标。

8. 其他香辛料调味品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、铅(以Pb计)等7个指标。

9. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括副溶血性弧菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd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等12个指标。

10. 香辛料酱(芥末酱、青芥酱等)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)、铅(以Pb计)等3个指标。

11. 其他液体调味料抽检项目包括副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd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等10个指标。

12. 其他固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、铅(以Pb计)、总砷(以As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等13个指标。

13. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、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)、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)、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等14个指标。

14. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括可待因、吗啡、罂粟碱、蒂巴因、那可丁等5个指标。

15. 酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)抽检项目包括全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)等2个指标。

**二、酒类**

（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《蒸馏酒及配制酒卫生标准》（GB 2757-1981）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

1. 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

2. 黄酒抽检项目包括酒精度、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)、三氯蔗糖等7个指标。

3. 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、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)等7个指标。

4. 熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒抽检项目包括甲醛、糖精钠(以糖精计)等2个指标。

**三、饮料**

1. 抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《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 饮料》（GB 7101-2015）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324-2014）、《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325-2014）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 固体饮料抽检包括蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等19个指标。

2. 其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等19个指标。

3. 其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等9个指标。

4. 饮用纯净水抽检项目包括耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌等8个指标。

**四、速冻食品**

(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 2760-2014）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1. 水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)等2个指标。

2. 速冻蔬菜制品抽检项目包括胭铅(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)、二氧化硫残留量等5个指标。

3. 速冻水产制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、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)等4个指标。

**五、茶叶及相关制品**

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

代用茶抽检项目包括滴滴涕、敌敌畏、二氧化硫、乐果、亮蓝、六六六、柠檬黄、铅(以Pb计)、氰戊菊酯、日落黄、三氯杀螨醇、苋菜红、胭脂红等13个指标。

**六、餐饮食品**

(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 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 发酵乳(餐饮)抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、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)等9个指标。

2. 花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

3. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

**七、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）检测项目

糕点抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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)、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)、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、丙二醇、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等25个指标。

**八、糖果制品**

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《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

糖果抽检项目包括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、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群等10个指标。

**九、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检测项目

1. 熟肉干制品的抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157:H7等14个指标。

2. 腌腊肉制品的抽检项目包括铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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)、胭脂红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)等14个指标。

**十、粮食加工品**

(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 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 大米抽检项目包括铅(以Pb)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2. 生湿面抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

**十一、蜂产品**

(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 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

蜂产品抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数等13个指标。

**十二、乳制品**

1. 抽检依据

抽检依据《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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《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 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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《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. 发酵乳抽检项目包括非脂乳固体、乳酸菌数、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb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、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等15个指标。

2. 灭菌乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松等10个指标。

3. 调制乳抽检项目包括沙门氏菌、商业无菌、脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等11个指标。

4. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等13个指标。

**十三、水产制品**

1. 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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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。

1. 检验项目

藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb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、霉菌等8个指标。

**十四、薯类和膨化食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）、《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）检测项目

干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等7个指标。

**十五、豆制品**

（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 食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017、《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 豆制品》GB 2712-2014、《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）检测项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以Pb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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

2. 腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

**十六、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检测项目包括黄曲霉毒素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)、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)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌等13个指标

**十七、水果制品**

1. 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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检测项目包括铅(以Pb计)、展青霉素、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)、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等21个指标。

2. 果酱抽检项目包括展青霉素、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)、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

**十八、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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）检测项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等8个指标。

**十九、可可及焙烤咖啡产品**

（一）抽检依据

抽检依据《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）。等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

焙炒咖啡检测项目包括咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A等3个指标。

**二十、特殊膳食食品**

(一)抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

特殊膳食食品抽检项目包括不溶性膳食纤维、大肠菌群、蛋白质、碘、泛酸、钙、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、钠、能量、铅(以Pb计)、沙门氏菌、生物素、水分、铁、维生素A、维生素B1、维生素B6、维生素B12、维生素C、维生素D、维生素E、无机砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO3计)、锌、亚硝酸盐(以NaNO2计)、烟酸、叶酸、脂肪等30个指标。

**二十一、饼干**

1. 抽检依据

抽检依据的是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《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 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。

1. 检验项目

饼干检测项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等14个指标。

**二十二、炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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 2761-2017）、《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

开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等12个指标。

**二十三、罐头**

1. 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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 罐头食品》（GB 7098-2015）、《鱼类罐头卫生标准》（GB 14939-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

水产动物类罐头抽检项目包括组胺、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、商业无菌等9个指标。

**二十四、蔬菜制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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. 干制食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、二氧化硫残留量等5个指标。

2. 酱腌菜抽检项目包括铅(以Pb计)、亚硝酸盐、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、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等19个指标。

3. 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括铅(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)、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

4. 腌渍食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg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)、二氧化硫残留量、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等10个指标。

**二十五、食用农产品**

(一)抽检依据

抽检依据是《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名单(第四批)》(整顿办函[2010]50号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

抽检依据等2个指标。

1. 韭菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷等25个指标。

2. 其他畜肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等19个指标。

3. 其他禽副产品抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、铬(以Cr计)等12个指标。

4. 淡水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、镉(以Cd计)等14个指标。

**二十六、淀粉及淀粉制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 淀粉抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、霉菌、霉菌和酵母、铅(以Pb计)等6个指标。

2. 粉丝粉条等抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等3个指标。