附件1

**三江县本次检验项目**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 号 | 品种名称 | 检验项目 |
| 1 | 食用植物 油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ) |
| 2 | 白酒 | 酒精度、 甲醇、氰化物 (以HCN 计) 、糖精钠 (以糖精计) 、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) 、三氯蔗糖 |
| 3 | 肉制品 | 过氧化值 (以脂肪计) 、氯霉素、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) 、胭脂 红 |
| 4 | 茶叶 | 乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷、丙溴磷、毒死蜱、莠去津 |
| 5 | 糕点 | 酸价 (以脂肪计) 、过氧化值 (以脂肪计) 、铝的残留量 (干样品， 以 Al 计) 、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 、丙二醇、菌落总数、 大肠菌群、霉菌 |
| 6 | 冷冻饮品 | 蛋白质、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) 、阿力甜、菌落总数、大肠 菌群 |
| 7 | 食用菌制 品 | 镉 (以 Cd 计) 、铅 (以 Pb 计) 、二氧化硫残留量 |
| 8 | 黄酒 | 酒精度、糖精钠 (以糖精计) 、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) |
| 9 | 薯粉制品 | 铅 (以Pb 计) 、二氧化硫残留量 |
| 10 | 糖果 | 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 |
| 合计 | |  |