

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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁等 3 个指标。

2.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 3 个指标。

3.小麦粉抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等 4 个指标。

4.其他谷物粉类制成品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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 3 个指标。

5.生湿面制品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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等 4 个指标。

6.发酵面制品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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)等 4 个指标。

7.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1

个指标。

二、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《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 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. 酱卤肉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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群等 7 个指标。

2. 熏煮香肠火腿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)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 7 个指标。

3. 熏烧烤肉制品抽检项目包括纳他霉素残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群等 5 个指标。

4. 腌腊肉制品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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素等 5 个指标。

5. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其

钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素等 4 个指标。

三、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》(GB 25190)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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

1. 灭菌乳抽检项目包括非脂乳固体、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、脂肪、商业无菌等 7 个指标。

2. 发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、三聚氰胺等 11 个指标。

3. 调制乳抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌等 3 个指标。

4. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、大肠菌群等 4 个指标。

5. 巴氏杀菌乳抽检项目包括菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、蛋白质、酸度、丙二醇、三聚氰胺等 8 个指标。

6.高温杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、蛋白质、酸度、三聚氰胺、大肠菌群等 5 个指标。

四、蔬菜制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)、《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)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山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等 9 个指标。

2.蔬菜干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量等 2 个指标。

3.干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 1 个指标。