附件1

本次检验项目

一、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）和铅（以Pb计）。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）和铅（以Pb计）。

二、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

三、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）（样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、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）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类（马铃薯片）检验项目包括酸价（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）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品检验项目包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、胭脂红。

2.发酵肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

4.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

5.熏烧烤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

6.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.花生油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.玉米油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5. 食用动物油脂检验项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

六、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

七、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.水果干制品（含干枸杞）检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）的要求。

（二）检验项目

1.鲜蛋检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考。

2.菠菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、甲胺磷。

3.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、地西泮。

4.海水虾检验项目包括镉（以Cd计）、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

5.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

6.鸡肉检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、多西环素（强力霉素）、尼卡巴嗪残留标志物、替米考星、挥发性盐基氮。

7.梨检验项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏、灭线磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8.牛肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、地塞米松。

9.其他畜副产品检验项目包括总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星。

10.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、阿维菌素、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

11.猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松。

12.黄瓜（瓜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、哒螨灵、氟虫腈、灭多威、乙霉威、氯吡脲、多菌灵、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、异丙威、腐霉利、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲霜灵和精甲霜灵。

13.姜（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括甲拌磷、氯唑磷、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、涕灭威、克百威、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

14.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

15.鸭肉检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、多西环素（强力霉素）。

16.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、久效磷、敌百虫。

17.枣（鲜）检验项目包括氧乐果、敌百虫、敌敌畏、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、糖精钠。

18.大葱（鳞茎类蔬菜）检验项目包括苯醚甲环唑、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲萘威、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、嘧霉胺、灭多威、内吸磷、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、敌百虫。

19.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、久效磷、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啶虫脒、甲胺磷。

20.山药（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括敌百虫、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、灭多威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

21.草莓检验项目包括铅（以Pb计）、戊菌唑、甲胺磷、敌敌畏、灭多威、克百威、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氰菊酯、联苯菊酯、烯酰吗啉、啶酰菌胺、氧乐果、草甘膦。

22.柑橘检验项目包括铅（以Pb计）、杀扑磷、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、灭线磷、水胺硫磷、丙溴磷、联苯菊酯、氧乐果。

23.结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）检验项目包括灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、哒螨灵、敌百虫、噻虫啉、甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷、阿维菌素。

24.苹果检验项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果。

25.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、咪鲜胺、三唑醇、吡唑醚菌酯、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、多菌灵、丙溴磷、腐霉利。

26.番茄（茄果类蔬菜）检验项目包括噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、嘧菌酯、灭多威、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利。

九、婴幼儿配方食品

（一）抽检依据

本次抽检的婴幼儿配方食品主要包括乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品和乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品。

抽检依据《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767—2010）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

1.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品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、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、肌醇、牛磺酸、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、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、左旋肉碱、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。

2.乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、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、肌醇、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、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。