附件2：

**食品抽样检验产品及检验项目**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品  名称 | 检验项目 | 抽样数量 |  |
| 1 | 食用植物油（花生油） | 酸值、过氧化值、黄曲霉素B1、脂肪酸组成。 | 在待售的同一批次产品中随机抽取不少于2个包装单位且总量不少于2L,按1:1分成两份，一份检验（1L），1份留样（1L）。 |  |
| 2 | 豆制品（腐竹） | 铅、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、铝的残留量、二氧化硫残留量、次硫酸氢钠甲醛、硼砂。 | 在待售的同一批次产品中随机抽取总量不少于1公斤，按1：1分成两份，1份检验，1份留样。 |  |
| 3 | 肉制品（酱卤肉制品、熏烧烤肉制品） | 合成着色剂（日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红）、亚硝酸盐、山梨酸、苯甲酸 | 在待售的同一批次产品中随机抽取总量不少于1公斤，按1：1分成两份，1份检验，1份留样。 |  |