附件1

本次检验项目

一、抽检依据（所有细类的判定依据）

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告（2020年第4号）、《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012005、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004等标准及产品明示标准和质量要求。

 二、检验项目

糕点抽检项目包括纳他霉素、脂肪、防腐剂用量占最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、铅、三氯蔗糖、丙二醇、碳水化合物、富马酸二甲酯、大肠菌群、脱氢乙酸、沙门氏菌、霉菌、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、蛋白质、酸价（酸值）、钠、能量、甜蜜素、过氧化值、铝的残留量(干样品，以Al计)、菌落总数、水分、灰分、安赛蜜等29个指标。

保健食品抽检项目包括总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、芬氟拉明、麻黄碱、酚酞、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、霉菌、酵母、水分、铅(以Pb计)、番泻苷A.B等17个指标。

特殊医学用途配方食品抽检项目包括维生素D3、硝酸盐、亚硝酸盐、大肠菌群、菌落总数、维生素A、维生素E、维生素B2、维生素B12、维生素K1、钠、锌、锰、脲酶活性定性测定、能量、钾、硒、铜、镁、胆碱、感官、反式脂肪酸、蛋白质、维生素B6、总碳水化合物、叶酸、钙磷比值、三聚氰胺、碘、左旋肉碱、氯化物（以氯计）、肌醇、磷、铅、生物素、泛酸、金黄色葡萄球菌、杂质度、脂肪酸、灰分、脂肪、水分、烟酸、阪崎肠杆菌、黄曲霉毒素M1、沙门氏菌、核苷酸、牛磺酸、钙、维生素B1、维生素C等51个指标。

婴幼儿配方乳粉抽检项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量比、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、香兰素、乙基香兰素等61个指标。