

附件 1

本次检验项目

一、粮食加工品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)等标准要求。

(二) 检验项目

1. 大米检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁。

2. 挂面检验项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素 B₁。

二、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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)、《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 预

包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准要求。

（二）检验项目

1. 灭菌乳检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌。

2. 发酵乳检验项目包括蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

3. 调制乳检验项目包蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《地理标志产品 中坝口蘑酱油》（DB5107/T 97-2021）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《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）、《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(第一批)》（食品整治办〔2008〕3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)》（整顿办函〔2011〕1号）等标准要求。

（二）检验项目

1. 食醋验项目包括总酸(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(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)。

2. 酱油检验项目包氨基酸态氮(以氮计)、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(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(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。

3. 普通食盐检验项目包氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)。

4. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、二氧化硫残留量。

四、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、

《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)》(整顿办函〔2011〕1号)等标准要求。

(二) 检验项目

腌腊肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 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)、胭脂红、氯霉素。

五、食用油、油脂及其制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)等标准要求。

(二) 检验项目

菜籽油检验项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚。

六、速冻食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)、《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)、《关于印发〈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)〉的通知》(整顿办函〔2011〕1号)等标准要求。

(二) 检验项目

1. 速冻调理肉制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红。

2. 速冻面米生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）。

七、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准要求。

(二) 检验项目

腌腊肉类（自制）检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。