# 附件1

# 本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

粮食加工品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、卫生部公告〔2011〕第4号、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.小麦粉抽检项目包括镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰。

2.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、赭曲霉毒素A。

3.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（限配料中含玉米（粉）的挂面检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）（视具体色泽而定）。

4.生湿面制品抽检项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄（视具体色泽而定）。

5.其他谷物粉类制成品抽检项目包括黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、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）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

6.米粉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）、二氧化硫残留量（青团不检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）（限青团检测）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

食用油、油脂及其制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物油检项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）（限菜籽油、油茶籽油检测）、黄曲霉毒素B1（限花生油、玉米油检测）、苯并[a]芘（除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、溶剂残留量（除玉米油之外的产品检测）。

三、调味品

（一）抽检依据

调味品抽检依据是《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 酿造酱》（GB 2718）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《鸡精调味料》（SB/T 10371）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415）、《芝麻酱》（LS/T 3220）、《花生酱》（QB/T 1733.4）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<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）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133）、《蚝油》（GB/T 21999）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酿造酱抽检项目包括氨基酸态氮（GB 2718 仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群（GB 2718 仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）（限预包装或非定量包装食品检测）。

2.味精抽检项目包括谷氨酸钠。

3.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、沙门氏菌。

四、肉制品

（一）抽检依据

肉制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921、GB31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.熏烧香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、合成着色剂（诱惑红、胭脂红）、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品及生产日期在2022年3月7日9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及生产日期在2022年3月7日9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）。

2.熟肉干制品抽检项目包括铅（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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）。

五、乳制品

（一）抽检依据

乳制品抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

液体乳（调制乳）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）、大肠菌群（限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测）。

六、饮料

（一）抽检依据

饮料抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.茶饮料抽检项目包括茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数（限预包装食品检测，不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料）。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括二氧化碳气容量（从大包装中分装的样品不检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3.果蔬汁类及其饮料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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；执行GB 17325的产品除外）、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、氰化物（以HCN计）（限添加了杏仁或杏仁制品的饮料检测；饮料浓浆按产品标签标示的冲调比例稀释后检测）、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料）、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）、商业无菌（限经商业无菌生产的产品检测）。

5.其他饮料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）、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）、菌落总数（限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；执行GB 17325的产品除外）、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）。

七、方便食品

（一）抽检依据

方便食品抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝抽检项目包括水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

八、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《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 饼干》（GB 7100）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）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

九、罐头

（一）抽检依据

罐头抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

水果类罐头抽检项目包括铅（以Pb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）、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）、二氧化硫残留量、商业无菌。

十、速冻食品

（一）抽检依据

速冻面米食品抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测）、糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、甜蜜素（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、菌落总数（限即食速冻面米食品检测）、大肠菌群（限即食速冻面米食品检测）、沙门氏菌（限即食熟制速冻面米食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食熟制速冻面米食品检测）。

2.速冻调理肉制品检抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、亚硝酸盐（限速冻熟制调理肉制品检测）、菌落总数（限即食速冻调理肉制品检测）、大肠菌群（限即食速冻调理肉制品检测）、沙门氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食速冻调理肉制品检测）、单核细胞增生李斯特氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）。

十一、薯类和膨化

（一）抽检依据

薯类和膨化食品抽检依据是《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 膨化食品》（GB 17401）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）（KOH）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）（含油型产品检测）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

十二、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 果冻》（GB 19299）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

果冻抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群。

十三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

茶叶及相关制品抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.茶叶抽检项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、毒死蜱、啶虫脒、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）。

2.代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量（需考虑带入原则）、啶虫脒（限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干）、2023年5月11日（含）之后生产的金银花（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测）、吡虫啉（限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干）、菊花（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（限2020年2月15日（含）之后生产的枸杞（干），以及产品明示标准和质量要求有规定时检测）、三唑磷（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）。

十四、酒类

（一）抽检依据

酒类抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括酒精度（散装白酒中酒精度经检测参与项目折算，不进行结果判定）、铅（以Pb计）（生产日期在2013年2月1日之前的产品依据GB 2757-1981判定，生产日期在2013年6月1日（含）之后的产品依据GB 2762判定）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.葡萄酒抽检项目包括酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（若检出苯甲酸但≤50mg/L，依据GB/T 15037-2006产品发酵过程中自然产生的苯甲酸含量判定）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3.果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红（视产品具体色泽而定）。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、安赛蜜。

5.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜。

十五、蔬菜制品

（一）抽检依据

蔬菜制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 酱腌菜》(GB 2714)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（生产日期在2023年6月30日之前的产品依据GB 2762-2017判定（限腌渍蔬菜检测）；生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品依据GB 2762-2022判定）、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）、安赛蜜、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、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（柠檬黄、日落黄、诱惑红）（视产品色泽而定）、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）。

2.蔬菜干制品抽检项目包括铅（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。

3.干制食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）（生产日期在2023年6月30日之前的产品依据GB 2762-2017判定（含松茸产品不检测）；生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品依据GB 2762-2022判定）、镉（以Cd计）（生产日期在2023年6月30日之前的产品依据GB 2762-2017判定（含松茸和姬松茸产品不检测）；生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品依据GB 2762-2022判定）、总汞（以Hg计）（限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测））、甲基汞（以Hg计）（限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测）。

十六、水果制品

（一）抽检依据

水果制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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 蜜饯》（GB 14884）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯抽检项目包括铅（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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）（视产品具体色泽而定）、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、菌落总数（不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯）、大肠菌群、霉菌。

十七、蛋制品

（一）抽检依据

蛋制品抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋抽检项目包括铅（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）、沙门氏菌（除以罐头食品加工工艺或经商业无菌生产外的产品检测）（限即食类预包装食品及预先包装但需要计量称重的即食食品检测）。

十八、水产制品

（一）抽检依据

水产制品抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品抽检项目包括铅（以Pb计）（干裙带菜类产品除外）、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）。

2.预制鱼糜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）。

3.盐渍藻抽检项目包括铅（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）。

4.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

5.预制动物性水产干制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

十九、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

淀粉及淀粉制品抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

粉丝粉条抽检项目包括铅（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

二十、糕点

（一）抽检依据

糕点抽检依据是《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762）《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.面包抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

3.粽子抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）（仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料的产品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌（限真空包装类粽子检测）。

二十一、豆制品

（一）抽检依据

豆制品抽检依据是抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）（臭豆腐限使用GB 5009.182 第二法或第三法检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）抽检项目包括铅（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、糖精钠（以糖精计）（限再制品检测）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（限再制品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）（白色豆腐不检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽检项目包括蛋白质、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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

二十二、蜂产品

（一）抽检依据

蜂产品抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂产品制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。