附件1

# 本次检验项目

**一、白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）**

（一）检验依据

GB 2760 食品安全国家标准 添加剂使用标准

GB/T 10345-2007《白酒分析方法》

GB 22255-2014《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第三法 液相色谱-质谱/质谱法)

GB 5009.266-2016《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》(第一法 气相色谱-质谱法 同位素内标法)

GB 5009.36-2016《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》(第一法 分光光度法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》(第一法 气相色谱-质谱法 同位素内标法)

GB 5009.225-2016 《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》（第一法）

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)的抽检项目包括β-苯乙醇、三氯蔗糖、乙酸乙酯、乳酸乙酯、己酸乙酯、正丙醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、酒精度、铅(以Pb计)、β-苯乙醇、三氯蔗糖、乙酸乙酯、乳酸乙酯、己酸乙酯、正丙醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、酒精度、铅(以Pb计)

**二、饼干**

（一）检验依据

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.182-2017 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第三法 电感耦合等离子体发射光谱法)

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 5009.28-2016《 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》第一法

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 5009.182-2017 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第三法 电感耦合等离子体发射光谱法)

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

（二）检验项目

饼干的抽检项目包括菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、大肠菌群、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

**三、大米**

(一)检验依据

GB 5009.17-2014《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》(第一篇 食品中总汞的测定 第一法 原子荧光光谱分析法)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.123-2014《食品安全国家标准 食品中铬的测定》

GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》

GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（第三法）

(二)检测项目

大米的抽检项目包括总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁

**四、糕点**

(一)检验依据

GB 5009.251-2016 《食品安全国家标准 食品中1，2-丙二醇的测定》（第一法 气相色谱法）

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

NY/T 1723-2009《食品中富马酸二甲酯的测定 高效液相色谱法》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 5009.182-2017 《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第三法 电感耦合等离子体发射光谱法)

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

(二)检验项目

糕点的抽检项目包括丙二醇、大肠菌群、富马酸二甲酯、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、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、霉菌。

**五、花生油**

(一)检验依据

GB 5009.32-2016 《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》(第二法 气相色谱-质谱法 外标法)

GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第一法 冷溶剂指示剂滴定法)

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》( 第三法 高效液相色谱-柱后衍生法 )

(二)检验项目

花生油的抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、酸值(KOH)、黄曲霉毒素B1。

**六、酱油**

（一）检验依据

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB/T 18186-2000《酿造酱油》6.4氨基酸态氮

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 》(第一法 液相色谱法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.234-2016《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第三法 高效液相色谱-柱后衍生法)

（二）检验项目

酱油的抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氨基酸态氮、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B₁。

**七、开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子**

（一）检验依据

GB 5009.34-2016 《 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.269-2016《食品安全国家标准 食品中滑石粉的测定》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》( 第一法 液相色谱法)

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

GB 5009.22-2016 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》( 第三法 高效液相色谱-柱后衍生法 )

（二）检验项目

开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子的抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、滑石粉、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、霉菌、黄曲霉毒素B₁。

**八、蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类**

（一）检验依据

GB 5009.34-2016 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(第一法 气相色谱法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》(第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法)

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的抽检项目包括二氧化硫残留量、亮蓝、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌。

**九、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**

（一）检验依据

SN/T 3538-2013《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》( 第一法 液相色谱法)

GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

（二）检验项目

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安赛蜜、总砷(以As计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜。

**十、食用植物调和油**

（一）检验依据

GB 5009.32-2016《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》(第四法 气相色谱法)

GB 5009.271-2016《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》(第二法 气相色谱-质谱法 外标法)

（二）检验项目

食用植物调和油的抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)。

**十一、糖果**

（一）检验依据

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)

SN/T 3538-2013《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)

GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 5009.263-2016《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》

GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法 霉菌和酵母平板计数法)

（二）检验项目

糖果的抽检项目包括亮蓝、大肠菌群、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、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、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、苋菜红、菌落总数、阿斯巴甜、霉菌。

**十二、腌腊肉制品**

（一）检验依据

GB/T 20756-2006《可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》

GB/T 9695.6-2008《肉制品 胭脂红着色剂测定》(第一法 高效液相色谱法)

GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第二法 液相色谱法)

GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（第一法）

GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 滴定法)

GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)

GB 5009.123-2014《食品安全国家标准 食品中铬的测定》

GB 5009.26-2016 《食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定》(第一法 气相色谱-质谱法)

GB 5009.179-2016《食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定》(第一法 顶空气相色谱-质谱联用法)

GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》 （第二法分光光度法）

GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)

（二）检验项目

腌腊肉制品的抽检项目包括氯霉素、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝胺、三甲胺氮、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)。