附件1

本次检验项目

一、饮料

（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）、《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 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果、蔬汁饮料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、柠檬黄、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、展青霉素、霉菌、纳他霉素、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、日落黄、菌落总数、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等17个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等6个指标。

3.蛋白饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、蛋白质等4个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、三氯甲烷等7个指标。

5.其他饮料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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

6.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、三氯甲烷、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、溴酸盐等8个指标。

7.茶饮料抽检项目包括茶多酚、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、咖啡因等4个指标。

8.饮用天然矿泉水抽检项目包括大肠菌群、锑、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌、镍、粪链球菌、界限指标-锶、界限指标-偏硅酸、硝酸盐(以NO3⁻计)、溴酸盐等11个指标。

二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、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 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 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）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、非脂乳固体、酸度、蛋白质、商业无菌、脂肪等6个指标。

2.发酵乳抽检项目包括酸度、蛋白质、乳酸菌数、酵母、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脂肪等9个指标。

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

4.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、蛋白质、商业无菌等3个指标。

5.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括沙门氏菌、霉菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群等4个指标。

三、其他食品

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

（二）检验项目

1.冷链即食食品抽检项目包括大肠菌群、多氯联苯、甲基汞(以Hg计)、副溶血性弧菌、无机砷(以As计)、大肠杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等15个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠杆菌、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等4个指标。

四、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《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.饼干抽检项目包括酸价(以脂肪计) （KOH）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

五、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.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、菌落总数、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。

2.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、菌落总数、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6个指标。

3.发酵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)、大肠菌群、氯霉素、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亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、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8个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、总砷(以As计)等7个指标。

六、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等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》（卫生部公告[2011]第4号）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等4个指标。

2.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、镉(以Cd计)、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素B1等7个指标。

七、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《花生油》（GB/T 1534）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）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、过氧化值、酸价(KOH)、黄曲霉毒素B1等4个指标。

2.大豆油抽检项目包括溶剂残留量、苯并[α]芘、过氧化值、酸价(KOH)等4个指标。

3.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括过氧化值等1个指标。

4.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等3个指标。

5.食用植物调和油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)等3个指标。

八、罐头

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098）、《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.水产动物类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等4个指标。

2.水果类罐头抽检项目包括日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苋菜红、柠檬黄、赤藓红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、胭脂红、诱惑红等9个指标。

3.蔬菜类罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌等5个指标。

4.其他罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、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)等6个指标。

5.食用菌罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等2个指标。

九、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.腐乳、豆豉、纳豆等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)、铝的残留量(干样品，以Al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7个指标。

十、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年第 11 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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《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

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、马贲特罗、沙丁胺醇、特布他林、氟苯尼考、马布特罗、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、溴代克伦特罗、甲氧苄啶、溴布特罗、苯氧丙酚胺、地塞米松等20个指标。

2.柑、橘抽检项目包括三唑磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、灭线磷、克百威、联苯菊酯、镉(以Cd计)、氯唑磷、铅(以Pb计)、多菌灵等12个指标。

3.桃抽检项目包括克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵等6个指标。

4.香蕉抽检项目包括吡虫啉、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪等9个指标。

5.黄瓜抽检项目包括异丙威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、哒螨灵、阿维菌素、克百威、乙螨唑、氟虫腈、多菌灵等13个指标。

6.豇豆抽检项目包括水胺硫磷、阿维菌素、克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、灭蝇胺、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、氧乐果、总砷(以As计)等10个指标。

7.普通白菜抽检项目包括敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、甲拌磷、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等16个指标。

8.猪肉抽检项目包括氯霉素、莱克多巴胺、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、喹乙醇、马贲特罗、甲硝唑、沙丁胺醇、特布他林、马布特罗、镉(以Cd计)、恩诺沙星、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、多西环素、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、溴代克伦特罗、甲氧苄啶、溴布特罗、土霉素、苯氧丙酚胺、地塞米松等27个指标。

9.葡萄抽检项目包括烯酰吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、敌敌畏、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵等7个指标。

10.芹菜抽检项目包括水胺硫磷、阿维菌素、铬(以Cr计)、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、总砷(以As计)、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、甲萘威、铅(以Pb计)、灭多威、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、总汞(以Hg计)、噻虫胺等26个指标。

11.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、氯唑磷、铅(以Pb计)、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)等10个指标。

12.海水蟹抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物等10个指标。

13.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等11个指标。

14.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、组胺、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

15.鸡蛋抽检项目包括呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、铅(以Pb计)、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等9个指标。

16.猪肾抽检项目包括塞曼特罗、呋喃西林代谢物、沙丁胺醇、溴布特罗、土霉素、克伦特罗、马布特罗、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、马贲特罗、溴代克伦特罗、苯氧丙酚胺、特布他林等13个指标。

17.鸡肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、四环素、总砷(以As计)、甲氧苄啶、土霉素、铅(以Pb计)、尼卡巴嗪、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、总汞(以Hg计)、金霉素等21个指标。

18.羊肝抽检项目包括塞曼特罗、克伦特罗、马布特罗、莱克多巴胺、马贲特罗、沙丁胺醇、溴代克伦特罗、苯氧丙酚胺、溴布特罗、特布他林等10个指标。

19.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、联苯菊酯、氯唑磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、甲拌磷、甲胺磷、腐霉利、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等18个指标。

20.韭菜抽检项目包括水胺硫磷、阿维菌素、铬(以Cr计)、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、总砷(以As计)、乐果、敌敌畏、毒死蜱、吡虫啉、铅(以Pb计)、腐霉利、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、总汞(以Hg计)等28个指标。

21.辣椒抽检项目包括敌敌畏、水胺硫磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、腐霉利、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等13个指标。

22.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

23.梨抽检项目包括敌敌畏、铅(以Pb计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)等8个指标。

24.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

25.花椰菜抽检项目包括敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

26.西瓜抽检项目包括涕灭威、苯醚甲环唑、辛硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)等6个指标。

27.菠菜抽检项目包括毒死蜱、阿维菌素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等12个指标。

28.马铃薯抽检项目包括水胺硫磷、阿维菌素、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、总砷(以As计)、对硫磷、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等15个指标。

29.贝类抽检项目包括孔雀石绿、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等7个指标。

30.羊肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、马贲特罗、沙丁胺醇、特布他林、氟苯尼考、马布特罗、恩诺沙星、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、溴代克伦特罗、溴布特罗、铅(以Pb计)、苯氧丙酚胺等16个指标。

31.羊肾抽检项目包括塞曼特罗、沙丁胺醇、溴布特罗、克伦特罗、马布特罗、莱克多巴胺、镉(以Cd计)、马贲特罗、溴代克伦特罗、苯氧丙酚胺、恩诺沙星、特布他林等12个指标。

32.大白菜抽检项目包括涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、克百威、唑虫酰胺、吡虫啉、镉(以Cd计)、甲拌磷、氟虫腈等15个指标。

33.猪肝抽检项目包括沙丁胺醇、甲氧苄啶、溴布特罗、土霉素、克伦特罗、马贲特罗、苯氧丙酚胺、呋喃唑酮代谢物、特布他林、塞曼特罗、多西环素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、马布特罗、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、镉(以Cd计)、溴代克伦特罗、恩诺沙星、总砷(以As计)等20个指标。

十一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。

2.其他饮料(自制)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等1个指标。

3.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。

4.发酵面制品(自制)抽检项目包括糖精钠(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3个指标。

5.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

6.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括吗啡、罂粟碱、可待因、那可丁等4个指标。

7.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)抽检项目包括大肠菌群、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等2个指标。

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）、《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.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等8个指标。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等8个指标。