附件1

本次检验项目

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品亚类** | **食品品种** | **食品细类** | **抽检依据** | **检验项目** |
| **（一级）** | **（二级）** | **（三级）** | **（四级）** |
| 1 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），大肠菌群，富马酸二甲酯，过氧化值（以脂肪计），金黄色葡萄球菌，菌落总数，霉菌，纳他霉素，铅（以Pb计），三氯蔗糖，沙门氏菌，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），酸价（以脂肪计），糖精钠（以糖精计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），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，安赛蜜，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），丙二醇 |
| 2 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），过氧化值（以脂肪计），氯霉素，铅（以Pb计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），胭脂红，总砷（以As计），亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |
| 3 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），大肠菌群，二氧化硫残留量，菌落总数，亮蓝，霉菌，柠檬黄，铅（以Pb计），日落黄，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），苋菜红，胭脂红，乙二胺四乙酸二钠，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），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 |
| 4 | 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、Q/N FS 0008S-2019《12%（复合）果（蔬）汁饮料》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），大肠菌群，酵母，金黄色葡萄球菌，菌落总数，亮蓝，霉菌，纳他霉素，柠檬黄，铅（以Pb计），日落黄，沙门氏菌，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），苋菜红，胭脂红，展青霉素，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，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 其他饮料 | 其他饮料 | GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），酵母，金黄色葡萄球菌，菌落总数，亮蓝，霉菌，柠檬黄，日落黄，沙门氏菌，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），苋菜红，胭脂红，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，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 固体饮料 | 固体饮料 | GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、Q/HNNG 0015S-2018《南国椰子粉固体饮料》要求 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），大肠菌群，蛋白质，金黄色葡萄球菌，菌落总数，亮蓝，霉菌，柠檬黄，铅（以Pb计），日落黄，沙门氏菌，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），糖精钠（以糖精计），苋菜红，胭脂红，赭曲霉毒素A，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 |