附件1

本次检验项目

（以每次公布涉及品种和抽检实际涉及项目和标准为准，

以下仅供参考）

一、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

茶叶检验项目的检验项目包括铅（以Pb 计）、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、甲氧滴滴涕、特乐酚。

二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

其他淀粉制品的检验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）。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为 《食品安全国家标准 食用盐》（ GB 2721-2015），《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011），GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007 ）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、酱油的检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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、大肠菌群。

2、食醋的检验项目包括总酸（以乙酸计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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。

3、酿造酱的检验项目包括氨基酸态氮 、黄曲霉毒素B1、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）、大肠菌群。

4、火锅底料、麻辣烫底料的检验项目包括铅（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）、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。

四、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 豆制品使用标准》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、豆干、豆腐、豆皮等的检验项目包括铅（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）、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）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2、大豆蛋白类制品等的检验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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、农业农村部公告第250号等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜的检验项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

白酒的检验项目包括酒精度、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。

七、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为 《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 2761-2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、玉米粉（片、渣）的检验项目包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

2、大米的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

3、小麦粉的检验项目包括镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰。

4、挂面的检验项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

八、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017），整顿办函[2011]1号《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(第五批)》，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品的检验项目包括铅（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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ。

九、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、农业农村部公告 第250号、农业部公告 第560号、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、猪肉的检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2、鸡蛋的检验项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

3、牛肉的检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4、猕猴桃的检验项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004 ）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、菜籽油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2、橄榄油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3、其他食用植物油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

十一、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、蔬菜干制品的检验项目包括铅（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）、二氧化硫残留量。

2、酱腌菜的检验项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以NaNO2计）、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3、干制食用菌的检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）。

十二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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 饮料》（GB 7101-2015）、《茶饮料》（GB/T 21733-2008 ）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

果蔬汁类及其饮料的检验项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母。