附件1

本次检验项目

一、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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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、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)、胭脂红、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

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

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

二、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.米粉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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等5个指标。

2.生湿面制品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.发酵面制品抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、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）等5个指标。

4.米粉抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

5.谷物加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

三、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）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、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）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420）、《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.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括金黄色葡萄球菌、酵母、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

2.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。

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

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

6.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括沙门氏菌、霉菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、大肠菌群等5个指标。

7.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括三聚氰胺、大肠菌群、蛋白质等3个指标。

四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《芝麻酱》（LS/T 3220）、《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）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《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.料酒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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

4.火锅底料、麻辣烫底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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

5.黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

6.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括沙门氏菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸值(以脂肪计)(以KOH计)等4个指标。

7.酱油抽检项目包括大肠菌群、全氮(以氮计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、氨基酸态氮(以氮计)、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等10个指标。

8.食醋抽检项目包括不挥发酸(以乳酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、总酸(以乙酸计)、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)、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8个指标。

五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《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 食品工业用浓缩液（汁、浆）》（GB 17325）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《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.碳酸饮料(汽水)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)、酵母、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量（20℃）等6个指标。

2.果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、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)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、沙门氏菌、铅(以Pb计)、展青霉素、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、柠檬黄、霉菌等18个指标。

3.蛋白饮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)、三聚氰胺、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)、电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、三氯甲烷、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

5.其他饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、日落黄、金黄色葡萄球菌、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、酵母、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、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)、胭脂红等16个指标。

6.其他饮用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、溴酸盐等6个指标。