附件1

本次检验项目

**一、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 2762-2017）、《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**

饼干抽检项目包括酸价（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 Al 计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**二、**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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、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）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂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。

**三、豆制品**

**（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014 ）、《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**

大豆蛋白类制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品,以Al计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三氯蔗糖。

**四、餐饮食品**

**（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 2762-2017）、《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003 ）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.油炸面制品抽检项目包括铝的残留量（干样品,以Al计）。

2.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉制品抽检项目包括个铬（以Cr计）、胭脂红、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）。

3.煎炸过程用油抽检项目包括酸价（KOH）、极性组分、苯并（a）芘。

4.冷加工糕点面包抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.热加工糕点面包抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

6.果蔬汁等饮料抽检项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.餐馆用餐饮具抽检项目包括游离性余氯、沙门氏菌。

注：本表所列项目为文件要求项目，具体到每个产品所需检验项目请参考《2018国抽实施细则》。