本次检验项目

一、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）、《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准，《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）〉通知》（食品整治办〔2009〕5号）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈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（第一批）〉的通知》（食品整治办〔2008〕3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》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目：铅、镉、总汞、总砷、铬、铝的残留量、二氧化钛、滑石粉、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯、甲基嘧啶磷、溴氰菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、马拉硫磷、多菌灵、甲基毒死蜱、甲萘威、杀虫双。

3.谷物加工品的检验项目包括：铅、镉、总砷、总汞、无机砷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、甲基毒死蜱、溴氰菊酯。

4.玉米粉、玉米片、玉米碴的检验项目包括：铅、总汞、镉、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、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。

5.米粉制品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溴酸钾。

6.普通挂面、花色挂面、手工面的检验项目包括：铅、铝的残留量、二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、过氧化苯甲酰、溴酸钾。

7. 其他谷物粉类制成品的检验项目包括：铅、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量、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、溴酸钾。

二、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—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《熟肉制品卫生标准》（GB 2726—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限熟制预包装产品）、大肠菌群（限熟制预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

2.酱卤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、酸性橙Ⅱ、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、商业无菌（限罐头工艺产品）。

3.熟肉干制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

4.熏烧烤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

5.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（限肉灌肠）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

6.腌腊肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）。

7.食用血制品检验项目包括苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。

三、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）、《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.热加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

2.冷加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项。）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

四、饼干

（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）、《饼干卫生标准》（GB7100—2003）、[《食品安全国家标准 饼干》](http://192.168.9.28:8080/AcceptanceOfLF_T/Index)(GB 7100—2015)等标准及产品明示标准的要求。

（二）检验项目

饼干检验项目包括酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、霉菌、三聚氰胺（仅适用于含乳产品）。

五、罐头

（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—2011）、《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 罐头食品》（GB 7098—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目包括总砷、铅、镉、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、亚硝酸盐、商业无菌。

2.水产动物类罐头检验项目包括无机砷、铅、镉、甲基汞、锡、铬、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、多氯联苯、商业无菌。

3.水果罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、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、靛蓝）、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、展青霉素、商业无菌。

4.蔬菜罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、商业无菌。

5.食用菌罐头检验项目包括总砷、铅、镉、总汞、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、商业无菌。

6.其他罐头检验项目包括铅、锡、二氧化硫残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、黄曲霉毒素B1、商业无菌。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《蒸馏酒及配制酒卫生标准》（GB 2757—1981）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《发酵酒卫生标准》（GB 2758—2005）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）、《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）、《啤酒》（GB 4927—2008）、《黄酒》（GB/T 13662—2008）、《葡萄酒》（GB 15037—2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、纽甜、阿斯巴甜。

2.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、赤藓红、新红）、二氧化硫、铅、脱氢乙酸钠、纳他霉素。

3.熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒检验项目包括酒精度、甲醛、二氧化硫、铅、警示语标注。

4.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、甲醇、氰化物、铅。

5.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、甲醇、氰化物、铅、二氧化硫。

6.黄酒检验项目包括酒精度、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）。

7.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、铅。