附件1

**本次检验项目**

（一）抽检依据

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5009.22《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》、GB 5009.271 《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》、卫办监督函2011[551]号《卫生部办公厅关于通报 食品及食品添加剂中邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》、GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》、GB 5009.97《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》GB/T 5009.140《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定》、GB 5009.35 《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、SN/T 1743《食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法》、GB 5009.34 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》、GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》、GB/T 22388《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》、GB 5009.121《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》、GB 5009.182 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》、GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》、GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 22255 《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》、

《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 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、GB 22255 《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》、GB 5009.208 《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 5009.262 《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》、GB 5009.234《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》、GB 5009.235《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》GB/T 18186 《酿造酱油》、SB/T 10336 《配制酱油》GB/T 5009.19《食品中有机氯农药多组分残留量的测定》、GB/T 5009.20《食品中有机磷农药残留量的测定》、GB/T 5009.147《植物性食品中除虫脲残留量的测定》、GB/T 5009.176《茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定》、GB/T 20770《粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.13《食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB/T 23204《茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》SN/T 1969《进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法》、SN/T 2560《进出口食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定 液相色谱-质谱》GB 5009.36《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》、GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》、GB 5009.266《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》、GB 5009.247《食品安全国家标准 食品中纽甜的测定》、GB 5009.263《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》、DBS 44/010 《广东省食品安全地方标准 新会柑皮含茶制品》、GB/T 5009.110 《植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定》。

（二）检验项目

1. 花生油的抽检项目包括黄曲霉毒素B1、邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯。

2. 玉米油的抽检项目包括黄曲霉毒素B1、邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯。

3. 大豆油的抽检项目包括黄曲霉毒素B1、邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯。

4. 食用植物调和油的抽检项目包括邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯。

5. 夹心糖果、焦香糖果、充气糖果、硬质糖果、抛光糖果、凝胶糖果等的抽检项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、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、赤藓红、靛蓝）、二氧化硫、铅、菌落总数、霉菌（限胶基糖果）、大肠菌群、三聚氰胺。

6. 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的抽检项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、二氧化硫、总砷、铅、沙门氏菌、三聚氰胺。

7. 果冻的抽检项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、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、赤藓红、靛蓝）、二氧化硫、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、三聚氰胺。

8. 糕点的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、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。

9. 盐渍鱼的抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd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）。

10. 蜜饯类的抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、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、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。

11. 植物油的抽检项目包括铅、酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1。

12. 酿造酱油、配制酱油的抽检项目包括氨基酸态氮、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）、 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）、菌落总数。

13. 腌腊肉制品的抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、胭脂红、氯霉素。

14. 饼干的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、 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、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

15. 糖果的抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

16. 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的抽检项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、二氧化硫、总砷、铅、沙门氏菌、三聚氰胺。

17. 茶叶的抽检项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、草甘膦、多菌灵、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、敌百虫、克百威、灭线磷、氧乐果。

18. 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）的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。

19. 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的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）。

20. 以发酵酒为酒基的配制酒的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）。

21. 其他蒸馏酒的抽检项目包括酒精度、糖精钠（以糖精计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、铅（以Pb计）。

22. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、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、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。

23. 水饺、元宵、馄饨等生制品的抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）。

24. 其他炒货食品及坚果制品的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌。

25. 新会柑皮含茶制品的抽检项目包括溴氰菊酯、联苯菊酯、氯菊酯、喹螨醚、甲胺磷。