**附件1**

# 本次检验项目

## 一、饼干

## **（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

饼干检验项目为大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价、铝的残留量(干样品，以Al计)、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

## 二、蛋制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、再制蛋检验项目为铅(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

2.其他类检验项目为铅(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

## 三、淀粉及淀粉制品

### **（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、淀粉制品检验项目为铅(以Pb 计),铝的残留量(干样品，以Al 计),二氧化硫残留量,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。

2、淀粉检验项目为铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

## 四、豆制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、GB 5009.182 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》，GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、豆干、豆腐、豆皮等检验项目为铅(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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2、腐竹、油皮及其再制品检验项目为蛋白质、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3、大豆蛋白类制品等检验项目为苯甲酸及其钠盐(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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 五、方便食品

1. **抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1. 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝等检验项目为水分,过氧化值(以脂肪计),菌落总数,大肠菌群,酸价。
2. 调味面制品检验项目为苯甲酸及其钠盐(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,糖精钠(以糖精计),沙门氏菌,金黄色葡萄球菌。

其他方便食品检验项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 六、糕点

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 2762-2017《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。

**（二）检验项目**

1、糕点检验项目为酸价(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。

2、粽子检验项目为山梨酸及其钾盐(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。

## 七、罐头

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、畜禽水产罐头检验项目为组胺、无机砷(以As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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌。

2、果蔬类罐头检验项目为合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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)、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)、阿斯巴甜、商业无南

3、其他类罐头检验项目为黄曲霉毒素B1、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

## 八、酒类

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

白酒、白(液态)、白酒(原酒)检验项目为酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

## 九、粮食加工品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，卫生部公告[2011]第4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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、通用小麦粉、专用小麦粉检验项目为镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺。

2、大米检验项目为铅(以Pb 计),镉(以 Cd计),黄曲霉毒素B1。

3、谷物加工品检验项目为铅(以Pb 计),镉(以 Cd 计),黄曲霉毒素B1。

4、普通挂面、手工面检验项目为铅(以Pb 计),脱氢乙酸及其钠盐。

5、其他谷物碾磨加工品检验项目为铅(以Pb 计),铬(以 Cr 计),赭曲霉毒素A。

6、玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目为黄曲霉毒素B1,赭曲霉毒素A,玉米赤霉烯酮。

## 十、肉制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是 G整顿办函[2011]1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)》，GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、熏煮香肠火腿制品检验项目为氯霉素,亚硝酸盐,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,胭脂红,菌落总数,大肠菌群。

2、酱卤肉制品检验项目为铅(以Pb 计),镉(以 Cd 计),铬(以 Cr 计),总砷(以As 计),氯霉素,酸性橙Ⅱ,亚硝酸盐,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,胭脂红,糖精钠(以糖精计)。

## 十一、乳制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 5413.39 《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、巴氏杀菌乳检验项目为蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

2、灭菌乳检验项目为蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

3、发酵乳检验项目为脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

4、调制乳检验项目为蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

5、乳粉检验项目为蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

## 十二、炒货食品及坚果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；卫健委、市场监管总局公告（2018年第7号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

瓜子的检验项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌。

## 十三、食糖

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 1445-2018《绵白糖》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、白砂糖检验项目为蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨

2、红糖检验项目为总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨。

3.冰糖检验项目为蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

## 十四、食用油、油脂及其制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，BJS 201708 《食用植物油中乙基麦芽酚的测定》，GB 2762-2017《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。

**（二）检验项目**

1、花生油检验项目为酸值/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)。

2、芝麻油检验项目为酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

3.菜籽油检验项目为酸值/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。

4.大豆油检验项目为酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

5. 食用植物调和油检验项目为酸价、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。

## 十五、蔬菜制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2714 《食品安全国家标准 酱腌菜》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、酱腌菜检验项目为铅(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NaNO,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。

2、蔬菜干制品检验项目为铅(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。

## 十六、水果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1、蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目为铅(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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2、水果干制品(含干枸杞)检验项目为铅(以Pb计)、哒螨灵、啶虫胀、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、唑螨酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、嗯唑菌酮、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

3、果酱检验项目为脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

## 十七、速冻食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是 GB 5009.227 《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》、SB/T 10379 《速冻调制食品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

速冻调理肉制品检验项目为过氧化值(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。

## 十八、糖果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是抽检依据是 GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 》、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。

**（二）检验项目**

1、果冻检验项目为山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、霉菌、酵母。

2、糖果检验项目为铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色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。

3. 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目为铅(以Pb计)、沙门氏菌。

## 十九、调味品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱油检验项目为氨基酸态氮、全氮(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)、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。

2、食醋检验项目为总酸(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)、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。

3、酱类检验项目为氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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。

4、调味料酒检验项目为氨基酸态氮(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。

5、香辛料调味油检验项目为酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)。

6、辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目为铅(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。

7、其他香辛料调味品检验项目为铅(以Pb计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

8、鸡粉、鸡精调味料检验项目为谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。

9. 其他固体调味料检验项目为铅(以Pb计)、总砷(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)、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)、阿斯巴甜。

10.蛋黄酱、沙拉酱检验项目为乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

11. 坚果与籽类的泥(酱)检验项目为酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌。

12.辣椒酱检验项目为苯甲酸及其钠盐(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)。

13. 火锅底料、麻辣烫底料检验项目为铅(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。

14. 其他半固体调味料检验项目为罗丹明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)。

15. 蚝油、虾油、鱼露检验项目为氨基酸态氮、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。

16. 其他液体调味料检验项目为苯甲酸及其钠盐(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。

17.味精检验项目为谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

18.普通食用盐检验项目为氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(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)。

## 二十、饮料

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 5009.28 《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、GB 2762-2017《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。

**（二）检验项目**

1、碳酸饮料检验项目为二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、霉菌、酵母。

2、蛋白饮料检验项目为蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

3、果、蔬汁饮料检验项目为铅(以Pb计)、展青霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母。

4、固体饮料检验项目为蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

5.饮用纯净水检验项目为电导率、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

6.其他饮用水检验项目为耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

7.茶饮料检验项目为茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数。

8.其他饮料检验项目为苯甲酸及其钠盐(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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌。

二十一、茶叶及相关制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

**（二）检验项目**

绿茶、花茶的检验项目为铅(以Pb计)、氟、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚。

二十二、蜂产品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；卫健委、市场监管总局公告（2018年第7号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

蜂产品制品检验项目为山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数。

二十三、冷冻饮品

**（一）抽检依据**

抽检依据是《冷冻饮品卫生标准(GB 2759.1-2003)》；GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

**（二）检验项目**

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目为蛋白质、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

二十四、薯类及膨化食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；卫健委、市场监管总局公告（2018年第7号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目为水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二十五、食用农产品

**（一）抽检依据**

检验依据是农业部公告第235号动物性食品中兽药最高残留限量；整顿办函（2011）1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（2010）50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（第四批）》；GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

**（二）检验项目**

1.蔬菜检测项目为：镉、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、总汞、铅、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、涕灭威、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、灭多威、倍硫磷、敌百虫、阿维菌素、乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲胺磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、灭蝇安、杀扑磷。

2.水果类检测项目为：吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、对硫磷、氟虫腈、腐霉利、多菌灵、克百威、痒乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、烯酰吗啉、三唑磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、腈苯唑、甲胺磷、呲虫啉。

3.生干坚果与籽类食品检测项目为：酸价、黄曲霉毒素B1、多菌灵、二氧化硫残留量。

4.鲜蛋检测项目为：恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、金刚烷胺。

5.豆类检测项目为：铅、镉、铬、赭曲霉毒素A。

6.畜禽肉及副产品检测项目为克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、氟苯尼考。

7.水产品检测项目为镉、无机砷、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、二氧化硫残留量、土霉素。