

附件 1

本次检验项目

一、糕点

(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 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《糕点、面包卫生标准》(GB 7099-2003)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 热加工糕点抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸、纳他霉素、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(根据样品实际颜色选择项目)(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)、铝的残留量(以干基计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)。

2. 冷加工糕点抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸、纳他霉素、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(根据样品实际颜色选择项目)(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)、铝的残留量(以干基计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)。

二、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 2762-2012)、《食用植物油卫生标准》(GB 2716-2005)、《橄榄油、油橄榄果渣油》(GB 23347-2009)。

(二) 检验项目

花生油抽检项目包括酸值/酸价(KOH)、过氧化值、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)、黄曲霉毒素 B₁。

三、乳制品

(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 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2014)、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)。

(二) 检验项目

巴氏杀菌乳抽检项目包括酸度、铅、总砷、总汞、铬、黄曲霉毒素 M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸。

调制乳抽检项目包括铅、总砷、总汞、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、山梨酸、日落黄及其铝色淀、三氯蔗糖、阿斯巴

甜；仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌；仅限采用灭菌工艺生产的调制乳：商业无菌。

发酵乳抽检项目包括铅、黄曲霉毒素 M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数（除发酵后经热处理的发酵乳外）、三聚氰胺、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸；风味发酵乳：柠檬黄及其铝色淀、三氯蔗糖、阿斯巴甜、胭脂红及其铝色淀。