附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（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、2762-2017）、《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)。

（二）检验项目

1、焙烤食品制品（自制）抽检项目包括安赛蜜、三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)(KOH)。

2、肉制品(自制)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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素、糖精钠(以糖精计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)。

3、蔬菜制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、阿斯巴甜。

4.熟肉制品抽检项目包括纳他霉素、氯霉素、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、铅(以Pb计)。

5.饮料（自制）抽检项目包括酸性红、新红、赤藓红、诱惑红、三氯蔗糖、阿斯巴甜、苋菜红、亮蓝、胭脂红、日落黄、柠檬黄、安赛蜜、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)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)。