附件1:

**本次检验项目**

**一、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1号《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)》”, “食品整治办[2008]3号《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)》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、国家食品药品监督管理总局公告 2018年 第18号、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、整顿办函〔2011〕1号 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)》的通知等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱香饼的抽检项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),糖精钠(以糖精计)。

2.火锅底料的抽检项目包括：罂粟碱,吗啡,可待因,那可丁,蒂巴因,苏丹红Ⅰ,苏丹红Ⅱ,苏丹红Ⅲ,苏丹红Ⅳ。

3.油辣椒的抽检项目包括：蒂巴因,罂粟碱,吗啡,可待因,那可丁,苏丹红Ⅰ,苏丹红Ⅱ,苏丹红Ⅲ,苏丹红Ⅳ。

4.剁椒酱的抽检项目包括：二氧化硫残留量,铅(以Pb计),总砷(以As计),苏丹红Ⅰ,苏丹红Ⅱ,苏丹红Ⅲ,苏丹红Ⅳ。

5.（麻辣烫）高汤的抽检项目包括：罂粟碱,苏丹红Ⅰ,苏丹红Ⅱ,苏丹红Ⅲ,吗啡,苏丹红Ⅳ,可待因,那可丁,蒂巴因。

6.腊肉的抽检项目包括：胭脂红,N-二甲基亚硝胺,亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),过氧化值(以脂肪计),铅(以Pb计),镉(以Cd计),铬(以Cr计),总砷(以As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),氯霉素。

**二、肉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, “整顿办函[2011]1号《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)》，“食品整治办[2008]3号《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)》”等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.腊肉的抽检项目包括：胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计）,过氧化值(以脂肪计),铅(以Pb计),镉(以Cd计),铬(以Cr计),总砷(以As计),N-二甲基亚硝胺,氯霉素,亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),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)。

2.卤猪头肉的抽检项目包括：亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),氯霉素,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,镉（以Cd计）,铅(以Pb计),铬(以Cr计),总砷(以As计),N-二甲基亚硝胺,酸性橙Ⅱ,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）,胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计)