附件1

本次检验项目

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类（一级） | 食品亚类（二级） | 食品品种（三级） | 食品细类（四级） | 抽检依据 | 检验项目 |
| 1 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定、GB 4789.3食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数等标准及产品明示标准和指标的要求 | 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）、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 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 |
| 2 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | GB2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量等标准及产品明示标准和指标的要求 | 铬（以Cr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）、氯霉素 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、总伸（以As计）、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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总碑（以As计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 铅（以Pb计）、苯并［Al花、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 3 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定、GB 4789.3食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数等标准及产品明示标准和指标的要求 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以NaNC）2计）、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 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 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）、二氧化硫残留量 |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 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） |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以Pb计）、总碑（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计） |
| 腌渍食用菌 | 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 |
| 4 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素、铅（以pb计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 速冻面米熟制品 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 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） |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 5 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定、GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数等标准及产品明示标准和指标的要求 | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铉盐（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）、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（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脫氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素、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）、大肠菌群 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 氨基酸态氮（以氮计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计） |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌 |
| 其他香辛料调味品 | 铅（以Pb计）、丙漠磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核甘酸二钠、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 |
| 其他固体调味料 | 铅（以Pb计）、总伸（以As计）、苏丹红I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脫氢乙酸及其钠盐（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）、阿斯巴甜 |
| 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 坚果与籽类的泥（酱） | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌 |
| 辣椒酱 | 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 其他半固体调味料 | 罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 液体复合调味料 | 虫毛油、虾油、鱼露 | 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）、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 |
| 其他液体调味料 | 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）、菌落总数、大肠菌群 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠、铅（以Pb计） |
| 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 氯化钠、锐（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总碑（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁割根计） |
| 低钠食用盐 | 氯化钾、锐（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总碑（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| 风味食用盐 | 钥1（以Ba计）、铅（以Pb计）、总石申（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| 特殊工艺食用盐 | 氯化钠、锐（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总碑（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 铅（以Pb计）、总碑（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNC）2计） |