附件1

[本次检验项目](http://www.xjzj.gov.cn/wcm.files/upload/CMSxjzj/201905/201905090435012.docx%22%20%5Ct%20%22_blank)

一、抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《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名单（第四批）》(整顿办函〔2010〕50号)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)、《兽药地方标准废止目录》(农业部公告第560号)、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》(农业部公告第2292号) 等的要求。

二、检验项目

1.油条抽检项目：铝的残留量(干样品,以Al计)；

2.油炸韭菜盒子抽检项目：铝的残留量(干样品,以Al计)；

3.煎炸过程用油抽检项目：酸价(KOH)、极性组分；

4.胡萝卜加钙营养米粉抽检项目：铅(以Pb计)、不溶性膳食纤维、水分、钾、磷、生物素、维生素C、泛酸、叶酸、烟酸、维生素B6、维生素B12、维生素B2、钠、维生素E、铁、锌、钙、维生素B1、维生素D、维生素A、脂肪、蛋白质、能量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素B₁、镉(以Cd计)、锡(以Sn计)、无机砷(以As计)；

5.小麦特一粉抽检项目：镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰；

6.羊肉抽检项目：氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)；

7.牛肉抽检项目：五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、地塞米松、林可霉素；

8.黑鱼抽检项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；

9.芒果抽检项目：噻嗪酮、噻虫嗪、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡唑醚菌酯；

10.猕猴桃抽检项目：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果；

11.草鱼抽检项目：恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；

12.火龙果抽检项目：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷；

13.石榴抽检项目：吡虫啉、啶虫脒、倍硫磷、敌敌畏、克百威；

14.面剂子抽检项目：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)、铅(以Pb计)、；

15.纯牛奶抽检项目：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M₁；

16.馒头抽检项目：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)；