附件1

**本次检验项目**

（一）抽检依据

GB 2719-2003 食醋卫生标准

GB 2718 食品安全国家标准酿造酱

GB 2719-2018 食品安全国家标准

GB 2717-2003 酱油卫生标准

GB 2717-2018 食品安全国家标准酱油

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB/T 1537 棉籽油

GB 2716 食品安全国家标准植物油

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

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GB 2721食品安全国家标准食用盐

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 26687 食品安全国家标准复配食品添加剂通则

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 13102 食品安全国家标准 炼乳

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

（二）检验项目

1.大米：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

2 .米粉制品：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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

3 .生湿面制品： 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

4.花生油：酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)

5 .玉米油：酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)

6 .橄榄油、油橄榄果渣油： 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)

7 .大豆油：酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)

8 .食用植物调和油：酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚

9.食用油脂制品：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镍(以Ni计)、苯并[a]芘、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)、大肠菌群、霉菌

10.鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以 Pb 计)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、阿斯巴甜

11.蚝油、虾油、鱼露：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)、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 、沙门氏菌 、副溶血性弧菌

12.调理肉制品(非速冻) ：铅(以Pb计)、氯霉素

13.腌腊肉制品：过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、氯霉素

14.酱卤肉制品：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌

15.熟肉干制品：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7

16.熏烧烤肉制品：苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、N-二甲基亚硝胺、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌

17.熏煮香肠火腿制品：亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7

18.灭菌乳：脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、商业无菌、三聚氰胺

19.巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺

20.调制乳：蛋白质、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、三聚氰胺

21.发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

22.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉：蛋白质、脂肪、水分、亚硝酸盐(以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、三聚氰胺

23.淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳 ：蛋白质、水分、乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、铅(以Pb计)

24.稀奶油、奶油和无水奶油： 酸度、商业无菌、菌落总数g、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、三聚氰胺

25.干酪(奶酪)、再制干酪：菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺

26.奶片、奶条等：三聚氰胺

27.食盐：氯化钠(以干基计)、氯化钾(以干基计)、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐、亚铁氰化钾(以[Fe(CN)6]4-计)