附件1

本次检验项目

**一、保健食品**

1. **抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014），国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009030，《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017） 等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

保健食品抽检项目包括氨基他达拉非、伐地那非、红地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、那红地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、他达拉非、伪伐地那非、那莫西地那非、铅(以Pb计)、总砷(As)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅(Pb)、总汞(Hg)、阿普唑仑、艾司唑仑、奥沙西泮、巴比妥、苯巴比妥、扎来普隆、异戊巴比妥、氯氮卓、劳拉西泮、氯硝西泮、氯美扎酮、氯苯那敏、罗通定、佐匹克隆、马来酸咪达唑仑、硝西泮、三唑仑、司可巴比妥、文拉法辛、青藤碱、地西泮。

二、餐饮食品

**（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

2.发酵面制品(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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.油炸面制品(自制)抽检项目铝的残留量(干样品，以Al计)。

4.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括胭脂红、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)。

5.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括肉冻、皮冻(自制)。

6.果蔬汁等饮料(自制)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、胭脂红、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)。

7.其他饮料(自制)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝。

**三、炒货食品及坚果制品**

**（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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

**四、蛋制品**

**（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

再制蛋抽检项目包括铅(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

**五、淀粉及淀粉制品**

**（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 2762-2017）食品等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

粉丝粉条等抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)。

**六、豆制品**

1. **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 2762-2017）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）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、豆皮等抽检项目包括铅(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)、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量

2.腐竹、油皮抽检项目包括防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖、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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量。

3.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、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）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)、方便粉丝抽检项目水分、酸价(KOH)(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.调味面制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、富马酸二甲酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**八、糕点**

**（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

糕点抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**九、酒类**

**（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.啤酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注(限玻璃瓶装啤酒检测)。

2.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

3.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、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。

**十、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.普通挂面、花色挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

2.普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

3.生湿面制品抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

4.谷物加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

5.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、赭曲霉毒素A。

6.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

7.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

**十一、肉制品**

**（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

酱卤肉制品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(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、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。

**十二、乳制品**

**（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 发酵乳》（GB 19302-2010）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素M₁、三聚氰胺、脂肪。

2.发酵乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M₁、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、非脂乳固体。

3.灭菌乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M₁、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

4.调制乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺。

**十三、食用农产品**

**（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 2762-2017）、农业部公告第235号、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.猪肝抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类(总量)。

2.牛肉抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、地塞米松、磺胺类(总量)。

3.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、克伦特罗、莱克多巴胺、氧氟沙星。

4.猪肉抽检项目包括氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺。

5.鸡肉抽检项目包括恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考。

6.鸭肉抽检项目包括氯霉素、氧氟沙星。

7.豆类抽检项目包括镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A。

8.生干坚果抽检项目包括二氧化硫残留量。

9.生干籽类抽检项目包括二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B₁。

10.豇豆抽检项目包括灭蝇胺、氧乐果、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

11.豆芽抽检项目包括亚硫酸盐(以SO₂计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、镉(以Cd计)。

12.山药抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果。

13.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

14.韭菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、腐霉利、对硫磷。

15.番茄抽检项目包括阿维菌素、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

16.辣椒抽检项目包括氧乐果、克百威、氟虫腈。

17.茄子抽检项目包括氧乐果、克百威。

18.鲜食用菌抽检项目包括镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯。

19.菠菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、克百威。

20.大白菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

21.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、水胺硫磷。

22.芹菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、氟虫腈、水胺硫磷。

23.油麦菜抽检项目包括氧乐果、氟虫腈、克百威。

24.菜薹抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

25.花椰菜抽检项目包括敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷。

26.结球甘蓝抽检项目包括阿维菌素、氟虫腈、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

27.贝类抽检项目包括氯霉素、镉(以Cd计)。

28.淡水虾抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)。

29.淡水蟹抽检项目包括呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星。

30.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、诺氟沙星。

31.海水虾抽检项目包括镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物。

32.海水鱼抽检项目包括恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素。

33.橙抽检项目包括克百威、丙溴磷、水胺硫磷、三唑磷、氧乐果。

34.柑、橘抽检项目包括克百威、三唑磷、丙溴磷、苯醚甲环唑、氧乐果。

35.柚抽检项目包括联苯菊酯、毒死蜱。

36.甜瓜类抽检项目包括氟虫腈、阿维菌素。

37.西瓜抽检项目包括氟虫腈、啶虫脒、阿维菌素。

38.桃抽检项目包括氯唑磷。

39.枣抽检项目包括氧乐果、糖精钠(以糖精计)。

40.草莓抽检项目包括烯酰吗啉、啶酰菌胺、多菌灵。

41.葡萄抽检项目包括氟虫腈、百菌清。

42.芒果抽检项目包括氧乐果。

43.香蕉抽检项目包括多菌灵、联苯菊酯、吡唑醚菌酯。

44.梨抽检项目包括氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威。

45.苹果抽检项目包括毒死蜱、对硫磷、敌敌畏。

46.鸡蛋抽检项目包括氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、多西环素(强力霉素)。

47.其他禽蛋抽检项目包括氧氟沙星。

48.其他禽蛋抽检项目包括氧氟沙星。

**十四、食用油、油脂及其制品**

1. **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 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.煎炸过程用油抽检项目酸价(KOH)、极性组分。

2.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

3.芝麻油抽检项目酸价(以KOH计)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

**十五、薯类和膨化食品**

**（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）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抽检项目包括水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、铅(以Pb计)、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。

**十六、**调味品

**（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 2761-2017）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.酿造酱油、配制酱油抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以氮计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以氮计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌菌。

4.酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、游离矿酸、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

5.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括大肠菌群、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)、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、沙门氏菌。

6.辣椒酱抽检项目包括罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.其他半固体调味料抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.其他液体调味料抽检项目包括铅(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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

9.料酒抽检项目包括铅(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)。

10.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、戊唑醇、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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)。

11.香辛料调味油抽检项目包括铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

**十七、饮料**

**（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014） 等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.茶饮料抽检项目包括胭脂红、纳他霉素、苋菜红、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、金黄色葡萄球菌、糖精钠(以糖精计)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、大肠菌群、酵母、霉菌、柠檬黄、日落黄。

2.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、亚麻酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸。

3.固体饮料抽检项目包括铅(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)、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)、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、蛋白质、胭脂红、苋菜红。

4.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅(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)、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、胭脂红、亮蓝、苋菜红、展青霉素。

5.其他饮用水抽检项目包括耗氧量(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。

6.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量(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.其他饮料抽检项目包括纳他霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、沙门氏菌、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红。

8.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、日落黄、纳他霉素、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)、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、安赛蜜、大肠菌群、霉菌、酵母、胭脂红、苋菜红、苋菜红(以苋菜红计)。