附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、等标准、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）通知》（食品整治办〔2009〕5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》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目：铅、镉、总汞、总砷、铬、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、草甘膦、杀螟硫磷、生物苄呋菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、丙草胺、稻瘟灵、禾草敌、敌瘟磷、杀虫环。

3.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、二氧化钛。

4.其他谷物粉类制成品的检验项目包括：铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1（调和油除外）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

2.花生油检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

3.玉米油检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT） 、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

4.芝麻油检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT） 、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

5.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1、反式脂肪酸（C18:1T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）、反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T）（限橄榄油、油橄榄果渣油）。

三、调味品

(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—2012)、《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—2011)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2014)、《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 酿造酱》(GB 2718—2014)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720—2015)等标准、相关的法律法规、部门规章和规定及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1.蚝油、虾油、鱼露项目包括无机砷、铅(以Pb计)、镉(以Cd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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮 、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、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅(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)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、丙溴磷、乙酰甲胺磷。

6.料酒检验项目包括总砷(以As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)、甜蜜素。

7.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

9.其他固体调味料检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As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、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

10.其他香辛料调味品检验项目包括铅（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）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22。

11.其他液体调味料检验项目包括总砷（以As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）、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

12.味精检验项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠。

四、方便食品

（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 食品中真菌毒素限量》 （GB2761—2011）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《麦片类卫生标准》（GB 19640—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括。酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

2.油炸面、非油炸面检验项目包括水分、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酸价、过氧化值、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

五、饼干

（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—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《饼干卫生标准》（GB7100—2003）等标准及产品明示标准的要求。

（二）检验项目

饼干检验项目包括酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、霉菌、三聚氰胺（仅适用于含乳产品）。

六、食糖

（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 食糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB 317—2006）、《绵白糖》（GB 1445—2000）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）、《方糖》（QB/T 1214—2002）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1—1997）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）、《糖霜》（QB/T 4092—2010）、《液体糖》（QB/T 4093—2010）、《黄砂糖》（QB/T 4095—2010）、《红糖》（QB/T 4561—2013）、《块糖》（QB/T 4562—2013）、《金砂糖》（QB/T 4563—2013）、《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）、《全糖粉》（QB/T 4565—2013）、《黄方糖》（QB/T 4566—2013）、《黑糖》（QB/T 4567—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等检验项目包括总砷、铅、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

七、水饺、元宵、馄钝等生制品

（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—2012）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《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—2012）、《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括铅（以Pb计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。速冻水产制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）、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）。速冻调理肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素。