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 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油（含煎炸用油） | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 花生油 | | 《GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《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的要求 | | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | |
| 玉米油 | | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） | |
| 芝麻油 | | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | |
| 菜籽油 | | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 | |
| 大豆油 | | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | |
| 食用植物调和油 | | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 | |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | |
| 煎炸过程用油（餐饮环节） | 煎炸过程用油 | | 酸价、极性组分 | |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | | 酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘 | |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌 | |
| 2 | 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 | |