附件1

本次检验项目

一、月饼（糕点）

**(一)抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2010）、《食品中脱氢乙酸的测定 高效液相色谱法》（GB/T 23377-2009）、《食品中纳他霉素的测定 液相色谱法》（GB/T 21915-2008）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016第一法）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(GB 5009.97-2016)、《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》(SN/T 3538-2013)、《面制食品中铝的测定》（GB/T 5009.182-2003）、《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》（GB 5009.120-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016第二法）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10-2016第二法）、《食品中富马酸二甲酯的测定 高效液相色谱法》（NY/T 1723-2009）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 5009.229-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）。

**（二）检验项目**

月饼（糕点）抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、富马酸二甲酯。