附件1

本次检验项目

一、糕点

（一）相关标准依据

《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—2017）、《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 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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。

二、饮料

（一）相关标准依据

《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—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）、《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 包装饮用水》（GB 19298—2014）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶饮料抽检项目为：茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌。

2.蛋白饮料抽检项目为：蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.固体饮料抽检项目为：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）、安赛蜜、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.果、蔬汁饮料抽检项目为：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）、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.其他饮料抽检项目为：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）、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.其他饮用水抽检项目为：浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

7.碳酸饮料(汽水)抽检项目为：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、大肠菌群、霉菌、酵母。

8.饮用纯净水抽检项目为：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

9.饮用天然矿泉水抽检项目为：界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

三、茶叶及相关制品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目为：铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津。

2.代用茶抽检项目为：铅（以Pb计）。

四、水产制品

（一）相关标准依据

《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—2017）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品抽检项目为：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2.熟制动物性水产制品抽检项目为：镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、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）。

3.预制动物性水产干制品抽检项目为：镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

五、食糖

（一）相关标准依据

《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 食糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《冰糖》（GB/T 35883—2018）、《赤砂糖》（GB/T 35884—2018）、《红糖》（GB/T 35885—2018）、《绵白糖》（GB/T 1445—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖抽检项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.冰片糖抽检项目为：总糖分、还原糖分、螨。

3.冰糖抽检项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

4.赤砂糖抽检项目为：总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨。

5.红糖抽检项目为：总糖分、不溶于水杂质、螨。

6.绵白糖抽检项目为：总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

7.其他糖抽检项目为：蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

六、饼干

（一）相关标准依据

《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 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目为：酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

七、蛋制品

（一）相关标准依据

《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—2017）、《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 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

再制蛋抽检项目为：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。

八、方便食品

（一）相关标准依据

《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—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《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）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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抽检项目为：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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。

2.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目为：水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

九、蜂产品

（一）相关标准依据

《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—2017）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《食品动物中禁止使用的药品及其它化合物清单》（农业农村部公告第250号）、发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜂产品制品抽检项目为：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。

2.蜂蜜抽检项目为：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。