附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、丙草胺、稻瘟灵、禾草敌、敌瘟磷、杀虫环。

2.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、草甘膦、杀螟硫磷、生物苄呋菊酯。

3.挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化钛。

二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.玉米油抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

2.其他食用植物油（半精炼、全精炼）抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素B1。

3.煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分。

三、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《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.酿造酱油、配制酱油抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、氨基酸态氮（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）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、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。

2.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等抽检项目包括铅（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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、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。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

四、薯类和膨化食品

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 2762-2012）、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括铅（以Pb计）、水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化钛、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。

2.干制薯类抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、二氧化钛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.薯粉类抽检项目包括铅（以Pb计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。