附件1

本次检验项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品品种** | **抽检依据** | **抽检项目** |
| 1 | 巴氏杀菌乳 | 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 2 | 果、蔬汁饮料 | 《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 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 |
| 3 | 花生油 | 《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。 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 4 | 辣条等调味面制品 | 《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。 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 5 | 较大婴幼儿配方食品 | 《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素 B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、 钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定 |
| 6 | 婴儿配方食品 | 《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n- 3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、香兰素、乙基香兰素 |
| 7 | 米饭、米粉、面条、 粥、饺子 | 《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌 |
| 8 | 奶茶等饮料 | 《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。 | 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）、铅（以Pb计）、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝 |
| 9 | 熟制水产品 | 《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌 |
| 10 | 熟肉制品 | 《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006）等标准及产品明示标准和指标的要求。 | 菌落总数、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0157 |