

郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食
品安全监督抽检项目

采购文件

采购编号：郑港财采公开-2024-53

呈报



创达咨询
CHUANGDA CONSULT

采购人：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局
采购代理机构：中新创达咨询有限公司

日期：二〇二四年八月



目 录

第一章 招标公告.....	2
第二章 供应商须知.....	6
供应商须知前附表	6
一、供应商须知	10
二、采购文件说明	10
三、投标文件的编写	11
四、投标文件的递交	14
五、评标委员会	14
六、开标会议	14
七、评审	15
八、中标信息	15
九、授予合同	16
十、需要补充的其他内容	16
第三章 评标办法.....	17
第四章 合同格式.....	22
第五章 项目需求.....	32
第六章 投标文件格式.....	55
一、投标函、投标函附录及投标报价明细表	57
二、法定代表人身份证明	81
三、法定代表人授权委托书	82
四、投标承诺函	83
五、代理服务费承诺函	85
六、技术方案（格式自拟）	86
七、车辆配备情况	86
八、服务承诺（格式自拟）	86
九、供应商证书	86
十、业绩情况	86
十一、资格审查资料	87
十二、反商业贿赂承诺书	90
十三、投标文件所提供资料真实性承诺	91
十四、中小微企业声明函	92
十五、其他资料	94

第一章 招标公告

郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目-公开招标公告

项目概况

郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目的潜在投标人应在“郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心（www.zzhkgggzy.cn）”网站获取招标文件，并于2024年09月05日09时00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1. 采购编号：郑港财采公开-2024-53
2. 项目名称：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目
3. 采购方式：公开招标
4. 预算投资：2750000.00元

最高限价：2750000.00元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	郑港财采公开-2024-5301	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包一	737000.00	737000.00	是	737000，其中小微企业采购金额：737000
2	郑港财采公开-2024-5302	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包二	627000.00	627000.00	否	0，其中小微企业采购金额：0
3	郑港财采公开-2024-5303	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包三	649000.00	649000.00	是	649000，其中小微企业采购金额：649000
4	郑港财采公开-2024-5304	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包四	737000.00	737000.00	是	737000，其中小微企业采购金额：737000

5. 采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购内容：食品安全检测机构承担郑州航空港经济综合实验区区域内食品安全检测业务。

包一抽样区域：郑港、八岗、生产企业，专项监督抽检；总抽检批次 670/批次，其中食用农产品抽检 270/批次，其他食品抽检 400/批次。

包二抽样区域：银河、龙王、八千、三官庙、洧川、大马，专项监督抽检；总抽检批次 570/批次，其中食用农产品抽检 250/批次，其他食品抽检 320/批次。

包三抽样区域：综保（滨河）、清河、冯堂、岗李，专项监督抽检；总抽检批次 590/批次，其中食用农产品抽检 280/批次，其他食品抽检 310/批次。

包四抽样区域：机场口岸（新港）、张庄、明港、龙港、大营，专项监督抽检；总抽检批次 670/批次，其中食用农产品抽检 280/批次，其他食品抽检 390/批次。

5.2 服务质量：符合国家及行业标准，满足采购人需求

5.3 服务期限：自合同签订之日起 1 年

5.4 资金来源：财政资金

5.5 标段划分：本项目共划分为四个包段

6、合同履行期限：自合同签订之日起 1 年

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否为只面向中小企业采购：是

二、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目执行促进中小企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

3、本项目的特定资格要求

3.1 包段资格要求和所属行业：包一、包三、包四专门面向小、微企业采购；本项目所属行业：专业技术服务业；

3.2 供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），资质认定范围须覆盖所投包段采购范围内所有食品检验项目；

3.3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）和豫财购[2016]15 号的规定，对被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）的“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本次政府采购活动。

3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

3.5 本次招标不接受联合体投标。

注：上述资格条件适用于每个包段。供应商可以对每个包段进行投标，但最多只能中标其中一个包段。如果一个供应商对两个或以上包段均进行了投标，且在两个或以上包段中评审得分

均为最高，则按照包段数字的前后顺序，确定包段靠前的为第一中标候选人，在其他评审得分最高的包段中不再被推荐为中标候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。

三、获取采购文件

1. 时间：2024年08月13日至2024年08月19日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心(www.zzhkgggzy.cn)

3. 方式：登陆“郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心(www.zzhkgggzy.cn)”网站，完成“CA数字证书办理”及“市场主体信息库登记”后，凭CA数字证书参与招标文件下载等交易活动，具体操作事宜详见中心网站“公共服务—办事指南”栏目内《市场主体信息库申报须知》。

4. 售价：0元

四、投标截止时间及地点

1. 时间：2024年09月05日09时00分（北京时间）

2. 地点：供应商应在截止时间前通过郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心电子招标投标交易平台（www.zzhkgggzy.cn）递交（上传）加密的电子投标文件，逾期送达（上传）的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

五、开标时间及地点

1. 时间：2024年09月05日09时00分（北京时间）

2. 地点：郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心（郑州航空港经济综合实验区赠之路与新港大道交叉口向西约150米路北），本项目采用“远程不见面”开标方式，不见面开标的具体事宜请查阅郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心网站“公共服务—下载专区”栏目内的《郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册》。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《郑州航空港实验区政府采购网》、《郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）交易中心网站》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1. 供应商在登陆“郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心（www.zzhkgggzy.cn）”网站，完成“CA数字证书办理”及“市场主体信息库登记”后，凭CA数字证书参与招标文件下载等交易活动，具体操作事宜详见中心网站“公共服务—办事指南”栏目内《市场主体信息库申报须知》。

2. 本项目采用“远程不见面”开标方式。供应商无需到现场参加开标会议，无需现场提交纸质版投标文件、企业业绩或人员证书等任何文件资料或物品。供应商应当在投标截止时间前，登录远程开标大厅，在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。不见面开标的具体事宜请查阅郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心网站“公共服务一下载专区”栏目内的《郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册》。

八、对本次采购提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息

名称：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局

地址：河南省郑州市航空港区星港路新港办公区 B 座 3 楼

联系人：李先生

联系方式：0371-68515002

2. 采购代理机构信息

名称：中新创达咨询有限公司

地址：郑州市高新技术产业开发区翠竹街 1 号 95 幢

联系人：周涛

联系方式：18037464246

3. 项目联系方式

联系人：周涛

联系方式：18037464246

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	条款名称	编列内容
1	采购人	采购人：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局 地址：河南省郑州市航空港区星港路新港办公区 B 座 3 楼 联系人：李先生 联系方式：037168515002
2	采购代理机构	采购代理机构：中新创达咨询有限公司 地址：郑州市高新技术产业开发区翠竹街 1 号 95 幢 联系人：周涛 联系方式：18037464246
3	项目名称	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目
4	采购编号	郑港财采公开-2024-53
5	资金来源	财政资金
6	资金落实情况	已落实
7	采购内容及标段划分	食品安全检测机构承担郑州航空港经济综合实验区区域食品安全检测业务，本项目共划分为四个包段，具体内容详见公告及项目需求。
8	服务期限	自合同签订之日起 1 年
9	服务质量	符合国家及行业标准，满足采购人需求
10	供应商资质条件	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求： 本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。 3、本项目的特定资格要求 3.1 包段资格要求和所属行业：包一、包三、包四专门面向小、微企业采购；本项目所属行业：专业技术服务业； 3.2 供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），资质认定范围须覆盖所投包段采购范围内所有食品检验项目； 3.3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）和豫财购[2016]15 号的规定，对被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）的“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本次政府采购活动。 3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动； 3.5 本次招标不接受联合体投标。 注：上述资格条件适用于每个标段。供应商可以对每个包段进行投标，但最多只能中标其中一个包段。如果一个供应商对两个或以上包段均进行了投标，且在两个或以上包段中评审得分均为最高，则按照包段数字的前后顺序，确定包段靠前的为第一中标候选人，在其他评审得分最高的包段中不再被推荐为中标候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。

11	是否接受联合体参与投标	否
12	现场踏勘	不组织，自行踏勘
13	偏离	不允许
14	开标时间及地点	时间：2024年09月05日09时00分（北京时间） 地点：郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心（郑州航空港经济综合实验区赠之路与新港大道交叉口向西约150米路北）；本项目采用“远程不见面”开标方式，不见面开标的具体事宜请查阅郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心网站“公共服务一下载专区”栏目内的《郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册》。
15	构成投标文件的其他材料	无
16	投标有效期	自递交投标文件截止之日起60日历天
17	投标保证金	依据河南省财政厅文件豫财购〔2019〕4号规定执行，本项目不收取投标保证金，供应商以投标承诺函的形式替代投标保证金
18	是否允许递交备选方案	不允许
19	签字或盖章要求	1、按投标文件格式执行。 2、电子投标文件：法定代表人或委托代理人签字是指法定代表人或委托代理人CA锁个人电子签名；盖个人印章是指法定代表人或委托代理人CA锁个人电子个人印章；盖单位公章是指加盖供应商单位的CA企业电子印章，其他如“投标专用章”无效。 3、供应商若有委托的代理人，且委托代理人没有CA锁，则电子投标文件需上传有手写签名或加盖个人印章的扫描件。电子投标文件中其他需要签字或盖个人印章的相关人员没有CA锁的可参照上述执行。
20	投标文件正副本份数	网上投标文件按郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心规定和有关法律法规编制上传。加密的电子投标文件壹份应在会员系统指定位置上传；以网上电子投标文件为准。若有需要，供应商中标后应按采购人要求提供纸质投标文件。
21	装订及密封要求	本项目对电子投标文件的装订不做要求；电子投标文件须加密上传至系统指定位置。
22	投标文件封套上写明	本项目对电子投标文件的装订和密封不做要求。
23	递交投标文件地点	加密电子投标文件须在郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心交易系统中加密上传（开标时供应商应携带单位CA按照要求进行投标文件解密，因供应商原因未在规定时间内成功解密投标文件的，视为投标文件无效递交）；本项目采取远程开标方式，开标活动由监督部门全程在线监督。供应商通过网络递交标书、远程解密，不再到现场参加开标会议。
24	是否退还投标文件	否
25	评标委员会组建	评标委员会构成：由采购人代表和有关技术、经济等方面专家共5人组成，其中采购人代表1人，经济类1人，技术类3人。 评审专家确定方式：在相关专家库中随机抽取。 注：本项目为远程异地评审，专家组建及相关工作流程按照《郑港财〔2022〕87号》、郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心远程异地评标操作办法（试行）相关规定执行。
26	是否授权评标委员会确定中标候选人	否，根据评审情况推荐中标候选人：1-3个。

27	确定中标候选人	采购人、采购代理机构要压缩短政府采购项目从开标到结果确定的时长，原则上在当天确定中标候选人。
28	履约保证金	为进一步落实《优化营商环境条例》等，减少供应商资金压力，本项目不收取履约保证金。
29	付款方式	详见第四章合同中付款方式。
30	本项目采购最高限价	本项目最高限价为： 包一：柒拾叁万柒仟元整/人民币（¥：737000.00 元）； 供应商所投包段投标总报价超过对应包段最高限价的，作无效标处理。
31	代理服务费	采购代理服务参考发改价格[2015]299 号和豫招协[2023]002 号文件有关规定，按包段向中标/成交供应商收取中标服务费，在领取中标通知书时一次性支付完成。
32	系统上传投标文件说明	1. 加密要求：根据电子招标投标交易平台要求及时间进行加密； 2. 签字及盖章要求：详见上述“签字或盖章要求”； 3. 上传投标文件所附证书证件要求：根据采购文件要求执行。
33	质疑事项的受理人及受理电话	采购人：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局 地址：河南省郑州市航空港区星港路新港办公区 B 座 3 楼 联系人：李先生 联系方式：037168515002 采购代理机构：中新创达咨询有限公司 地址：郑州市高新技术产业开发区翠竹街 1 号 95 幢 联系人：周涛 联系方式：18037464246 质疑方式：供应商认为采购文件、采购过程、中标或者中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，向采购人、采购代理机构提出质疑。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：（一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；（二）质疑项目的名称、编号；（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；（四）事实依据；（五）必要的法律依据；（六）提出质疑的日期。 供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
34	采购人书面澄清的时间	递交投标文件截止之日 15 日前，不足 15 日的应当顺延提交首次投标文件的截止时间
35	政采贷	详见郑州航空港经济综合实验区政府采购合同融资政策告知函
36	本项目的所属行业	本项目所属行业为：专业技术服务业。
37	采购文件解释权	采购文件的最终解释权归采购人
38	其它未尽事宜	按国家有关法律法规执行

郑州航空港经济综合实验区政府采购合同融资政策告知函

各投标供应商：

欢迎贵公司参与郑州航空港经济综合实验区政府采购活动！

政府采购合同融资是郑州航空港经济综合实验区财政局支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。

贵公司若成为本次政府采购项目的中标候选人，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号）和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》（郑财购〔2018〕4号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道、条件和可提供贷款的金融机构，可在区政府采购网“政府采购合同融资入口”查询联系。

温馨提示：

区内已为政府采购中标（成交）的中小微企业供应商搭建了“政银企”合作平台，提供“政采贷”合同融资产品、预付款保函、融资担保等服务，详情请登陆“郑州航空港实验区政府采购网”合同融资平台。

中国银行

<http://www.hngp.gov.cn/hkgq/content?infoId=1577707548259258&channelCode=D370102>

建设银行

<http://www.hngp.gov.cn/hkgq/content?infoId=1598919079880795&channelCode=D370102>

中信银行

<http://www.hngp.gov.cn/hkgq/content?infoId=1629951278361786&channelCode=D370102>

一、供应商须知

1. 适用范围

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关的法律、法规、规章等规定，并结合本项目的特点制定本采购文件。

1.2 采购文件的法律适用及法律效力。

1.2.1 采购文件所述内容，仅适用于本次采购项目。

1.2.2 采购文件的修改性文件，如补充文件、澄清文件或采购文件说明同样具有法律效力。

1.2.3 本采购文件适用于《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和其它相关的法律、法规规定。

1.2.4 本采购文件的解释权属采购人及采购代理机构。

2.本项目的采购方式：公开招标。

3.资金来源：财政资金（已落实）。

4. 定义

4.1“采购代理机构”系指中新创达咨询有限公司。

4.2“供应商”系指向采购代理机构提交投标文件的企业。

4.3“采购人”系指郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局。

4.4“中标候选人”系指其投标文件被采购人接受，并与采购人签订合同的合格供应商。

5. 合格的供应商

5.1 参加投标的供应商需符合前附表第 10 条规定；

5.2 供应商必须对全部采购内容进行响应，否则，报价将被拒绝；

5.3 供应商应从采购代理机构处合理获取采购文件，复制、复印或其他渠道获取的采购文件采购代理机构不予认可；

5.4 供应商应遵守国家其他有关的法律、法规及管理辦法。

6. 委托投标

6.1 如供应商代表不是法人代表，须持有《法人授权委托书》。

7. 投标费用

7.1 无论评审过程的做法和结果如何，供应商应自行承担参加投标的所有费用。

二、采购文件说明

8. 采购文件的构成

8.1 采购文件用以阐明所需服务需求、评标办法和程序及合同格式。采购文件由下述部分组成：

第一章 招标公告

第二章 供应商须知

第三章 评标办法

第四章 合同格式

第五章 项目需求

第六章 投标文件格式

9. 采购文件的澄清

9.1 供应商应仔细阅读和检查采购文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在供应商须知前附表规定的时间前要求采购人对采购文件予以澄清，逾期末提出的，视为对采购文件认可，否则由此引起的任何后果均由供应商自己承担，采购人与采购代理机构均不承担任何责任。采购文件的澄清将在供应商须知前附表规定的递交投标文件截止时间 15 天前通过公共资源交易平台发给所有领取采购文件的供应商，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距递交投标文件截止时间不足 15 天，相应延长递交投标文件截止时间。

9.2 通过公共资源交易平台发出的澄清、补充等文件视所有领取采购文件的供应商均确认收到。(供应商在递交投标文件截止时间前须有专人关注该交易系统关于本项目的一切信息，否则由此引起的任何后果均由供应商自己承担，采购人与采购代理机构均不承担任何责任)。

10. 采购文件的修改

10.1 在投标截止时间 15 天前，采购人可以修改采购文件。

10.2 采购人、集中采购机构/代理机构对已发出的采购文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为采购文件的组成部分。代理机构将通过相关网站将“变更公告”和系统内部“答疑文件”告知供应商。各供应商须重新下载最新的答疑文件，以此编制投标文件。

10.3 采购文件的修改文件将构成采购文件的一部分，对供应商有约束力。

供应商收到采购文件时，应检查页数和附件数量。供应商发现任何页数或附件数量的遗缺、数字或词汇模糊不清、词义含混不清，应告知采购代理机构补全或澄清。如果供应商不按上述提出要求而造成不良后果，采购代理机构不承担责任。

三、投标文件的编写

11. 投标文件的编写要求

11.1 供应商应仔细阅读采购文件的所有内容，按采购文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对采购文件的实质性要求做出完全响应，否则，其投标文件可能被拒绝。

12. 投标文件语言及计量单位

12.1 投标文件以及供应商所有与采购人及采购代理机构就来往的函电均使用中文。供应商提供的外文资料应附有相应的中文译本，并以中文译本为准。

12.2 投标文件中所使用的计量单位，除在采购文件的技术规格和要求中另有规定外，应采用中华人民共和国法定计量单位。

13. 投标文件的组成

13.1 供应商实质性审核部分：

实质上没有响应采购文件要求的投标文件将被拒绝。供应商不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，从而使文件成为实质上的投标文件。不符合下列情况之一的，其投标文件将被拒绝。

13.1.1 资格审查

供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件及采购文件规定的其他资格条件。

13.1.2 符合性审查

- (1) 供应商报价超出最高限价或经评标委员会认定低于项目成本价的；
- (2) 投标文件未按要求加盖供应商的单位公章；未按要求由法定代表人或其委托代理人签字或加盖个人印章（格式写明必须由法定代表人签字或加盖个人印章的其委托代理人签字或加盖个人印章的无效，视为不响应采购文件，将作无效投标文件处理）；
- (3) 供应商递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中对同一采购项目有两个或多个报价，且未声明哪一个有效的（按采购文件规定提交备选方案的除外）；
- (4) 投标内容、服务期限、服务质量、投标有效期不满足采购文件要求的；
- (5) 投标文件制作机器码一致的；
- (6) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的或不接受评标委员会会错误修正的；
- (7) 发现供应商有提供虚假材料谋取中标情形的；
- (8) 不符合采购文件中规定的其它实质性要求的。

13.2 报价部分：

13.3.1 投标函；

- (1) 投标函；
- (2) 投标函附录。

14. 投标文件格式

14.1 按照采购文件要求及项目需求提供查验。

14.2 供应商必须按照采购文件提供的投标文件格式，但可以同样格式扩展。

15. 投标总报价

15.1 本项目每包段设采购最高限价详见供应商须知前附表，供应商每包段报价高于对应包段采购最高限价的按无效文件处理。

15.2 本项目投标总报价按照国家及省市有关最新法规、文件以及国家现行验收规范进行编制。

15.3 本项目的投标总报价应按照采购文件、补充通知、答疑纪要、现场情况、采购范围，并充分考虑市场行情和国家政策性调整等风险系数，由各响应人根据自身情况，在合理范围内，自主考虑、优惠报价，但不得低于企业成本。供应商的投标报价为折扣后服务地点提供的服务总价格，包括规划过程中产生的一切费用，其中应包含编制费、税金（含关税、增值税）、专家咨询费等各项费用。

15.5 除非采购文件另有规定，每一包只允许有一个最终报价，任何有选择的报价或替代方案将导致投标无效。

16. 报价货币

16.1 本标段报价和支付所使用的货币：供应商填报的报价均以人民币为计价依据，单位为元，可保留两位小数。合同实施时亦以人民币支付。

17. 投标承诺函

17.1 投标承诺函为投标文件的组成部分之一。

17.2 供应商应按采购文件要求提交投标承诺函。

17.3 在评标时，对于未按要求提交投标承诺函的供应商，将视其为非实质性响应采购文件要求而予以拒绝。

17.4 发生以下情况将依照相关法律法规规定对供应商追究责任并处罚：

- （一）供应商在投标有效期内撤回其投标文件的；
- （二）中标人未能在规定期限内签署合同的；
- （三）违反采购相关法律、法规规定的。

17.5 参与同一个包段的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效：

- （1）不同供应商的电子投标/响应文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；
- （2）不同供应商的投标/响应文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- （3）不同供应商的投标/响应文件由同一电子设备打印、复印；
- （4）不同供应商的投标/响应文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；
- （5）不同供应商的投标/响应文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- （6）不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；
- （7）不同供应商投标/响应文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- （8）其它涉嫌串通的情形。

18. 投标有效期

18.1 投标有效期从本须知前附表所规定的投标文件递交截止时间起开始计算。投标文件在本须知前附表所规定的 60 日历天内保持有效。

18.2 在供应商须知前附表规定的投标有效期内，供应商不得要求撤销或修改其投标文件。

19. 投标文件的签署及规定

19.1 本项目暂停接收纸质资料，供应商（供应商）通过网络递交投标文件、远程解密，不再到现场参加开标会议，并在开标会议结束后通过登陆“郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心交易平台”获取开标活动现场监控视频。

20. 投标文件的密封和标记

20.1 本项目暂停接收纸质资料，供应商（供应商）通过网络递交投标文件、远程解密，不再到现场参加开标会议，并在开标会议结束后通过登陆“郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心交易平台”获取开标活动现场监控视频。

20.2 供应商应按照采购文件要求上传投标文件，并按要求进行加密。

四、投标文件的递交

21.投标文件的递交

21.1 供应商应在前附表所规定的投标文件递交截止时间之前将投标文件上传并加密。

21.2 在投标文件递交截止时间以后上传的投标文件采购人将不再接收。

21.3 采购人及采购代理机构将拒绝接收不符合采购文件规定要求的投标文件。

22.投标文件的修改、补充与撤回

22.1 供应商在递交投标文件后，在投标截止时间之前可以修改或撤回其投标文件，但供应商必须在投标截止时间之前将修改或撤回的书面通知递交至采购代理机构。

22.2 供应商对投标文件的修改、补充与撤回，应按采购文件第 20 条的有关规定密封、标志和递交，并在投标文件密封袋上清楚标明“修改”、“补充”或“撤回”字样。

22.3 在投标截止时间之后，供应商不能修改、补充或撤回投标文件。

五、评标委员会

23.评标委员会

23.1 评标委员会由采购人代表和评审专家共 5 人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于评标委员会成员总数的 2/3。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

23.2 与供应商有利害关系的人不得进入评标委员会，根据《政府采购评审专家管理办法》第二十六条：有利害关系主要是指三年内曾在参加该采购项目供应商中任职（包括一般工作）或担任顾问，配偶或直系亲属在参加该项目的供应商中任职或担任顾问，与参加该采购项目供应商发生过法律纠纷，以及其他可能影响公正评审的情况。

23.3 评标委员会成员应当客观、公正地履行职务，遵守职业道德，对所提出的评审意见承担个人责任。

六、开标会议

24.开标会议要求事项

24.1 本项目暂停接收纸质资料，供应商（供应商）通过网络递交投标文件、远程解密，不再到现场参加开标会议，并在开标会议结束后通过登陆“郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心交易平台”获取开标活动现场监控视频。开标时供应商应保证随时在线，以方便在线互动交流。

24.2 开标会议程序

(1) 开标会议由采购代理机构主持，邀请所有供应商在线参加，并在采购文件规定的时间、地点进行，同时接受监督部门的监督；

(2) 开标会议开始后，由主持人宣布正式开始；

(3) 宣布会议纪律；

(4) 介绍到会监督部门、采购人及供应商；

(5) 检查投标文件加密情况，并宣布检查结果；

(6) 电子唱标；

(7) 宣布进入评标程序。

24.3 采购代理机构对会议过程进行记录。

七、评审

25.评审会议

25.1 资格性检查。采购人或者采购代理机构应依据法律法规和本招标文件的规定，在公开招标采购项目开标结束后对投标文件是否按照规定要求提供资格性证明材料（采购文件“第一章 招标公告”“第二项中申请人的资格要求(1)-(3)”条款）、是否按照规定提供投标承诺函、是否属于禁止参加投标的供应商等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。

25.2 符合性检查。评标委员会将审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、有无计算上的错误等。

25.2.1 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

25.2.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

25.2.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

25.2.4 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。同时出现两种以上不一致的，按照第 25.2.1-25.2.4 款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。

25.3 允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致或不规则的地方。

25.4 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将确定每一投标是否对招标文件的要求做出了实质性的响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留。重大偏离和保留是指对招标文件规定的范围、质量和性能产生重大或不可接受的偏差，或限制了交易中心、采购人的权力和供应商的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的供应商的公平竞争地位。

30.中标原则

评标委员会从质量和服务均能满足采购文件实质性响应要求的供应商进行综合评分，并根据综合评分情况按照得分由高到低的顺序推荐 1-3 名中标候选人。

31.评标委员会经评审，认为所有投标文件都不符合采购文件要求的，可以否决所有投标文件，采购人应当依法重新采购。

32.评审结束后评标委员会要向采购人提交书面评审报告。评审报告经评标委员会全体成员签字确认。

33.评标委员会应当客观、公正的履行职务，遵守职业道德，对所提出的评审意见承担个人责任。

八、中标信息

34.中标信息

34.1 采购人、采购代理机构要压缩短政府采购项目从开标到结果确定的时长，原则上在当天完成。采购人应在评标结束当天定标，并在评标结束之日起 1 个工作日内（不含当日，下同）发布结

果公告，同时发出中标（中标）通知书，不得拖延。中标方应在中标（中标）结果公告发布之日起2个工作日内签订合同，同时在以下网站上予以公告中标结果：《河南省政府采购网》、《郑州航空港实验区政府采购网》、《郑州航空港经济综合实验区（郑州新郑综合保税区）公共资源交易中心网站》等相关网站，同时向中标候选人发出中标通知书。

34.2 本项目公告发布之日同时向中标人发出中标通知书；以邮寄、电子邮件等方式对未通过资格审查的投标人，告知其未通过的原因；参与评审但未中标的，告知其本人的评审得分与排序。

34.3 《中标通知书》将作为签订合同的重要依据。

九、授予合同

35. 采购人将把合同授予最大限度满足采购文件要求且具有履行合同能力的并经公告合格的供应商。

36. 签订书面合同

36.1 采购人和中标候选人应当自中标通知书发出之日起2个工作日内按照采购文件和中标候选人的投标文件订立书面合同。

36.2 中标候选人应按采购人指定的地点与其签订合同。

36.3 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购人可以与排位在中标候选人之后第一位的中标候选人签订政府采购合同，也可以重新开展政府采购活动。

37. 中标服务费

采购文件只对中标人发出书面通知。采购代理服务费参考发改价格[2015]299号和豫招协[2023]002号文件有关规定，向中标/成交供应商收取中标服务费，在领取中标通知书时一次性支付完成。

十、需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

第三章 评标办法

1. 初步评审	
条款号	评审因素
1.1	形式评审标准
	<p>供应商名称：与营业执照一致</p> <p>签字盖章：投标文件按要求加盖供应商的单位公章；按要求由法定代表人或其委托代理人签字或加盖个人印章（格式写明必须由法定代表人签字或加盖个人印章的其委托代理人签字或加盖个人印章的无效，视为不响应采购文件，将作无效投标文件处理）；</p> <p>投标文件格式：符合第六章“投标文件格式”的要求</p>
	<p>符合第二章“供应商须知前附表”10 供应商资质条件规定，符合第六章“投标文件格式”十一、资格审查资料相关要求</p>
1.2	资格评审标准
1.3	符合性审查标准
	(1) 供应商报价未超出最高限价或经评标委员会认定不低于项目成本价；
	(2) 供应商递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中对同一采购项目有两个或多个报价，且未声明哪一个有效的（按采购文件规定提交备选方案的除外）；
	(3) 投标内容、服务期限、服务质量、投标有效期满足采购文件要求的；
	(4) 投标文件制作机器码一致的；
	(5) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的或不接受评标委员会错误修正的；
	(6) 发现供应商有提供虚假材料谋取中标情形的；
	(7) 不符合采购文件中规定的其它实质性要求的；
(8) 存在采购文件第二章供应商须知 17.5 款情形之一的。	

2. 详细评审		
条款	评审内容	评审标准
2.1	投标报价得分(10分)	<p>满足采购文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10，投标报价应为交付完成采购项目所涉及的全部费用。</p> <p>备注： 本项目包一，根据财政部发布的《政府采购促进中小企业发展政策问答》，专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p>
2.2	技术得分(60分)	<p>供应商具备与所投投标相适应的检验检测及相关设备(16分)</p> <p>相关设备：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（高效液相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串级质谱联用仪）、ICP-MS电感耦合等离子体质谱仪、AAS（原子吸收光谱仪）、UV（紫外分光光度计）、微波消解仪（或同功能设备）。 每台设备须明确相关设备名称、品牌型号、功能、序列号、购进票据单号、投入使用日期等信息，且须提供实物照片、购进票据的证明材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。上述设备少一项扣2分，扣完为止。</p>
		<p>样品送达时间(4分)</p> <p>供应商在采购人要求区域抽取样品后，正常情况下能够在2小时以内送达供应商实验室，得4分；2-4小时送达实验室，得2分；4-8个小时送达实验室，得1分。超过8个小时送达实验室不得分。</p>
		<p>人员情况(10分)</p> <p>1、供应商具备与检验工作相匹配的，且从事食品检验工作人员。须提供相关检验人员身份证扫描件、上岗证、国家认可的学历（食品及相关专业）认证材料扫描件及以上人员近两年连续缴纳的社保证明；人员配置齐全且合理的得5分；人员配置较齐全且较合理的得3分；人员配置不齐全且不合理的得1分；未提供人员配置的不得分。 注：投标文件中附相关证件扫描件并加盖企业电子签章，如因国家政策，此期间无需缴纳社保的提供相应证明材料。</p> <p>2、检验人员具备与检验工作相匹配的技术职称：食品及相关专业高级职称数量≥3人，得5分；2人得3分；2人以下不得分。 注：投标文件中附职称证书和劳动合同扫描件并加盖企业电子签章，未提供的不计分。</p>
		<p>技术方案(30分)</p> <p>1、检测管理制度(7分) 评标委员会根据供应商提供的检测管理制度，按以下标准进行打分： (1) 管理制度完整、详细、具体，可行性强的得7分； (2) 管理制度完整、详细、具体，可行性一般的得5分； (3) 管理制度不够周全详细、具体、完善，可行性一般的得2分； (4) 管理制度不周全详细、具体，可行性较差的得1分； (5) 未提供或整体缺项不得分。</p> <p>2、样品管理制度(7分) 评标委员会根据供应商提供的样品管理制度，按以下标准进行打分： (1) 管理制度完整、详细、具体，可行性强的得7分； (2) 管理制度完整、详细、具体，可行性一般的得5分； (3) 管理制度不够周全详细、具体、完善，可行性一般的得2分； (4) 管理制度不周全详细、具体，可行性较差的得1分； (5) 未提供或整体缺项不得分。</p> <p>3、项目实施方案(9分) 评标委员会根据供应商提供的项目实施方案，按以下标准进行打分： (1) 能够提供优质的项目实施方案，工作机制、工作程序、工作方案内容详尽、针对性和可操作性强得9分；</p>

			<p>(2) 能够提供较优质的项目实施方案, 工作机制、工作程序、工作方案内容全面、针对性和可操作性较强得 7 分;</p> <p>(3) 提供的项目实施方案内容基本齐全, 具备良好的针对性、可操作性得 5 分;</p> <p>(4) 提供项目实施方案, 但内容不够全面, 针对性、可操作性一般得 2 分;</p> <p>(5) 未提供或整体缺项不得分。</p>
			<p>4、风险管理措施 (7 分)</p> <p>评标委员会根据供应商提供的风险管理措施, 按以下标准进行打分:</p> <p>(1) 风险防控管理措施齐全, 风险预控符合规范要求, 风险控制要点定位准确, 各阶段风险控制及应急措施可靠可行的, 得 7 分;</p> <p>(2) 风险防控管理措施较齐全, 风险预控符合规范要求, 风险控制要点定位较准确, 各阶段风险控制及应急措施基本可行的, 得 5 分;</p> <p>(3) 风险防控管理措施基本齐全, 风险预控基本符合规范要求, 风险控制要点定位不准确, 各阶段风险控制及应急措施不全面, 得 2 分;</p> <p>(4) 风险防控管理措施不齐全, 风险预控基本符合规范要求, 风险控制要点定位不准确, 各阶段风险控制及应急措施不全面, 得 1 分;</p> <p>(5) 不提供者不得分。</p>
2.3	商务得分 (30 分)	车辆配备 (9 分)	<p>(1) 供应商具有自有专职抽检用车, 每有一辆得 1 分, 最多得 7 分。 注: 投标文件中需提供购车发票及车辆行驶证原件扫描件, 车辆照片, 相应文件中附相关扫描件, 以上证件加盖企业电子签章; 租赁或其它无效。</p> <p>(2) 配备满足速冻及冷藏类储存条件的配套移动设备的, 每 3 套得 1 分, 最多得 2 分。 注: 投标文件中需提供购置移动设备发票扫描件, 移动设备照片, 以上证件加盖企业电子签章; 租赁或其它无效。</p>
		服务承诺 (5 分)	<p>承诺完全符合项目实际情况, 依法依规, 优惠详实可行, 得 5 分; 承诺基本符合项目实际情况, 依法依规, 优惠合理, 得 3 分; 承诺不符合项目情况得 0 分。</p>
		供应商证书 (6 分)	<p>供应商有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书每有一个得 2 分, 最高 6 分。 注: 投标文件中附相关证件扫描件并加盖企业电子签章。</p>
		业绩情况 (10 分)	<p>2020 年 01 月 01 日 (含) 以来承担过食品安全监测抽检工作的, 每一份业绩得 2 分, 最高得 10 分。 注: 以合同签订时间为准, 投标文件中附中标通知书、合同、中标公告截图并加盖企业电子签章, 未提供的不得分 (同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算)。</p>

1、评分方法

本次采购采用综合评分法评审，评标委员会对满足采购文件实质性要求的投标文件进行详细评审，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为中标候选人。最终评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐；最终评审得分相同且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐；最终评审得分相同、最后报价相同且技术指标得分相同的，由评标委员会对得分相同的供应商随机抽取确定候选人排序。

2、评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

(1) 报价部分：见评标办法详细评审表；

(2) 技术部分：见评标办法详细评审表；

(3) 商务部分：见评标办法详细评审表。

2.2.2 评标报价计算

评标报价方法：见评标办法详细评审表。

2.2.3 评分标准

(1) 报价部分评分标准：见评标办法详细评审表；

(2) 技术部分评分标准：见评标办法详细评审表；

(3) 商务部分评分标准：见评标办法详细评审表。

3、评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 评标委员会可以依据第二章“供应商须知”规定提交投标文件评审。评标委员会依据本章初步评审标准规定的标准对投标文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，其投标将被拒绝，不能进入后续评审或评标程序。

3.1.2 没有实质性投标采购文件要求的投标文件将被否决。供应商不得通过修正、补充或撤销不合要求的偏离或保留从而使其投标文件成为实质上投标的采购文件。有下列情形之一者视为未实质性投标采购文件，其投标文件将被否决：

(1) 串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；

(2) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。

3.1.3 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额

小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行评分，并计算出综合评估得分。

(1) 按本章《详细评审》表中第 2.1 目规定的评审因素和分值对价格部分计算出得分 A；

(2) 按本章《详细评审》表中第 2.2 目规定的评审因素和分值对商务部分计算出得分 B；

(3) 按本章《详细评审》表中第 2.3 目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分 C；

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商得分=A+B+C。

3.2.4 评标委员会发现供应商的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的其投标文件可能被评标委员会否决。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以要求供应商对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 推荐中标候选供应商名单

3.4.1 评标委员会按照综合评审得分由高到低的顺序向采购人推荐中标候选人 1-3 名。

3.4.2 评标委员会完成评审后，应当签署评标报告。

3.4.3 评标报告将由评标委员会全体人员签字认可。评标委员会成员对评标报告有异议的，评标委员会按照少数服从多数的原则推荐中标候选供应商，采购程序继续进行。对评标报告有异议的评标委员会成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由评标委员会书面记录相关情况。评标委员会成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评标报告。

3.4.4 如果一个供应商对两个或以上包段均进行了投标，且在两个或以上包段中评审得分均为最高，则按照包段数字的前后顺序，确定包段靠前的为第一中标候选人，在另外评审得分最高的包段中不再被推荐为中标候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。

第四章 合同格式

郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局 食品安全监督抽检项目服务合同

甲方（委托方）：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局

乙方（承检方）：_____

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等法律法规的规定，遵循平等、自愿、公平和诚信原则，双方就郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目第_____包段（采购编号：_____）协商一致，订立本合同。

一、服务内容和检测要求

（一）服务内容

根据相关法律法规要求，县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果。结合郑州航空港经济综合实验区实际，_____年计划在辖区开展食品安全检测业务。（具体服务内容详见合同附件1）

（二）检测要求

1. 乙方应当按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《食品安全抽样检验工作规范》、《食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》等有关法律法规和技术规范，完成郑州航空港经济综合实验区_____食品安全检测服务工作。

2. 乙方应当按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次等制订检验计划，根据甲方要求开展监督抽检工作，并在甲方提出检测要求后_____天内完成检测工作，每批任务完成后，应结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

3. 在抽样过程中，有需要甲方安排工作人员，陪同、协调乙方进行抽样工作的，甲方应积极配合；每批次抽样样品送检乙方实验室时，乙方实验室应当对送检清单签字备档。

4. 以基层所为单位按月度均衡抽样，具体抽样区域由甲方统一分配。乙方应当根据甲方制定认可的抽检计划限定的抽样品种、检验项目、批次数量和抽样区域分布等技术要求，制定详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。乙方根据甲方认可的抽检实施方案采集样品，抽样过程应该按照“双随机、一公开”原则，随机确定被抽样单位，随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整，如因客观情况须进行调整的，需征得甲方同意。调整细类批次按照每个细类分别计算。因调整细类批次数增加的抽检费用由乙方承担，减少的抽检费用，据实结算。

5. 乙方应当用执法记录仪等设备对产品抽样全过程进行录像，将抽样过程的原始数据制作成数据资料（如刻录光盘），待抽检任务全部完成后，交由甲方保存。甲方按照档案管理要求依法留存备查。

6. 乙方应当按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检验、留样保存与处理，按照工作规范、招标文件和实施方案要求做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

7. 乙方应根据中标年度总任务，逐月均衡推进抽检任务，要从时间、区域、品种上推进均衡抽检，扩大抽检覆盖范围，确保时间、区域、品类全覆盖，12月底完成甲方规定任务，并出具检测报告，不得在时间、区域、品种上扎堆重复抽检，不得在时间、区域上扎堆出不合格报告。如有特殊情况，以甲方通知为准。

8. 加大中型餐饮单位餐饮食品、地方特色食品、市售食用农产品、“三小”食品抽检、网络抽检，减少重复抽检。

9. 抽检过程中发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的企业。

10. 乙方应当在自收到样品之日起 20 个工作日内告知甲方检测结果并提供检测结果汇总表电子文本，20 个工作日内出具电子及纸质报告（一式两份）；甲方如有紧急抽检要求，乙方应于抽检工作结束后 7 个工作日内出具电子和纸质报告（一式两份），检测结果按照甲方要求对外进行公示。乙方每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告，并对报告的可靠性和准确性负责。检验报告及相关原始资料留存期限为 6 年。

11. 乙方应严格按照程序处理不合格食品样品及食品备样，同时每个月月底前向甲方报送书面处理情况报告。

12. 乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，其中问题发现率不得低于 3.23%，如果所承担任务完成时问题发现率低于约定问题发现率，乙方则可以以问题发现为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，在限定的时限内，完成抽检任务。追加的抽检费用由乙方自行承担。（追加批次后问题发现率计算方式=全部不合格食品批次数/追加批次前的任务批次数）。

13. 乙方应按《食品安全抽样检验管理办法》要求的时限完成检验、信息填报，出具经电子签名检验报告，并按要求报送检验报告及相应材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告。

14. 乙方应当按照甲方要求参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

15. 乙方保证所提供的服务符合国家标准、行业标准、企业标准，以严格标准为准，并保证不会侵犯任何第三方知识产权，否则乙方应承担由此造成的一切责任。

16. 乙方应当安排熟悉抽样业务且抽样工作经验丰富的抽样人员进行抽样工作，不得安排未经培训或刚毕业在实习期内的抽样人员进行抽样。一经发现，乙方需马上更换抽样人员，且本批次抽检相关费用由乙方承担。

二、验收

1. 在乙方检测服务期限内，甲方与相关监督部门组成监督小组，定期对乙方验收，严格按照相关法律法规及招标文件和投标文件规定标准抽检情况进行监督。

2. 每次支付费用之前，由甲方业务处室牵头联合纪检、财务进行验收。为确保对购买样品、抽样、实验室检测全过程监督，验收组要按照 5% 的比例随机抽取相应批次，根据实际情况查看的购样发票、抽样单、实验室交接单、原始检验记录、设备检验报告、检验留存单据、分析报告及检验视频资料等相关佐证材料。对于验收不合格的，要发出书面整改通知书（详见附件 3-1 以及附件 3-2），验收通过的要进行验收档案的保存，并年底存档。验收结束完成时形成验收报告作为费用支付的重要凭证。验收通过后 2 个工作日内将验收结果在河南省政府采购网公示。

三、服务期限和服务地点

1. 服务期限：自____年__月__日起至____年__月__日止。

2. 服务地点：航空港经济综合实验区。

四、付款

（一）服务费用

按照乙方所报的检测费用单价根据委托检测内容审核无误后，按照完成的批次和单价核算，据实结算抽检费用，最终结算金额不超过中标价：_____元（大写人民币：_____元），此价格包括乙方为完成本合同约定事项所需的人工费、采样费、检测费、文本费、税费等全部费用。

（二）结算方式

1. 检测服务费用以实际检测数量为准，每 6 个月结算一次。乙方应于每个结算周期后 15 日内向甲方提供检测汇总表和检测服务费用明细表，甲方审核评价通过，乙方提交结算票据后 3 个工作日内结清当期服务款项。

2. 付款方式：银行转账至指定账户。甲方每次付款前，乙方应向甲方提供足额合规增值税发票并送达甲方。

乙方指定的收款银行账户信息：

户名：

开户行：

账号：

（三）履约保证金

为落实《优化营商环境条例》等规定，减少供应商资金占压，本项目免收履约保证金。

五、甲方权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付服务费用。

4. 甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

5. 甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。

6. 涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

7. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

8. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核评价。

9. 乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，协助甲方处理被抽检单位提出的异议申请，如果复检机构实施复检，乙方的检验结论与复检结论不一致的，复检费用(复检费用包括复检检验费用，采用备份样品进行复检的还包括备份样品购置费用)由乙方承担，乙方支付不及时，甲方有权在支付乙方费用时直接扣除相等的金额。

10. 有权利委派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

11. 有权利根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时对抽检计划进行适当的调整和补充。

12. 有义务保守检测工作相关秘密。

13. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

14. 甲方有权对乙方未按标准监督抽检的行为和违法违规的行为向相关执法部门举报。

六、乙方权利和义务

1. 乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4. 乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

5. 指派专人负责项目联络工作（联系人：_____，联系电话：_____），确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

6. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等，并对检测结果负责。对于存在异议的检测报告，负责备份样品送达相关事宜。

7. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件 2）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

8. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

9. 接受甲方的监督、检查和管理，满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

10. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

11. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

12. 有义务保守检测工作的相关秘密，除依据法律规定披露外，未经甲方同意不得将检测结果向任何第三方披露。

13. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

14. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

15. 未经甲方同意，乙方不得转让和分包其应当履行的合同义务。

七、违约责任

1、乙方履行本协议，完成相关任务，但甲方未按时支付服务费用的，每逾期一日，甲方应当按照应付未付价款的千分之一支付违约金。如甲方遇到财政支付受限，支付期限顺延，不承担违约责任，但要及时通知乙方，待障碍消除后，立即恢复支付。乙方不得因此延迟、拒绝、终止义务的履行。

2、甲方在合同履行过程中发现乙方存在下列情况时，甲方有权解除合同，并拒付相应的检测费用，同时乙方还应当向甲方支付合同中标价 25%的违约金，违约金不足以弥补损失的，乙方还应承担赔偿责任：

- （1）乙方未取得甲方同意，无故不按照甲方要求的采样地域、环节和品种等要求抽样的；
- （2）乙方出具虚假或伪造检验报告的；
- （3）未按甲方要求时限完成抽样检验工作的；
- （4）乙方对提供的服务有缺陷而负有责任的；

(5) 因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的；

3、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

4、因乙方单方原因造成年度抽样检验数据退回或修改，且年度抽样检验数据退回或修改占所承担任务量 1%的，甲方有权扣除乙方中标合同价的 10%费用。若因此给甲方造成损失的，乙方也应负责赔偿甲方。

5、因乙方违约，发生乙方应向甲方支付的违约金、损失等情形，甲方均有权从乙方的合同价款中直接扣除。

八、不可抗力

合同一方当事人遇到不可抗力事件，使其履行合同义务受到阻碍时，遭受不可抗力一方应及时向对方书面告知不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期整改，若乙方拒不整改，或整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、争议解决

因履行本合同发生争议的，由双方友好协商解决，协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、送达条款

1. 甲方提供下列方式作为其接收乙方向其发送的各类文书的送达地址：

联系电话：_____；

邮寄地址：_____；

指定收件人：_____。

2. 乙方提供下列方式作为其接收甲方向其发送的各类文书的送达地址：

联系电话：_____；

邮寄地址：_____；

指定收件人：_____。

3. 双方按以上联系方式发出邮件，如遇拒绝签收或查无此人，自退件日视为送达。上述联系方式同时作为有效司法送达地址。任何一方变更名称、地址、联系人、电话或电子邮箱的，应当在变更后的 3 日内书面通知另一方；另一方实际收到书面变更通知前的送达仍为有效送达。

十二、其他

1. 本合同未尽事宜，双方另行协商并签订书面补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

2. 本采购项目的招标文件、中标供应商的投标文件以及相关的澄清确认函（如果有）、附件均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

3. 本合同经双方签字并盖章后生效。本合同正本一式____份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执____份。自采购合同签订之日起 1 个工作日内，甲方按照有关规定将合同副本一份报同级财政部门备案。

（以下无正文，为本合同签章页）

甲方：

乙方：

法定代表人或委托代理人：

法定代表人或委托代理人：

签订日期：____年__月__日

签订日期：____年__月__日

附件 1:

食品检测服务费用明细表

序号	包名称	抽样区域	抽检批次数	检测费用
				按照乙方所报的检测费用单价根据委托检测内容审核无误后，按照完成的批次和单价核算，据实结算抽检费用，最终结算金额不超过中标价：_____元（大写人民币：_____元），此价格包括乙方为完成本合同约定事项所需的人工费、采样费、检测费、文本费、税费等全部费用。

附件 2

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

- (1) 不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；
- (2) 不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；
- (3) 不得接受被抽检监测企业的馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；
- (4) 开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用；
- (5) 不得以任何形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；
- (6) 遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

附件 3-1

验收工作限期整改通知书（模板）

郑港财采 XX（验改）-20XX-X

_____公司：

贵公司参与_____项目（采购项目编号：_____），于 年 月 日提出验收申请，我局（委、办事处、乡镇） 年 月 日组织了我局____、____等科室及 XXX 单位等单位人员共____人组成验收小组，对本项目进行了初步/最终验收。

现将验收结果通知贵公司，按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第四十五条规定和本项目合同约定，验收小组对贵公司承担的本项目____、____等数量/质量/技术/服务/安全标准的履约情况不符合政府采购合同规定和我局的采购需求要求，因此**未通过本次验收**。

请贵公司接到本整改通知书后__个工作日内整改完毕，我局将在到期后再次组织验收工作，逾期未整改或整改后仍达不到本项目合同要求的，我局将上报区政府采购监督管理部门将贵公司不履约情况纳入本年度政府采购市场主体信用分级分类管理台账。

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公众利益的，我局将上报区政府采购监督管理部门，按照《中华人民共和国政府采购法》第五十条第二款和本项目合同第__条之规定，申请变更/中止/终止合同，因贵公司不履约造成的我方损失由贵公司承担。

采购人（单位公章）

20XX 年 X 月 XX 日

验收工作限期整改通知书送达回证

送达通知书文号	郑港财采 XX（验改）-20XX-X
受送达人	
送达地点	
受送达人（签名或盖章）	
代收人（签名）	
代收人与受送达人关系	
送达日期	年 月 日
送达方式	<input type="checkbox"/> 直接送达 <input type="checkbox"/> 邮寄送达
拒收原因（若有）	
见证人（签名）	年 月 日
送达人（签名）	年 月 日
备 注	若为邮寄送达需附邮政面单及派送路径查询截图

第五章 项目需求

一、项目依据

根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》有关规定，按照郑州航空港经济综合实验区管理委员会和河南省市场监督管理局的部署安排，依据《河南省市场监督管理局关于印发河南省 2024 年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2024〕4 号）、《郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局关于印发郑州航空港经济综合实验区 2024 年食品安全抽检监测计划的通知》郑港市监〔2024〕45 号工作要求，开展本项目采购。

二、采购内容

食品安全检测机构承担郑州航空港经济综合实验区区域内食品安全检测业务。

序号	包名称	抽样区域	总抽检批次	食用农产品批次	其他食品批次
1	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包一	郑港、八岗、生产企业，专项监督抽检；	670	270	400

三、抽检品种及检测项目

郑州航空港经济综合实验区 2024 年食品安全抽检品种及检测项目

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	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
			大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A
			挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		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、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌

		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	
				辣椒酱	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、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、菌落总数、大肠菌群	
				其他液体调味料	一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色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	
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
			食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
					低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
					风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
					特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）

			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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）、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、酸性橙 II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚硝胺、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
			灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	

				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
			6	饮料	饮料	包装饮用水
饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				
其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				
果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般				铅（以 Pb 计）、展青霉素、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
蛋白饮料	蛋白饮料	一般				蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色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、霉菌
			其他饮料	其他饮料	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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌

				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、商业无菌	
				果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、商业无菌
					蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
					食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、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	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)
				薯泥(酱)类	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)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌
15	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、安赛蜜

		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、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)		
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛		
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)		
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)		
		其他酒	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)、安赛蜜		
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜		
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、三氯蔗糖		
			其他发酵酒	其他发酵酒	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)、安赛蜜		
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
其他蔬菜制品	其他蔬菜制品				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)、二氧化硫残留量		
食用菌制品	干制食用菌				一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
	腌渍食用菌	一般	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					
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、		

						相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	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)
			其他盐渍水产品	较高	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
其他水产制品	其他水产制品	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)、合成着色剂(柠檬黄)、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			
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

				其他淀粉制品	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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A1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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、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)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
		豆干、豆腐、豆皮等		较高	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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	

			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				包子(自制)	一般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B1、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)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群

		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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、铝的残留量(干样品,以Al计)
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
28	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以Cl计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、醛(以HCHO计)、重金属(以Pb计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇(以C ₄ H ₁₀ O ₄ 计,以干基计)、干燥减量、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)、核糖醇和丙三醇(以干基计)、铅(Pb)
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				氢氧化钠	一般	总碱量(以NaOH计)、碳酸钠(Na ₂ CO ₃)、砷(As)、重金属(以Pb计)、不溶物及有机杂质
				三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖(以干基计)、比旋光度α _m (20℃,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)
胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)			

			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			畜副产品	猪肝	高	镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪

			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
			鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
			其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
	蔬菜	豆类	豆芽	较高	铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)
			鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			鳞茎类蔬菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
		芸薹属类蔬菜	韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			菜薹	较高	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
		叶菜类蔬菜	结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			菠菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
			大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芹菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲	

					胺磷
		茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
	辣椒		较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	茄子		较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	甜椒		较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	
	豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷	
		姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量	
		萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
		山药	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
			淡水虾	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、

		海水产品			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
			淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	
			海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	
			海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑
			核果类	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
				柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
				橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷

		浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯	
			草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
			猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	
			桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
			热带和亚热带水果	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
				芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷
				荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果
				龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果
				橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵
				番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
		瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
			甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
		豆类	豆类	豆类	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉
生干籽类	一般			酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、噻虫嗪		

四、抽检任务

（一）抽检区域和批次

表一：按包段划分抽检批次表

序号	包名称	抽样区域	总抽检批次	食用农产品抽检批次	其他食品抽检批次
1	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目包一	郑港、八岗、生产企业，专项监督抽检；	670	270	400

表二：按抽检区域明细表

序号	区域	总抽检批次	食用农产品抽检批次	其他食品抽检批次
1	郑港	450	240	210
2	综保（滨河）	400	220	180
3	机场口岸（新港）	280	120	160
4	银河	190	90	100
5	张庄	170	90	80
6	龙王	120	70	50
7	八千	90	30	60
8	明港	80	20	60
9	三官庙	60	20	40
10	龙港	60	20	40
11	八岗	50	10	40
12	清河	40	10	30
13	冯堂	40	10	30
14	岗李	60	20	40
15	大马	30	10	20
16	大营	30	10	20
17	洧川	30	10	20
18	生产企业	120	0	120
	总计	2300	1000	1300

（二）抽检品种及检测项目

根据《国家食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》和《河南省市场监督管理局关于印发河南省2024年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2024〕4号）要求，结合郑州航空港经济综合实验区实际情况，确定抽检品种及检测项目（详见：郑州航空港经济综合实验区2024年食品安全

抽检品种及检测项目表)。主要负责对辖区内餐饮单位餐饮食品、地方特色食品、“三小”食品和食用农产品进行抽检,根据监管需要和省局统一安排,适当抽取其他食品。

(三) 抽检时间和频次频率

原则上,要全年相对均衡完成抽检监测任务,根据食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。对食用农产品每月抽检。

(四) 抽检区域、环节和场所

抽样地点应覆盖辖区内建成区、城乡结合部、乡镇(办事处)和行政村。主要对本行政区域内的中型餐饮单位餐饮食品、地方特色食品、市售食用农产品抽检。食用农产品抽检应以销售范围广、消费量较大的批发市场、超市等为主,适当降低小微经营主体的抽检比例。加强对当地学校、幼儿园食堂及配餐公司的餐饮食品等抽检力度。根据需要适当抽取本省生产的食品,尽量避免对中央转移支付和省局任务已覆盖的当地获证食品生产企业的产品进行重复抽检,应重点对新获证生产企业和上年度未抽检的生产企业进行抽检。

(五) 抽检工作规范

严格按照《食品抽样检验工作规范》开展抽检工作,统一使用国家食品安全智慧监管系统,承检机构要进行电子签名认证,确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。

五、工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作,落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求,提升食用农产品监督抽检工作质量,现就有关事项明确如下:

(一) 监管人员陪同抽样

食用农产品抽样应由被抽样单位所在地辖区市场监管所2名监管人员、抽样机构2名抽样人员共同抽样。抽样前,承检机构应与相关市场监管部门联系,明确拟抽样场所及日期,属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后,监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查,发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的,抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字,并在国家食品安全抽样检验信息系统(以下简称“国抽信息系统”)中输入抽样人员和监管人员姓名。

(二) 食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息,主要包括以下内容:

1、食用农产品抽样溯源信息,包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签,被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫检验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

2、抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号(统一社会信用代码或注册号)时,可

通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

3、案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制。

（三）推进均衡抽检

均衡推进食用农产品抽检工作，重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

（四）明确工作责任，严明工作纪律

所有参与食品安全抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

六、服务质量

符合国家及行业标准，满足采购人需求。

七、服务期限

自合同签订之日起 1 年。

第六章 投标文件格式

郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食 品安全监督抽检项目

包____

投标文件

采购编号：郑港财采公开-2024-53

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（个人签字或电子签章）

日期：____年____月____日

目 录

- 一、投标函、投标函附录及投标报价明细表
- 二、法定代表人身份证明
- 三、法定代表人授权委托书
- 四、投标承诺函
- 五、代理服务费承诺函
- 六、技术方案（格式自拟）
- 七、车辆配备情况
- 八、服务承诺（格式自拟）
- 九、供应商证书
- 十、业绩情况
- 十一、资格审查资料
- 十二、反商业贿赂承诺书
- 十三、投标文件所提供资料真实性承诺
- 十四、中小微企业声明函
- 十五、其他资料

(二) 投标函附录

项目名称	郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目		
供应商名称			
所投包段			
投标总报价	(大写)		
	(小写)		
采购内容	满足采购人要求		
项目负责人		联系电话	
服务质量			
服务期限			
投标有效期	自递交投标文件截止之日起____日历天		
其他	(如需可另附表格)		

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或授权委托人：_____（个人签字或电子签章）

_____年_____月_____日

(三) 投标报价明细表

项目名称+包段号：郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局食品安全监督抽检项目（包__）

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	检验项目	批次	单价（元）	合计（元）
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	包一 400 批次		
				大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A			
				挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）			
		其他粮食加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A				
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇			
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘			
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A			
		其他粮食加工品	生湿面制品	较高	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）				
			发酵面制品	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
			米粉制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
其他谷物粉类制成品	较高		黄曲霉毒素 B1、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）			

				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚			
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚			
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚			
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
		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、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘			
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌			
		3	调味品			酱油			
食醋	食醋					食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	
酱类	酿造酱					黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	

		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖			
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）			
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌			
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌			
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群			
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量			
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛			
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1			
				辣椒酱	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量			
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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				
			其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量				

						基磺酸计)、安赛蜜				
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般		氨基酸态氮、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、菌落总数、大肠菌群				
			其他液体调味料	一般		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色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				
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠				
	食盐	食用盐	普通食用盐	一般		氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)				
				低钠食用盐	一般		氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)			
				风味食用盐	一般		钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)			
				特殊工艺食用盐	一般		氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)			
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般		铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)			
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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)、氯霉素				
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素				
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高		亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、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、致泻			

						大肠埃希氏菌			
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、酸性橙 II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌			
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚硝胺、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、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌			
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌			
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌			
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群			
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌			
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群			

				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌						
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群						
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群						
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺						
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群						
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌						
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌						
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌						
			6	饮料	饮料	包装饮用水				饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
										饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
										其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
						果蔬汁类及其饮料				果蔬汁类及其饮料	一般	铅（以 Pb 计）、展青霉素、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
						蛋白饮料				蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌			
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母			
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数			
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色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、霉菌			
			其他饮料	其他饮料	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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母			
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸			

						计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌			
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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)、商业无菌			
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、商业无菌			
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、商业无菌			
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌			
				食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌			
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌			
10	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)			
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、			

						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			
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1			
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)			
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)			
				薯泥(酱)类	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)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)			
其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌							
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群			
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌			
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母			
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百			

				黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶		威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)				
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母				
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌				
15	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、安赛蜜				
		发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、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)			
			啤酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛			
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)			
			果酒	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)			
		其他酒	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)、安赛蜜				
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜				
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、三氯蔗糖				
			其他发酵酒	其他发酵酒	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)、安赛蜜				
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群		

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)			
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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)、二氧化硫残留量			
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)			
				腌渍食用菌	一般	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			
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌			
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			

			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			
			其他类	其他类	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A			
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌			
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨			
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨			
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨			
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群			
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)			
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			

23				盐渍藻	较高	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)	
				其他盐渍水产品	较高	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	其他水产制品	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)、合成着色剂(柠檬黄)、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	
				淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
		其他淀粉制品			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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
				淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO 含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分

24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、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)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾

				等		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、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群			
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数			
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物			
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)			
27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
				包子(自制)	一般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)			
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)			
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以 Pb 计)			
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁			
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)			
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B1、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)			
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群			
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群			
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)			
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)			
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)			
28	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物			
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数			
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物			
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱			
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐			
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)			
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇(以 C ₄ H ₁₀ O ₄ 计, 以干基计)、干燥减量、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)、核糖醇和丙三醇(以干基计)、铅(Pb)			
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)			
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)			
				氢氧化钠	一般	总碱量(以 NaOH 计)、碳酸钠(Na ₂ CO ₃)、砷(As)、重金属(以 Pb 计)、不溶物及有机杂质			
				三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖(以干基计)、比旋光度 α _m (20℃,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)			
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)			
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性			

29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、唑乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	包一 270 批次		
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星			
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪			
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧			

					苄啉、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
			牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星			
			羊肾	高	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪			
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)			
			鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪			
			其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪			
	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)			
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
		鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果			
			韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
		芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯			
			结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			普通白菜(小白菜、小油菜、青	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克			

			菜)		百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			芹菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
		茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			辣椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			茄子	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			甜椒	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果			
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威		
		豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			

	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷	
		姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量	
		萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
		山药	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
			淡水虾	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
			淡水蟹	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星
		海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
			海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星
		贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
		其他水产品	其他水产品	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯

					尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星			
	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇			
			梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑			
		核果类	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)			
			桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉			
			油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺			
		柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷			
			柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威			
			柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷			
			橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷			
		浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯			
			草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷			
			猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果			
			桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵			
		热带和亚热带水果	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂			
			芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮			
			火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷			

			瓜果类水果	荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氧霜唑、氟吗啉			
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果			
				龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果			
				橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵			
				番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷			
				西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑			
		鲜蛋	鲜蛋	甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利			
		豆类	豆类	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素			
				豆类	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇			
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉			
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、噻虫嗪			

说明：(1) 总计金额应与投标总报价金额一致，投标总报价包括：交付完成采购项目所涉及的全部费用，采购人以中标后的报价作为结算依据不在额外支付任何费用。(2) 所有价格均系用人民币表示，单位为元。

供应商：（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：（个人签字或电子签章）

日期： 年 月 日

二、法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：____年__月__日

经营期限：_____

姓名：_____性别：____年龄：____职务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

附：法定代表人身份证头像面、国徽面两面扫描件加盖电子签章

特此证明。

供应商：_____（企业电子签章）

_____年__月__日

三、法定代表人授权委托书

本人_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称、包段）_____的投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

附：授权委托人身份证头像面、国徽面两面扫描件加盖电子签章

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人：_____（个人电子签章）

身份证号码：_____

授权委托人：_____（个人签字或电子签章）

身份证号码：_____

_____年____月____日

注：未进行授权的此项可不提供。

四、投标承诺函

致（采购人及采购代理机构）：

我公司作为参与本次采购项目的供应商，根据采购文件要求，现郑重承诺如下：

一、我单位承诺完全接受和满足本项目采购文件第五章“项目需求”的所有要求和规定，若在中标后无法满足项目需求和规定的，采购人可以单方解除合同，给采购人造成损失的赔偿采购人损失。如对采购文件有异议，已经在采购文件递交截止时间届满前依法进行维权，不存在对采购文件有异议的同时又参加开标投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

二、参加本次采购活动，不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的行为。

三、参加本次采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

四、参加本次采购活动，不存在联合体参与投标。

五、投标文件中提供的能够给予采购人带来优惠任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

六、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

- （一）投标有效期内撤销投标文件的；
- （二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；
- （三）由于中标人的原因未能按照采购文件的规定与采购人签订合同；
- （四）在投标文件中提供虚假材料谋取中标；
- （五）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （六）投标有效期内，供应商在采购活动中有违法、违规、违纪行为。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：____（个人签字或电子签章）

_____年___月___日

设备明细表

序号	设备名称	品牌型号	功能	序列号	购进票据单号	投入使用日期
1						
2						
3						
4						
5						
6						
.....						

注：本表可以根据实际情况需要做增加或减少调整。后附设备实物照片、购进票据的证明材料扫描件加盖电子签章。

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：____（个人签字或电子签章）

_____年___月___日

项目拟派人员情况表

序号	姓名	拟任岗位	年龄	性别	职称	学历	专业	从业时间
1								
2								
3								
4								
5								
6								
....								
..								

注：本表可以根据实际情况需要做增加或减少调整。后附相关检验人员身份证扫描件、上岗证、国家认可的学历（食品及相关专业）认证材料扫描件及以上人员近两年连续缴纳的社保证明材料加盖电子签章（如因国家政策，此期间无需缴纳社保的提供相应证明材料）。

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：____（个人签字或电子签章）

_____年___月___日

六、技术方案（格式自拟）

建议根据本项目实际需求和“第三章 评标办法”技术得分要求进行编制。

七、车辆配备情况

建议根据本项目实际需求和“第三章 评标办法”商务得分要求进行编制和提供证明材料。

八、服务承诺（格式自拟）

建议根据本项目实际需求和“第三章 评标办法”商务得分要求进行编制和提供证明材料。

九、供应商证书

建议根据“第三章 评标办法”商务得分要求进行编制和提供证明材料。

十、业绩情况

建议根据“第三章 评标办法”商务得分要求进行编制和提供证明材料。

十一、资格审查资料

(一) 供应商基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
投标期间 联系方式	联系人			电话		
	传 真			网 址		
组织结构						
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间				员工总人数：		
企业资质等级				其中	项目经理	
营业执照号					高级职称人员	
注册资金					中级职称人员	
开户银行					初级职称人员	
账号					技 工	
经营范围						
备注						

注：提供营业执照或者其他同等效力的证明文件加盖电子签章。

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：_____（个人签字或电子签章）

_____年__月__日

(二) 资格承诺声明函

资格承诺声明函

致：（本项目采购单位）及郑州航空港经济综合实验区公共资源交易中心

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为_____，注册地点为_____，统一社会信用代码为_____，法定代表人（单位负责人）为_____，联系方式为_____。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（企业电子签章）：

法定代表人或授权代表（个人签字或电子签章）：

日期： 年 月 日

注：1. 投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

（三）资质证书

供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），资质认定范围须覆盖所投包段采购范围内所有食品检验项目（提供资质认定证书扫描件并加盖企业电子签章）。

（四）信用中国查询

投标文件中附供应商的信用情况（失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单）相关查询页并加盖企业电子签章。

注：1、采购人或采购代理机构在开标当天评审结束前将对所有参与本项目的供应商信用情况进行查询并存档。

2、在本项目开标、评标结束后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据；若在开标当天查询到供应商有相关负面信息的，则该供应商为无效供应商。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

（五）其他资格证明资料

1、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动（提供承诺函，格式自拟并加盖企业电子签章）。

2、其他资格证明资料（如有）

...

十二、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（项目名称）_____磋商活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次磋商活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与磋商的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商：（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：（个人签字或电子签章）

年 月 日

十三、投标文件所提供资料真实性承诺

致：（采购人）_____

我单位自愿对_____（项目名称、包段）_____进行响应。我单位承诺：投标文件中所有资料均为真实有效。如有违法或虚假，我单位愿意承担由此产生的一切后果。

特此声明！

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人或委托代理人：_____（个人签字或电子签章）

_____年__月__日

十四、中小微企业声明函

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。如不提供则可以不填写本项内容。

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。如不提供则可以不填写本项内容。

供应商：_____（企业电子签章）

_____年__月__日

注：供应商根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定执行，符合《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定的划分标准）。

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商：_____（企业电子签章）
_____年__月__日

十五、其他资料

其他需要提供的资料（如有）