附件2

昭化区2021年食品重点品种和检测项目表

| **序号** | **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类（四级）** | **风险等级** | **按照国家食品安全抽样检验信息系统进行选检和必检** | **批次** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油(含煎炸用油) | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 菜籽油（散） | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 | 2 |  |
| 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油 | 高 | 酸价、极性组分 | 2 |  |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 高 | 酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘 | 1 |  |
| 2 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 2 |  |
| 3 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 较高 | 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、糖精钠（以糖精计）、脂肪 | 5 |  |
| 4 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 高 | 酒精度、铅（以Pb计）、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、总酸、总酯 | 5 |  |
|  | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 2 |  |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 | 较高 | 酒精度、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） |
| 5 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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Al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 |  |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al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、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 | 1 |  |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 | 1 |  |
| 6 | 餐饮食品 | 复合调味料(自制) | 半固态调味料(自制) | 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 | 3 |  |
| 其他餐饮食品 | 米面及其制品（餐饮） | 生湿面制品（餐饮） | 较高 | 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） | 1 |  |
| 焙烤食品（餐饮） | 糕点（餐饮单位自制） | 较高 | 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）、铝的残留量（干样品，以Al计） | 1 |  |
| 主食类（餐饮） | 米粉制品（餐饮） | 较高 | 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 |  |
| **注：**1)原则上每个品种实际检测项目数量不低于本表所列抽检项目的50%；  2)按要求录入国家食品安全抽样检验信息系统。 | | | | | | | 30 |  |