附件1

**本次检验项目**

**校园专项食品**

**（一）抽检依据**

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)》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》，卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告。

**（二）检验项目**

**1.糕点检验项目:**酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以A1计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目：**铅（以Pb计）、沙门氏菌。

**3.饼干检验项目:**.酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**4.发酵乳检验项目:**.蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺。

**5.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目:**水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

**6.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目:**水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**7.糖果检验项目:**铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群。

**8.调味面制品检验项目:**酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**9.固体饮料检验项目：**蛋白质、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。