

宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目

竞争性磋商文件

采购人：宁陵县市场监督管理局

代理机构：中豫建设工程咨询有限公司

时间：二〇二五年九月



目录

第一章	竞争性磋商公告	1
第二章	供应商须知	5
第三章	项目说明及服务要求	26
第四章	评审办法及评审标准	127
第五章	合同条款及格式	134
第六章	响应文件格式	143

第一章 竞争性磋商公告

宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目

竞争性磋商公告

宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目的潜在供应商应在全国公共资源交易平台(河南省·商丘市) (<https://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>) 获取竞争性磋商文件, 并于2025年09月29日9时00分(北京时间)前递交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、采购编号: 商宁财采磋-2025-29 ;
- 2、项目名称: 宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目
- 3、采购方式: 竞争性磋商
- 4、预算金额(最高限价): 400000.00元

最高限价: 400000.00元

序号	包号	包名称	包预算	包最高限价(元)
1	E4114002441D09711001001	宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目第一标段(包)	200000.00元	200000.00元
2	E4114002441D09711001002	宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目第二标段(包)	200000.00元	200000.00元

- 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)

(1) 标段划分及采购内容: 本项目共划分为二个标段

第一标段采购内容: 秋季学期学校食堂及校园周边及中秋国庆专项抽检, 具体详见竞争性磋商文件项目说明及服务要求。

第二标段采购内容: 食品三小专项及农村食品专项暨食用农产品集中交易市场抽检, 具体详见竞争性磋商文件项目说明及服务要求。

- (2) 服务期限: 90日历天;
- (3) 项目地点: 宁陵县境内
- (4) 服务标准: 符合国家相关抽检规定
- (5) 资金来源: 财政资金

- 6、合同履行期限: 90日历天;

7、本项目是否受联合体投标：否

8、是否专门面向中小企业：是

二、供应商的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

(1) 具有独立承担民事责任的能力（提供法人或其他组织的营业执照等证明文件）；

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供企业2023年或2024年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告或基本开户行出具的资信证明，新成立的企业从成立日期开始计算不足一年可提供财务报表。）；

(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书或相关证明材料）；

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（2024年9月以来任意一个月的纳税证明材料和缴纳社保证明材料；如属于不需缴纳的情形，应提供相关证明材料）；

(5) 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（提供承诺书）；

(6) 法律、行政法规规定的其他条件（提供承诺书）。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（残疾人福利性企业、监狱企业视同小微企业）、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：供应商须具有有效的检验资质认定计量认证证书(CMA)，具备涵盖检测项目的能力附表。

4、信誉要求：按照《财政部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）的要求，根据“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、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的响应人，拒绝参与政府采购活动。

5、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“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东(或投资人)信息】。

6、供应商可投任意一个或多个标段，但一个供应商最多只允许中一个标段。

7、本次采购不接受联合体磋商。

三、获取采购文件

1、时间：开始时间默认为公告发布时间，结束时间默认为开标时间。

2、地点：全国公共资源交易平台(河南省·商丘市) (<http://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>)

3、方式：凡有意参加投标者，请登录全国公共资源交易平台（河南省·商丘市）（<http://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>）点击公告中的我要报名或者登陆后选择项目按照页面提示进场网上报名。

售价：0 元

注：如确定要参与项目投标，因在电子响应文件制作和投标过程中需要用到CA 数字证书的加密、解密、电子签章等功能，请在制作投标文件前办理 CA 数字证书，以免影响自身投标。

四、响应文件提交

1、截止时间：2025年09月29日9时00分(北京时间)

2、地点：全国公共资源交易平台(河南省·商丘市)系统上传

备注：电子竞争性磋商响应文件逾期上传或没有上传的，采购人将拒绝接收。

五、响应文件开启

1、开启时间：2025年09月29日9时00分(北京时间)

2、开启地点：商丘市公共资源交易中心 2 楼开标席位 五 ；

六、发布公告的媒介及公告期限

本公告在《河南省政府采购网》、《商丘市政府采购网》及《全国公共资源交易平台(河南省·商丘市)》发布。自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1、招标编号：商政采〔2025〕607号；

2、响应性文件解密开始时间：2025年09月29日9时00分

3、响应性文件解密截止时间：2025年09月29日10时 00分

4、因供应商原因在规定时间内无法完成解密的响应性文件视为无效。操作说明及注意事项请在商丘市公共资源交易平台通知公告-“关于实行全过程不见面交易的公告”。

5、电子响应文件网上递交流程：在电子响应文件接收截止时间前，使用CA锁登录后将已固化且加密的电子响应文件通过网上递交的方式在投标专区自行网上递交，并确保网上递交成功（为保证响应文件正常网上递交，请供应商错峰上传，详细操作可参阅交易平台办事服务-操作指南-投标阶段）。

6、本项目实行不见面开评标，供应商不需要再到现场（需要现场演示或样品展示的除外），供应商签到、响应文件线上解密、供应商在开评标过程中应保持系统登录状态。供应商应根据交易中心 2019 年 12 月 31 日发布的“关于实行全过程不见面交易的公告”中的《商丘市公共资

源交易平台操作指南 2019-12-31版本》执行，不再要求供应商现场提交原件。供应商应下载安装最新版投标人工具箱。

7、各潜在投标人对本项目有异议的，应当在法定期限内以书面形式由法定代表人或授权委托代表签字并加公章向招标人或招标代理机构提出，线上异议操作流程请参考2021年6月16日发布的通知公告《关于开通项目在线质疑/异议或投诉处理功能的通知》。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1、采购人信息

名称：宁陵县市场监督管理局

地址：河南省商丘市宁陵县建设西路987号

联系人：闵先生

联系方式：15938315331

2、采购代理机构信息

名称：中豫建设工程咨询有限公司

地址：河南省郑州市高新技术产业开发区西三环路283号国家大学科技园东区17号楼—4

号

联系人：李女士

联系方式：17073527999

3、项目联系方式

项目联系人：李女士

电话：17073527999

中豫建设工程咨询有限公司

2025年09月18日

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	名称：宁陵县市场监督管理局 地址：河南省商丘市宁陵县建设西路987号 联系人：闵先生 联系方式：15938315331
2	采购代理机构	名称：中豫建设工程咨询有限公司 地址：河南省郑州市高新技术产业开发区西三环路283号国家大学科技园东区17号楼—4号 联系人：李女士 联系方式：17073527999
3	项目名称	宁陵县市场监督管理局食品安全抽检项目
4	资金落实情况	已落实
5	采购内容	第一标段采购内容：秋季学期学校食堂及校园周边及中秋国庆专项抽检，具体详见竞争性磋商文件项目说明及服务要求。 第二标段采购内容：食品三小专项及农村食品专项暨食用农产品集中交易市场抽检，具体详见竞争性磋商文件项目说明及服务要求。
6	预算金额及控制价	预算金额：400000.00元 最高限价：400000.00元 包最高限价：第一标段：200000.00元 第二标段：200000.00元 供应商第一次报价超出采购最高限价的作无效标处理。本项目采购方式为竞争性磋商，共两次报价，采购需求中的技术、服务要求没有实质变动的情况下供应商的二次报价不得高于首次报价，以二次报价为准，否则，报价无效。
7	采购方式	竞争性磋商

8	服务标准	符合国家相关抽检规定
9	服务期限	90日历天
10	付款方式	合同签订生效且具备实施条件后3个工作日内支付合同金额的60%作为预付款，服务完成且验收合格后7个工作日内一次性付清剩余合同价款。
11	供应商资格要求	<p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>（1）具有独立承担民事责任的能力（提供法人或其他组织的营业执照等证明文件）；</p> <p>（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供企业2023年或2024年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告或基本开户行出具的资信证明，新成立的企业从成立日期开始计算不足一年可提供财务报表。）；</p> <p>（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书或相关证明材料）；</p> <p>（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（2024年9月以来任意一个月的纳税证明材料和缴纳社保证明材料；如属于不需缴纳的情形，应提供相关证明材料）；</p> <p>（5）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（提供承诺书）；</p> <p>（6）法律、行政法规规定的其他条件（提供承诺书）。</p> <p>2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行促进中小企业发展政策（残疾人福利性企业、监狱企业视同小微企业）、优先采购节能环保产品等政府采购政策。</p> <p>3、本项目的特定资格要求：供应商须具有有效的检验资质认定计量认证证书(CMA)，具备涵盖检测项目的能力附表。</p> <p>4、信誉要求：按照《财政部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）的要求，根据“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、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的响应人，拒绝参与政府采购活动。</p>

		<p>5、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“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东(或投资人)信息】。</p> <p>6、供应商可投任意一个或多个标段，但一个供应商最多只允许中一个标段。</p> <p>7、本次采购不接受联合体磋商。</p>
12	是否接受联合体磋商	不接受
13	踏勘现场	不组织，供应商自行踏勘现场
14	异议提交	供应商应仔细阅读和检查竞争性磋商文件的全部内容。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，应在递交响应文件的截止之日1日前在网上进行匿名提问，要求采购人对竞争性磋商文件予以澄清。
15	澄清修改	在响应文件提交截止时间至少5日前，采购代理机构将通过商丘市公共资源交易公共服务平台对所有的潜在供应商进行答复，澄清、修改文件等一经在商丘市公共资源交易公共服务平台发布，视作已发放给所有供应商（发布时间即为发出时间）。澄清、修改文件等作为竞争性磋商文件的组成部分，具有约束作用。
16	分包	不允许
17	构成竞争性磋商文件的其他材料	答疑、澄清文件等
18	构成响应文件的其他材料	无具体要求，供应商自行拟定。
19	磋商有效期	自磋商截止之日起60日历天
20	资格审查方式	资格后审
21	小微企业监狱	1、为促进中小型企业发展，本项目执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小型企业发展暂行办法》，参加政府采购活动的中小企业应当提

	企业优惠政策	<p>供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可，参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可。投标人如为小型和微型企业的，并在投标时填写了中小企业声明函；投标人如为残疾人福利性企业的，并在投标时填写了残疾人福利性单位声明函。</p> <p>2、本项目属于专门面向中小企业采购的项目，其中小微企业预留份额为100%。供应商必须为小型或微型企业（监狱企业或者残疾人福利性单位视为小微企业，必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料，否则为无效投标）。</p>
22	评审方法	<p>综合评分法</p> <p>经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分；根据评审结果，按照得分由高到低推荐3名成交候选人，评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐，评审得分且最后报价相同的，按照技术标评分由高到低的顺序推荐。</p>
23	是否允许递交备选磋商方案	不允许
24	签字和盖章要求	<p>1、根据《中华人民共和国电子签名法》第十四条规定：可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等法律效力。</p> <p>2、签字和盖章要求：竞争性磋商文件注明签字或盖章的地方应按要求签字或盖章以保证该项目资料的有效性，否则评标委员会有权对该项目资料不予认可。</p>
25	响应文件份数	固化并加密的电子响应文件一份
26	是否退还响应文件	否
27	开标程序	<p>1、开标准备；</p> <p>2、签到</p> <p>3、开标</p>

		<p>4、开标记录表</p> <p>5、开标结束</p> <p>6、采购人代表、监督代表、记录人等有关人员在开标记录上签字确认</p> <p>7、开标会议结束</p>
28	磋商报价说明	<p>报价时考虑的因素：</p> <p>1、供应商应根据采购人现场情况、企业自身实际情况、市场价格等条件及国家、省、市有关规定报价，不得低于成本。</p> <p>2、磋商报价为供应商在竞争性磋商文件中提出的各项费用金额的总和。磋商报价应采用磋商函及开标一览表规定的格式。供应商漏报项将视为不计取，或认为此项目费用包含在其他费用之中。</p> <p>3、磋商报价包括为完成本竞争性磋商文件规定的采购内容的所有费用：应该包括交通费用、利润、税金、成本、采购代理服务费等各项应有的及不可预见的一切费用，甲方不再支付任何费用。</p> <p>4、采购人认为供应商的磋商报价已完全包含了全部工作内容，在项目实施过程中不再调整。如出现非供应商原因造成的重大调整，应根据工作量签订补充合同。</p> <p>5、本项目采购人设有最高限价，超出最高限价的响应文件将不被接受，若所有供应商报价均超出采购人的最高限价，采购人有权按废标处理。</p>
29	磋商小组的组建	<p>磋商小组构成：由采购人代表 1 人，有关方面的专家 2 人，共 3 人组成。</p> <p>磋商小组专家确定方式：从河南省财政评审专家库随机抽取确定。</p>
30	是否授权磋商小组确定成交单位	<p>否</p> <p>按照综合得分由高到低的顺序推荐前三名成交候选人；评审得分相同的，按照报价由低到高的顺序推荐；评审得分且最后报价相同的，按照技术标评分由高到低的顺序推荐。</p>
需要补充的其它内容		

31	是否实行计算机辅助评审	是
32	成交结果	将成交结果在本项目竞争性磋商公告发布的同一媒介予以公示。
33	知识产权	构成本竞争性磋商文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，供应商不得擅自复印和用于非本采购项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未成交人响应文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。
34	监督	本项目的采购活动及其相关当事人应当接受有管辖权的行政监督部门依法实施的监督。
35	解释权	本竞争性磋商文件最终解释权归采购人及采购代理机构，当对一个问题有多种解释时以采购代理机构的书面为准。采购文件未做须知明示，而又有相关法律、法规规定的，采购代理机构对此所做的解释以相关法律、法规规定为依据。
36	代理服务费	本次采购项目的代理服务费由成交供应商承担，费用包含在投标报价中。其收费标准参照河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》的通知，豫招协【2023】002号规定的收费标准收取。
37	履约保证金	<p>是否收取履约保证金：（是<input type="checkbox"/>否<input checked="" type="checkbox"/>）</p> <p>履约保证金金额：中标金额的0%。</p> <p>履约保证金形式：现金转账或电子履约保函，电子履约保函应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心2020年9月30日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》。</p> <p>提交履约保证金的时间：签订合同后/日内</p>

38	预付款	<p>预付款金额：60%。</p> <p>是否要求中标单位提交电子预付款保函：（是<input type="checkbox"/> 否<input checked="" type="checkbox"/>）</p> <p>电子预付款保函担保金额：等同预付款金额。</p> <p>电子预付款保函开具：应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心2020年9月30日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》</p> <p>提交电子预付款保函时间：合同签订生效后0日历天。</p> <p>预付款支付时间：合同签订生效且具备实施条件后3个工作日内。</p>
39	响应文件递交	<p>在响应文件递交截止时间前，使用CA锁登录后，将已固化加密的电子响应文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请响应人错峰上传，详细操作可参阅办事服务---操作指南---投标阶段）。</p>
40	其他注意事项	<p>1、在投标文件递交截止时间前，使用CA锁登陆后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人错峰上传，详细操作可参阅办事服务---操作指南-投标阶段）。</p> <p>2、GEF格式电子投标文件的制作具体参考参阅商丘市公共资源交易中心网站下载专区投标文件生成器操作说明。</p> <p>3、供应商在开标结束后，应实时保持交易系统处于登录状态，确保能及时收到评审专家的二次报价、澄清、说明或者补正的要求。</p> <p>4、评审过程中评审专家可通过评审系统在线提出问题，供应商通过交易平台中的澄清质疑在专家规定时间内做出答复。同时供应商二次报价页面并保持实时登录状态，以确保能及时收到评审专家要求二次报价的信息。因网络安全的需要，登录后长时间不操作将自动退出登录状态，建议供应商5分钟刷新一次。如由于供应商未看到澄清文件或二次报价信息而带来的风险，采购人和采购代理机构不承担任何责任。</p> <p>5、无论是二次报价还是澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是PDF格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用word编辑的，</p>

供应商可点击文件左上角文件选择“输出为 PDF”，将 word 文件转变为 PDF 格式后加盖电子签章上传。如供应商二次报价已确定情况下，可提前做好二次报价文件，在规定时间内填写完报价上传该文件即可。

6、二次报价时，供应商应首先填写二次报价金额，然后上传二次报价 PDF文件。需注意填写金额应与上传的报价文件一致。如不一致，报价以上传的加盖有电子签章的报价文件为准。

7、二次报价输入页面一经保存，报价立即生效，无法再次修改。各供应商应对自己所输入的内容确认无误后再点击保存。所有供应商二次报价完成或评审专家规定的二次报价时间截止后，二次报价结束。如没有在规定时间内完成操作，即视为自动放弃二次报价权利。

8、评审专家对供应商进行二次报价或澄清的要求均有时间限制，并且在供应商二次报价或澄清页面有倒计时提示，供应商应在评审专家规定时间内完成所有操作。

9、中标（成交）通知书通过交易平台在线发放，中标单位登陆交易平台在投标专区自行下载。

特别注意：

本次投标文件采用电子投标文件，以电子投标文件为准。

1、供应商如果中标，采购人或采购代理机构有权查验主体库中上传资料的原件扫描件，供应商对其提交的响应文件的真实性、合法性做出承诺并承担法律责任；

2、本项目实行不见面开评标，供应商不需再到达现场（需要现场演示或样品展示的除外），请供应商通过互联网登录交易平台自助完成投标签到、响应性文件解密及澄清答疑等操作，具体流程详见交易中心系统2019年12月31日发布的《关于实行全过程不见面交易的公告》附件“商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本”。

3、根据商丘市公共资源交易中心2025-04-08发布的关于进一步规范市场主体库使用的通知，供应商将相应涉及评审的企业资质、业绩、安全生产许可证、人员、社保、财务资料上传至市场主体诚信库（涉密的除外），由评标评审专家予以认定，没有上传的视同没有提供相应评审资料，

		<p>不再要求供应商现场提交原件。投标人应在投标文件中列明上传市场主体库的资料与位置，便于评标专家查看核对。</p> <p>3、市场主体诚信库中市场主体信息以评标评审专家核对时为准，核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。</p> <p>4、自2025年5月30日起，取消市场主体库在项目评审期间锁定功能，方便投标企业（供应商）随时维护市场主体库资料。相关市场主体应做好以下保障工作：</p> <p>(1)针对市场主体库资料上传部分，投标企业（供应商）上传公示的资料有效时间为项目开标时间之前，对在项目开标时间之后上传公示的资料应做无效处理。</p> <p>(2)各评标专家应严格按照招标文件要求，在核验市场主体库资料时，注意资料公示的有效时间应当在项目开标时间之前。</p> <p>(3)各投标企业（供应商）在维护市场主体库资料时，应尽量提前维护投标项目的市场主体库资料，避免发生资料公示时间在项目开标时间之后导致的废标情形。</p> <p>5、关于推行电子预付款保函和履约保函的通知公告，具体内容请详见交易中心网站-通知公告。</p> <p>6、请各供应商自行前往商丘市公共资源交易中心首页-办事服务-下载专区自行下载最新版投标软件制作。</p>
41	合同融资	<p>严格按照豫财办[2020]33号河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知执行(格式见本章附件)。</p>
42	特别提醒	<p>特别提醒：为贯彻落实《河南省营商环境优化提升行动方案（2022版）》（豫营商〔2022〕1号）、《2022年全省公共资源交易管理工作要点》（豫公管委〔2022〕2号）、《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的通知》（豫财购〔2021〕6号）精神，按照商丘市公共资源交易管理办公室《关于进一步使用大数据分析监测预警信息的通知》要求，发挥市公共资源交易中心大数据分析系统监测预警</p>

		<p>作用，进一步优化公共资源交易领域营商环境，维护公平公正、竞争有序的市场秩序，防范和惩治串通投标等不正当竞争行为，现将启用大数据分析监测预警功能，有关事项通知如下：</p> <p>一、分析监测预警情形：</p> <p>对参与本项目同一标段(包)的投标人(供应商)存在下列情形的，大数据分析系统会将监测信息在电子评标系统中给予预警提示：</p> <p>1、不同投标人(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；</p> <p>2、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一电子设备编制或者上传；</p> <p>3、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一 IP 地址上传；</p> <p>4、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件工程预算由同一预算软件(同一把预算锁)编制。</p> <p>二、存在上述预警情形之一的，其投标（响应）文件无效。</p>
43	本项目所属行业	其他未列明行业
44	其他	本文件未尽事宜，参照招投标方面有关的法律、法规、规章、办法等执行

注：供应商须知与供应商须知前附表不一致时以供应商须知前附表为准。

供应商须知

一、总则

1. 说明

1.1 本竞争性磋商文件适用于本次招标采购项目的招标投标。

2. 定义

2.1 “采购人”名称见本竞争性磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.2 “采购代理机构”名称见本竞争性磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.3 “服务”指竞争性磋商文件第三章所述供应商应该履行的承诺和义务。

2.4 “供应商”系指向代理机构索取竞争性磋商文件，参与采购并向代理机构提交响应文件的企业。

2.5 “成交人”系指由磋商小组综合评审确定的对竞争性磋商文件做出实质性响应且得分最高，取得与采购人签定合同资格的供应商。

3. 供应商资格要求

3.1 供应商应具备承担本采购项目资格条件。

(1) 资格要求：见供应商须知前附表；

(2) 其他要求：见供应商须知前附表。

3.2 供应商须知前附表规定接受联合体磋商的，除应符合本章第3.1项和供应商须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：（不适用于本项目）

(1) 联合体各方应按竞争性磋商文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；

(2) 由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质等级；

(3) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本采购项目中投标。

3.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 为采购人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

(2) 为采购项目前期工作提供咨询服务的；

(3) 与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；

(4) 与本采购项目的其他供应商为同一个单位负责人；

(5) 与本采购项目的其他供应商存在控股、管理关系；为本采购项目的监理人；

(6) 为本采购项目提供采购代理服务的；

(7) 被责令停业的；

(8) 被暂停或取消投标资格的；

(9) 财产被接管或冻结的；

(10) 在最近三年内发生重大质量问题（以相关行业主管部门的行政处罚决定或司法机关出具的有关法律文书为准）；

(11) 被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单；

(12) 法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形

4. 磋商费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。

5. 纪律

5.1 供应商的参加磋商活动行为应遵守中国的有关法律、法规和规章。

5.2 供应商不得相互串通磋商报价，不得妨碍其他供应商的公平竞争，不得损害采购人或其他供应商的合法权益，供应商不得以向采购人、磋商小组成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

5.2.1 有下列情形之一的，属于供应商相互串通投标：

5.2.1.1 供应商之间协商报价等响应文件的实质性内容；

5.2.1.2 供应商之间约定成交人；

5.2.1.3 供应商之间约定部分供应商放弃投标或者成交；

5.2.1.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同投标；

5.2.1.5 供应商之间为谋取成交或者排斥特定供应商而采取的其他联合行动。

5.2.2 有下列情形之一的，视为供应商相互串通参与磋商活动：

5.2.2.1 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

5.2.2.2 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

5.2.2.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

5.2.2.4 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5.2.2.5 不同供应商的响应文件相互混装；

二、竞争性磋商文件

6. 竞争性磋商文件组成

(1) 竞争性磋商公告

(2) 供应商须知

- (3) 项目说明及服务要求
- (4) 评审办法及评审标准
- (5) 合同条款及格式
- (6) 响应文件格式

7. 踏勘现场

不组织

8. 知识产权

8.1 供应商须保证，采购人在中华人民共和国境内使用磋商货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的一切相关费用。如因此导致采购人损失的，供应商须承担全部赔偿责任。

8.2 供应商如预在项目实施过程中采用自有知识成果，须在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商须提供开发接口和开发手册等技术文档。

9. 答疑及竞争性磋商文件的澄清和修改

9.1 采购人、采购代理机构可以按照前附表规定的时间内，对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为竞争性磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少5日前，以书面形式通知所有获取竞争性磋商文件的供应商；不足5日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间，在商丘市公共资源交易中心统一回复（发布时间为发出时间），一经发布视为已发放给所有供应商，但不指明澄清问题的来源。

9.2 澄清或修改信息等一经在商丘市公共资源交易中心发布，视作已发放给所有供应商（发布时间即为发出时间），各供应商应随时关注报名项目信息并及时登录商丘市公共资源交易中心下载各类文件及资料，否则所造成的一切后果由供应商自负。

三、响应文件

10. 响应文件的语言及计量单位

10.1 供应商提交的响应文件（包括技术文件和资料中的说明）以及供应商与采购代理机构就有关磋商的所有来往函电均应使用中文简体字。

10.2 原版为外文的证书类文件，以及由外国人作出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时磋商小组可以要求

供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。原版为外文的证书类、证明类文件，与供应商名称或其他实际情况不符的，供应商应当提供相关证明文件。

10.3 除非竞争性磋商文件另有规定，响应文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

10.4 对违反上述规定情形的，磋商小组有权要求供应商限期提供相应文件或决定对其投标予以拒绝。

10.5 电报、电话、传真形式的磋商概不接受。供应商的响应文件一律不予退还。

11. 响应文件组成及编制

见 第六章 响应文件格式

12. 磋商报价

12.1 所有磋商报价均以人民币元为计算单位。报价应被视为已经包含了但并不限于相关服务等的费用和所需缴纳的所有价格、税、费。由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其他任何失误，所导致的任何不利后果均应当由供应商自行承担。

12.2 除非竞争性磋商文件另有规定，不接受可选择或可调整的投标方案和报价，任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为非响应性投标而被拒绝。

12.3 供应商须严格按照报价一览表规定的格式要求填写。

12.4 供应商对磋商报价若有说明应在响应文件中显著处注明。

12.5 最低报价不能作为成交的保证。

13. 磋商有效期

13.1 本项目的磋商有效期按照竞争性磋商文件第二章“供应商须知前附表中”中的规定。磋商有效期自磋商截止之日起计算，短于规定期限的投标将按无效响应处理。

13.2 在特殊情况下，采购代理机构可与供应商协商延长磋商有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。供应商可以拒绝接受延期要求，同意延长有效期的供应商除按照采购代理机构要求修改磋商有效期外，不能修改响应文件的其他内容。

14. 磋商内容填写说明

14.1 供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的全部内容。响应文件须对竞争性磋商文件中的内容作出实质性和完整的响应，如果响应文件填报的内容不详，或没有提供竞争性磋商文件中所要求的资料及数据，将可能导致磋商被拒绝。

14.2 响应文件须严格按照竞争性磋商文件第六章规定的格式提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；无相应内容可填的项，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，其责任由供应商承担。

14.3 开标一览表按要求按格式统一填写，不得自行增减内容。

14.4 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购代理机构或磋商小组对其中任何资料进一步审查的要求。

四、磋商保证金

本项目不收取磋商保证金

五、响应文件的递交

15. 响应文件的密封和标记

15.1 电子响应文件应固化、加密并确保上传成功。

16. 响应文件的递交

16.1 供应商应于磋商截止日期前将固化并加密的响应文件递交成功，递交位置应是竞争性磋商文件中指明的位置。

16.2 在竞争性磋商文件要求提交响应文件的截止时间之后递交的响应文件，为无效响应文件，采购代理机构将不予认可。

17. 响应文件的修改和撤回

17.1 供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其响应文件，但这种修改和撤回，必须在规定的磋商截止时间前。在磋商截止时间后，供应商不得要求修改或撤回其响应文件。

六、开标

18. 磋商

18.1 磋商程序

采购人按本须知前附表所规定的时间和地点公开进行磋商会议，参加磋商的供应商法定代表人或委托代理人应在相应网站准时线上签到，以证明其出席磋商会议。

七、评审步骤和要求

19. 组建磋商小组

19.1 采购代理机构根据有关法律法规和本竞争性磋商文件的规定，结合项目的特点组建磋商小组，对响应文件进行评估和比较。磋商小组由三人及以上单数组成，其中采购人代表1人，相关方面的专家2人组成。

19.2 磋商小组独立开展工作，审查所有响应文件，并推荐3名成交候选人。

20. 初步评审

20.1 磋商小组审查响应文件是否符合竞争性磋商文件的基本要求：内容是否完整、资格证明文件是否合格、文件签署是否齐全等。

20.2 磋商小组审查响应文件是否实质上响应竞争性磋商文件的要求。

1) 实质上响应的磋商是指与竞争性磋商文件上的条款、条件相符，没有重大偏离或保留，否则将视为无效磋商。

2) 重大偏离或保留系指磋商服务的服务期限、质量要求等明显不能满足竞争性磋商文件的要求，或者实质上与竞争性磋商文件不一致，纠正这些偏离或保留将对其他实质上响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。包括但不限于：

- A、报价超过项目控制价或经磋商小组认定低于成本的；
- B、服务期限明显不能满足竞争性磋商文件的要求的；
- C、服务质量明显不能满足竞争性磋商文件的要求的；
- D、响应文件未按竞争性磋商文件的规定签章的；
- E、磋商有效期不足的；
- F、有串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；
- G、不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求
- H、不符合法律法规规定其他情形的

20.3 响应文件的细微偏差是指在实质上响应竞争性磋商文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整，不会对其他供应商造成不公正的结果。细微偏差不影响响应文件的有效性。

20.4 初步评审中，响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (一) 响应文件中开标一览表内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (三) 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；
- (四) 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，按照前款规定的顺序修正。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，其磋商无效。

20.5 磋商小组对响应文件的判定，只依据响应文件内容本身，不依据其他外来证明。

21. 磋商的澄清

21.1 磋商小组有权要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误等内容作必要的澄清、说明或者补正。该要求应当采用网上递交形式，并由磋商小组成员签字。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或者补正。

21.2 供应商必须按照磋商小组通知的内容和时间做出答复，供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。将作为响应文件内容的一部分。澄清、说明或者补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。供应商拒不按照要求对响应文件进行澄清、说明或者补正的，磋商小组可拒绝其磋商。

21.3 如磋商小组一致认为某个供应商的报价明显不合理，有降低质量、不能诚信履行的可能时，磋商小组有权决定是否通知供应商限期进行解释或提供相关证明材料。若已要求，而该供应商在规定期限内未做出解释、作出的解释不合理或不能提供证明材料的，经磋商小组取得一致意见后，可拒绝其投标。

22. 综合评审

22.1 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据竞争性磋商文件第三章规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的响应人。

22.2 竞争性磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，磋商小组应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

22.3 评审报告

磋商小组应当根据评审记录和评审结果编写评审报告，其主要内容包括：

- (1) 邀请响应人参加采购活动的具体方式和相关情况；
- (2) 响应文件开启日期和地点；
- (3) 获取竞争性磋商文件的响应人名单和磋商小组成员名单；
- (4) 评审情况记录和说明，包括对响应人的资格审查情况、响应人响应文件评审情况、磋商情况、报价情况等；
- (5) 提出的成交候选人的排序名单及理由。

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选人，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组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，视为同意评审报告。

评审完成后，磋商小组应当向采购人提交书面评审报告和成交候选人名单。磋商小组推荐成交候选人的人数见响应人须知前附表。

23. 评审过程要求

23.1 评审之后，直到签订合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较本次磋商的有关资料，均不向供应商或者其他与评审无关的人员透露。

23.2 在确定成交人之前，供应商试图在响应文件审查、澄清、比较和评审时对磋商小组、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其磋商无效。

24. 终止竞争性磋商采购活动

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- (1) 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 在采购过程中符合要求的响应人或者报价未超过采购预算的响应人不足 3 家的。

25. 确定成交候选人

25.1 采购代理机构应当自评审结束之日起 2 个工作日内将评审报告送交采购人。采购人应当自收到评审报告之日起 5 个工作日内在评审报告推荐的成交候选人中按顺序确定成交人。

25.2 采购人也可以书面授权磋商小组直接确定成交人。磋商小组直接确定成交人的应在竞争性磋商文件中写明。

26. 成交结果公告

26.1 采购人或者采购代理机构自成交人确定之日起 2 个工作日内，在公告发布的同一媒介上公告成交结果，同时向成交人发出成交通知书，并将竞争性磋商文件随成交结果同时公告，公告期限 1 个工作日。

26.2 成交结果公告内容包括采购人和采购代理机构的名称、地址和联系方式、项目名称和项目编号、成交人名称、地址和成交金额、主要成交标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求、磋商小组成员名单。

27. 成交通知书

为推进全流程电子化交易，本项目成交单位需自行在商丘市公共资源交易平台在线下载本项目成交通知书。操作说明书请在商丘市公共资源交易平台“通知公告-关于启用中标通知书在线制作发放功能”公告中下载，中标通知书将作为进行合同谈判和签订合同的依据。

八、代理服务费

代理服务费按照竞争性磋商文件第二章“供应商须知前附表”中的规定由成交人交纳，请供应商在测算磋商报价时充分考虑这一因素。

九、签订合同

28. 签订合同

28.1 成交人须在成交通知书发出之日起 30 日内与采购人签订采购合同。

28.2 成交人须按照竞争性磋商文件、响应文件及评审过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同。成交人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其他协议或声明。

28.3 成交人一旦中标及签订合同后，不得转包，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让。

28.4 违反 28.1 条、28.2 条的规定，给对方造成损失的，应承担赔偿责任。

十、履约保证金及预付款

29. 履约保证金（本项目不适用）

供应商应当向采购人提交“供应商须知 前附表”中所规定金额的履约保证金。

政府采购利用担保试点范围内的项目，除“供应商须知 前附表”规定的情形外，中标（成交）人也可以按照财政部门的规定，向采购人提供合格的履约担保函。

如果中标人（成交）没有按照上述履约保证金的规定执行，将视为放弃中标（成交）资格，中标（成交）人的投标保证金将不予退还。在此情况下，采购人可确定下一候选人为中标人（成交），也可以重新开展采购活动。

30. 预付款

采购单位应按照供应商须知资料表规定向中标（成交）人支付预付款。

各采购单位可根据项目特点、供应商信用等情况，决定是否要求供应商提交电子预付款保函。疫情期间，对受疫情影响严重的中小微企业应当取消预付款担保。

如需提供电子预付款保函，中标（成交）单位应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现项目信息与保函信息的关联绑定，自动验真。

十一、处罚、询问、质疑和投诉

31. 处罚

31.1 发生下列情况之一，按以下方式处理：对其违法违规行为移交有关部门进行处理。

1) 提供虚假材料谋取成交；

- 2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- 3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通；
- 4) 向采购人、采购代理机构、磋商小组行贿或者提供其他不正当利益；
- 5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判；
- 6) 成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；
- 7) 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议；
- 8) 捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉；
- 9) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况；
- 10) 违反法律法规规定的其他行为。

32. 询问、质疑和投诉

32.1 响应人或有关当事人对磋商过程、成交结果有异议的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

32.2 采购人或者采购代理机构应当在三个工作日内对响应人依法提出的询问作出答复。

32.3 响应人认为竞争性磋商文件、采购过程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七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

32.4 响应人认为成交结果使自己的权益受到损害的，可以在成交结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑，接收质疑函联系部门、电话及地址详见竞争性磋商公告。在法定质疑期内响应人针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。

32.5 采购人或者采购代理机构应当在收到响应人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑响应人和其他有关响应人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

32.6 质疑单位对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

32.7 响应人质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。响应人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

十二、保密和披露

33. 保密和披露

33.1 供应商自领取竞争性磋商文件之日起，须承担本采购项目保密义务，不得将因本次投标获得的信息向第三人外传。由采购人向供应商提供的详细资料 and 所有其它资料，被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。

32.2 在采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各响应人：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的响应人融资难、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成交响应人，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），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

第三章、项目说明及服务要求

第一标段项目说明及服务要求

一、服务要求

1. 抽检工作必须按照甲方的要求进行，抽样过程坚持“双随机”原则，抽样完成后20个工作日内出具检验报告上传国家抽检信息平台，并将纸质版寄送至甲方；
2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，24小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门；
3. 检测工作结束后，5日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门；
4. 结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，每批次产品出一张报告，15日内报抽检组织部门；
5. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务；
6. 能够按照采购人的要求发送检测报告；
7. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益；
8. 能够按照采购人关于安全监督抽检的有关工作制度配合采购人完成相关工作；
9. 成交单位提供的材料主要包括：每批次产品出一张报告、抽样单、分析报告（总的和专项的）、抽样批次汇总表、所有文档的电子版，并协助甲方传至追溯信息平台。
10. 此次任务必须是抽检，机构的报价必须涵盖取样费、出车费、买样费（按照省级抽样的标准支付买样费）、餐费、专家验收费等一切费用。

二、抽检项目

秋季学期学校食堂及校园周边抽检

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)	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	2
2	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	2
3	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	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)	2
4	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
5	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	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	
6	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	2
7	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
8	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	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)	1
9	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	发酵面制品	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	1

10	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
11	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
12	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
13	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
14	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	菜籽油	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
15	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
16	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	油茶籽油	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)
17	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
18	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

2

)		
19	调味品	酱油	酱油	酱油	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	2
20	调味品	食醋	食醋	食醋	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	2
21	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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	1
22	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
23	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	1
24	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-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	1

25	调味品	香辛料类	香辛料类	其他香辛料调味品	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、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	1
26	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2
27	调味品	调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹红I-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	1
28	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
29	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	1
30	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	1
31	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	1

32	调味品	调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	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	1
33	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	1
34	调味品	调味料	液体复合调味料	其他液体调味料	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	1
35	调味品	味精	味精	味精	谷氨酸钠	1
36	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	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）	3
37	调味品	食盐	食用盐	低钠食用盐	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）	
38	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	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）	
39	调味品	食盐	食用盐	特殊工艺食用盐	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)	
40	调味品	食盐	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	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)	
41	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	1
42	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
43	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、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	1
44	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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	
45	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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	2
46	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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	
47	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果蔬汁类及其饮料	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2

48	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2
49	饮料	饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2
50	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	1
51	饮料	饮料	其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜、阿斯巴甜、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
52	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
53	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

54	方便食品	方便食品	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	酸价（以脂肪计）、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）、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	1
55	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2
56	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	1
57	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	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	1
58	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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	1
59	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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	
60	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	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）、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	
61	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	
62	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	
63	速冻食品	速冻调制食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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	1
64	速冻食品	速冻调制食品	速冻水产制品	速冻调制水产制品	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	
65	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	
66	速冻食品	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）	
67	速冻食品	速冻其他食品	速冻水果制品	速冻水果制品	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	
68	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	水分、酸价（以脂肪计）、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	1

					球菌	
69	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、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	
70	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	铅（以Pb计）	
71	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯泥（酱）类	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	
72	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	铅（以Pb计）	
73	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
74	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	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	2
75	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	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	铅（以Pb计）、沙门氏菌	

76	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	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(以糖精钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
77	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
78	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品(所有项目仅产品明示及质量要求有限量规定时检测)	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	
79	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
80	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐、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、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	2
81	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	

					脂红、苋菜红、亮蓝)	
82	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	
83	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)	
84	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
85	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	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之和、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、诱惑红、喹啉黄)、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	2
86	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、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、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
87	水果制品	水果制品	果酱	果酱	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	

88	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、松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、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	1
89	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）	其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、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	1
90	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	1
91	蛋制品	蛋制品	干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
92	蛋制品	蛋制品	冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
93			其他类	其他类	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	
94	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
95	食糖	食糖	食糖	绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
96	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	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)	
97	食糖	食糖	食糖	红糖	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)	
98	食糖	食糖	食糖	冰糖	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)	
99	食糖	食糖	食糖	冰片糖	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)	
100	食糖	食糖	食糖	方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
101	食糖	食糖	食糖	其他糖	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
102	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
103	水产制品	水产制品	干制水产品	预制冷动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
104	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、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)	
105	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍藻	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)	1
106	水产制品	水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
107	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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(诱惑红)	
108	水产制品	水产制品	熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	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)、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）	
109	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	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）、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	
110	水产制品	水产制品	其他水产制品	其他水产制品	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、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数	
111	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	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	2
112	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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）、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）	
113	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	其他淀粉制品	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）、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	2

114	糕点	糕点	面包	面包	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂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	2
115	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2
116	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、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、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2

117	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等（发酵性豆制品）	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	1
118	豆制品	豆制品		腐竹、油皮及其再制品（非发酵性豆制品）	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）	1
119	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等（非发酵性豆制品）	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	1
120	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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	1
121	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
122	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
123	蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
124	蜂产	蜂产	蜂产品	蜂产品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、	

	品	品	制品	制品	合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数	
125	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）	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）	2
126	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	包子（自制）	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）	2
127	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
128	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	1
129	餐饮食品	复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
130	餐饮食品	糕点（自制）	糕点（自制）	糕点（自制）（限抽取自制的，现制现售的非预包装糕点检测）	酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量（干样品，以Al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	1
131	餐饮食品	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	极性组分、酸价（以脂肪计）	1
132	餐饮食品	饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2
133	餐饮食品	餐饮具	复用餐具	复用餐具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	10

134	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
135	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	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、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）、甲氧苄啉、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）	2
136	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、总汞（以Hg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）	2
137	蔬菜	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、无机砷（以As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	2
138	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	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、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
139	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	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、乙酰甲胺磷	4
140	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4

141	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
142	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	4
143	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	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	5
144	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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	6
145	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	2
146	蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、啶螨灵、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	5
147	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫	2

					噻、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
148	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
149	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	4
150	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以Pb计）、毒死蜱、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	1
151	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	2
152	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
153	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3
154	水果类	水果类	仁果类水果	梨	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、乙酰甲胺磷	2
155	水果类	水果类	核果类水果	枣	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	2
156	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	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、敌敌畏、联苯肼酯	4

157	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	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、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
158	水果类	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻虫磷、氟唑菌酰胺	4
159	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、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	2
160	水果类	水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
161	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	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	4
162	豆类	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	4
163	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）、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、噻虫胺	2
合计						200

中秋国庆专项抽检

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)	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	1
2	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
3	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	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)	1
4	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
5	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	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	1
6	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	
7	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
8	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	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)	1
9	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	发酵面制品	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	1

10	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
11	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
12	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
13	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
14	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	菜籽油	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
15	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
16	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	油茶籽油	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)
17	食用油、油脂	食用植物油	食用植物油(半精炼、	食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚

2

	及其制品	含煎炸用油)	全精炼)			
18	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
19	调味品	酱油	酱油	酱油	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	2
20	调味品	食醋	食醋	食醋	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	2
21	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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	1
22	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	1

23	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	1
24	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-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	1
25	调味品	香辛料类	香辛料类	其他香辛料调味品	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、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	1
26	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2
27	调味品	调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹红I-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	1
28	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
29	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	1
30	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	1
31	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底	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）、	1

				料	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	
32	调味品	调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	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	1
33	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	1
34	调味品	调味料	液体复合调味料	其他液体调味料	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	1
35	调味品	味精	味精	味精	谷氨酸钠	1
36	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	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）	
37	调味品	食盐	食用盐	低钠食用盐	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）	1
38	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	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）	

39	调味品	食盐	食用盐	特殊工艺食用盐	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）
40	调味品	食盐	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	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）
41	肉制品	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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
42	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、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、商业无菌
43	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	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
44	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb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、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

2

45	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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、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	
46	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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	
47	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	1
48	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
49	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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	
50	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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	2
51	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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	

52	饮料	饮料	果、蔬 汁饮料	果蔬汁 类及其 饮料	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
53	饮料	饮料	蛋白饮 料	蛋白饮 料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2
54	饮料	饮料	碳酸饮 料(汽水)	碳酸饮 料(汽水)	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2
55	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	1
56	饮料	饮料	其他饮 料	其他饮 料	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)、安赛蜜、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
57	方便 食品	方便 食品	方便面	油炸面 、非油 炸面、 方便米 粉(米 线)、	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1

				方便粉 丝		
58	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
59	方便食品	方便食品	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	酸价（以脂肪计）、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）、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	1
60	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
61	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	1
62	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	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）	1

					、商业无菌	
63	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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	1
64	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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	
65	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	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）、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	
66	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	1
67	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	
68	速冻食品	速冻调制食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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	
69	速冻食品	速冻调制食品	速冻水产制品	速冻调制水产制品	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	

70	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1		
71	速冻食品	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）		
72	速冻食品	速冻其他食品	速冻水果制品	速冻水果制品	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		
73	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	水分、酸价（以脂肪计）、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	1	
74	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、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		
75	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	铅（以Pb计）		
76	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯泥（酱）类	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		
77	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	铅（以Pb计）		
78	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
79	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	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		2

					数、大肠菌群	
80	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
81	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	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(以糖精钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
82	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
83	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品(所有项目仅产品明示及质量要求有限量规定时检测)	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	1

84	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	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、三唑磷、霉菌	
85	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	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	2
86	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	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）	1
87	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	1
88	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	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）	1
89	酒类	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	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	1
90	酒类	其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	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	
91	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
92	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐、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、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色	2

					剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	
93	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）	
94	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	
95	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）	
96	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
97	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	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之和、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、诱惑红、喹啉黄）、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	2
98	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以Pb计）、啉虫脒、吡虫啉、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、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）	2

)、糖精钠、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、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
99	水果制品	水果制品	果酱	果酱	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	
100	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、松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、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	1
101	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)	其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、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	1
102	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	
103	蛋制品	蛋制品	干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
104	蛋制品	蛋制品	冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
105			其他类	其他类	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	
106	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
107	食糖	食糖	食糖	绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	

108	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	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）	1
109	食糖	食糖	食糖	红糖	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）	
110	食糖	食糖	食糖	冰糖	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）	
111	食糖	食糖	食糖	冰片糖	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）	
112	食糖	食糖	食糖	方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
113	食糖	食糖	食糖	其他糖	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
114	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	
115	水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	
116	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）	
117	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍藻	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）	
118	水产制品	水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	

119	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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（诱惑红）	
120	水产制品	水产制品	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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）、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）	
121	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	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）、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	
122	水产制品	水产制品	其他水产制品	其他水产制品	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、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数	
123	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	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	2
124	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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）、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）	
125	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	其他淀粉制品	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）、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	2

126	糕点	糕点	面包	面包	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂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	2
127	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2
128	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、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、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2

129	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等（发酵性豆制品）	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	1
130	豆制品	豆制品		腐竹、油皮及其再制品（非发酵性豆制品）	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）	1
131	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等（非发酵性豆制品）	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	1
132	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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	1
133	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	
134	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	1
135	蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
136	蜂产	蜂产	蜂产品	蜂产品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、	

	品	品	制品	制品	合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数	
137	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）	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）	2
138	餐 饮 食 品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	包子（自制）	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）	2
139	餐 饮 食 品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
140	餐 饮 食 品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	1
141	餐 饮 食 品	复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
142	餐 饮 食 品	糕点（自制）	糕点（自制）	糕点（自制）（限抽取自制的，现制现售的非预包装糕点检测）	酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量（干样品，以Al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	1
143	餐 饮 食 品	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	极性组分、酸价（以脂肪计）	1
144	餐 饮 食 品	饮料（自	饮料（自制）	奶茶（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2

		制)				
145	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	5
146	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
147	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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）	1
148	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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）	1
149	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	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、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）	1
150	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、总汞（以Hg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）	2
151	蔬菜	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、无机砷（以As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	2

152	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	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、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
153	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	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、乙酰甲胺磷	5
154	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
155	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
156	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	6
157	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	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	5
158	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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	6

					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	
159	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	2
160	蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	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	6
161	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
162	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
163	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	4
164	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以Pb计）、毒死蜱、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	2
165	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	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	2
166	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	6

167	水产品	水产品	海水产品	海水虾	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	1
168	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
169	水果类	水果类	仁果类水果	梨	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、乙酰甲胺磷	2
170	水果类	水果类	核果类水果	枣	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）	2
171	水果类	水果类	核果类水果	桃	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、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
172	水果类	水果类	核果类水果	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
173	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	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、敌敌畏、联苯肼酯	6
174	水果类	水果类	柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	1
175	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	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、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
176	水果类	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	5
177	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、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	2

178	水果类	水果类	瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	2
179	水果类	水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
180	豆类	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	2
181	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）、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、噻虫胺	1
合计						200

第二标段项目说明及服务要求

一、服务要求

1. 抽检工作必须按照甲方的要求进行，抽样过程坚持“双随机”原则，抽样完成后20个工作日内出具检验报告上传国家抽检信息平台，并将纸质版寄送至甲方；
2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，24小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门；
3. 检测工作结束后，5日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门；
4. 结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，每批次产品出一张报告，15日内报抽检组织部门；
5. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务；
6. 能够按照采购人的要求发送检测报告；
7. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益；
8. 能够按照采购人关于安全监督抽检的有关工作制度配合采购人完成相关工作；
9. 成交单位提供的材料主要包括：每批次产品出一张报告、抽样单、分析报告（总的和专项的）、抽样批次汇总表、所有文档的电子版，并协助甲方传至追溯信息平台。
10. 此次任务必须是抽检，机构的报价必须涵盖取样费、出车费、买样费（按照省级抽样的标准支付买样费）、餐费、专家验收费等一切费用。

二. 抽检项目

食品三小专项抽检

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)	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	4
2	粮食加工品	挂面	挂面	挂面	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)	2
3	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
4	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	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	2
5	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	
6	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
7	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	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)	1
8	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	发酵面制品	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	1
9	食用油、油脂	食用植物油	食用植物油(半精炼、	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2

	及其制品	含煎炸用油)	全精炼)		
10	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
11	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
12	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
13	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	菜籽油	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
14	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
15	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	油茶籽油	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)
16	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚

17	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
18	调味品	酱油	酱油	酱油	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	1
19	调味品	食醋	食醋	食醋	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	1
20	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	1
21	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-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	1
22	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1

23	调味品	调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹红I-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	1
24	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
25	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	1
26	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	1
27	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	
28	调味品	调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	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	1
29	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	1
30	调味	味精	味精	味精	谷氨酸钠	1

	品					
31	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	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）	2
32	调味品	食盐	食用盐	低钠食用盐	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）	
33	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	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）	
34	调味品	食盐	食用盐	特殊工艺食用盐	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）	
35	调味品	食盐	食品加工用盐	食品加工用盐	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）	
36	肉制品	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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	2
37	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、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、商业无菌	

38	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	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	
39	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb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、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	
40	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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、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	
41	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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	
42	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	1
43	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
44	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、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、	1

					霉菌	
45	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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	
46	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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	2
47	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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	
48	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果蔬汁类及其饮料	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）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
49	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2
50	饮料	饮料	碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2

51	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	1
52	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
53	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
54	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	1
55	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	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	1
56	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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	1

57	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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	
58	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	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）、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	
59	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	
60	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	速冻米制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	
61	速冻食品	速冻调制食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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	1
62	速冻食品	速冻调制食品	速冻水产制品	速冻调制水产制品	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	
63	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	
64	速冻食品	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）	
65	速冻食品	速冻其他食品	速冻水果制品	速冻水果制品	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	
66	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	水分、酸价（以脂肪计）、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	1

				膨化食品	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	
67	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、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	
68	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	铅（以Pb计）	
69	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯泥（酱）类	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	
70	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	铅（以Pb计）	
71	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
72	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	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	2
73	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	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	铅（以Pb计）、沙门氏菌	

74	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	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(以糖精钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
75	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
76	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品(所有项目仅产品明示及质量要求有有限量规定时检测)	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	
77	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
78	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	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	2
79	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	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)	1
80	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	1

81	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	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)	1
82	酒类	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	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	1
83	酒类	其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	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	
84	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
85	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐、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、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	
86	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	2
87	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	
88	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As	

					计)	
89	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
90	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	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之和、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、诱惑红、喹啉黄）、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	2
91	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以Pb计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、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、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
92	水果制品	水果制品	果酱	果酱	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	
93	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、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）、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	1

94	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）	其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、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	1
95	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	1
96	蛋制品	蛋制品	干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
97	蛋制品	蛋制品	冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
98			其他类	其他类	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	
99	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
100	食糖	食糖	食糖	绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
101	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	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)	
102	食糖	食糖	食糖	红糖	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)	
103	食糖	食糖	食糖	冰糖	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)	
104	食糖	食糖	食糖	冰片糖	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)
105	食糖	食糖	食糖	方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
106	食糖	食糖	食糖	其他糖	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
107	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
108	水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
109	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、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)
110	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍藻	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)
111	水产制品	水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
112	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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(诱惑红)
113	水产制品	水产制品	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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)、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)
114	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	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)、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

115	水产制品	水产制品	其他水产制品	其他水产制品	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、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数	
116	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	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	2
117	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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）、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）	2
118	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	其他淀粉制品	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）、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	
119	糕点	糕点	面包	面包	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂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	2

120	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2
121	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、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、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	2
122	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等（发酵性豆制品）	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	1
123	豆制品	豆制品		腐竹、油皮及其再制品（非发酵性豆制品）	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）	1

124	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等（非发酵性豆制品）	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	1
125	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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	1
126	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
127	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
128	蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
129	蜂产品	蜂产品	蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数	
130	餐食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	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）	4
131	餐食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	包子（自制）	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）	4
132	餐食品	米面及其	小麦粉制品（自	油饼油条（自	铝的残留量（干样品，以Al计）	2

		制品 (自制)	制)	制)		
133	餐 饮 食 品	米面 及其 制品 (自制)	小麦粉 制品(自制)	凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
134	餐 饮 食 品	肉制 品(自制)	熟肉制 品(自制)	肉冻、 皮冻(自制)	铬(以Cr计)	2
135	餐 饮 食 品	肉制 品(自制)	熟肉制 品(自制)	熏烧烤 肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅 (以Pb计)	2
136	餐 饮 食 品	复合 调味 料(自制)	半固态 调味料(自制)	火锅麻 辣烫底 料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2
137	餐 饮 食 品	水产 及水 产制 品(餐 饮)	水产及 水产制 品(餐 饮)	生食动 物性水 产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	1
138	餐 饮 食 品	坚果 及籽 类食 品(餐 饮)	坚果及 籽类食 品(餐 饮)	花生及 其制品 (自制)	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)	2
139	餐 饮 食 品	糕点 (自制)	糕点(自制)	糕点(自制) (限抽取自制的,现制现售的非预包装糕点检测)	酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量(干样品,以Al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	1

140	餐 饮 食 品	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	极 性 组 分、 酸 价（ 以 脂 肪 计）	1
141	餐 饮 食 品	饮 料（ 自 制）	饮 料（ 自 制）	奶 茶（ 自 制）	脱 氢 乙 酸 及 其 钠 盐（ 以 脱 氢 乙 酸 计）	2
142	餐 饮 食 品	餐 饮 具	复 用 餐 饮 具	复 用 餐 饮 具	阴 离 子 合 成 洗 涤 剂（ 以 十 二 烷 基 苯 磺 酸 钠 计）、 大 肠 菌 群	2
143	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	猪 肉	挥 发 性 盐 基 氮、 呋 喃 唑 酮 代 谢 物、 呋 喃 西 林 代 谢 物、 氯 霉 素、 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 啉、 氟 苯 尼 考、 多 西 环 素、 地 塞 米 松、 甲 硝 唑、 氯 丙 嗪、 林 可 霉 素、 土 霉 素/金 霉 素/四 环 素（ 组 合 含 量）	1
144	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	牛 肉	挥 发 性 盐 基 氮、 呋 喃 唑 酮 代 谢 物、 呋 喃 西 林 代 谢 物、 氯 霉 素、 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、 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）	1
145	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	羊 肉	呋 喃 唑 酮 代 谢 物、 呋 喃 西 林 代 谢 物、 氯 霉 素、 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）	1
146	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	禽 肉	鸡 肉	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、 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 啉、 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）	2
147	蔬 菜	蔬 菜	豆 芽	豆 芽	铅（ 以Pb计）、 总 汞（ 以Hg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）	2

148	蔬菜	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、无机砷（以As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	2
149	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	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、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
150	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	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、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
151	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
152	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
153	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
154	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、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、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4

155	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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	4
156	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	2
157	蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	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	4
158	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
159	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
160	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	4
161	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以Pb计）、毒死蜱、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	1
162	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	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	2
163	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊	4

					酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	
164	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
165	水果类	水果类	仁果类水果	梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、乙酰甲胺磷	2
166	水果类	水果类	核果类水果	枣	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）	2
167	水果类	水果类	核果类水果	桃	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、噻虫胺、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	2
168	水果类	水果类	核果类水果	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
169	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	4
170	水果类	水果类	柑橘类水果	柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威	2
171	水果类	水果类	柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
172	水果类	水果类	柑橘类水果	橙	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、乙酰甲胺磷	2
173	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	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、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
174	水果类	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	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、联苯菊酯、	2

					烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
175	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、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	2
176	水果类	水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
177	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	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	2
178	豆类	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	2
179	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）、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、噻虫胺	1
合计						200

农村食品专项暨食用农产品集中交易市场抽检

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)	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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	1
2	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
3	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
4	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	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	
5	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	1
6	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
7	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
8	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
9	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	

		油)			
10	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
11	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	菜籽油	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
12	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
13	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	油茶籽油	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)
14	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
15	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)

16	调味品	酱油	酱油	酱油	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	1
17	调味品	食醋	食醋	食醋	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	1
18	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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	1
19	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
20	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	1
21	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-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	1

22	调味品	香辛料类	香辛料类	其他香辛料调味品	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、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	1
23	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1
24	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
25	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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	1
26	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	
27	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	1
28	调味品	调味料	液体复合调味料	其他液体调味料	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	1

					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	
29	调味品	味精	味精	味精	谷氨酸钠	1
30	调味品	食盐	食用盐	普通食用盐	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）	3
31	调味品	食盐	食用盐	低钠食用盐	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）	
32	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	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）	
33	调味品	食盐	食用盐	特殊工艺食用盐	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）	
34	调味品	食盐	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	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）	
35	肉制品	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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	2
36	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、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、商业无菌
37	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	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
38	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅(以Pb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、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
39	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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、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
40	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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	
41	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	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	1
42	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
43	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、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	1
44	乳制品	乳制品	液体乳	高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇	1
45	乳制品	乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1
46	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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	
47	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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	1
48	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	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	

49	饮料	饮料	果、蔬 汁饮料	果蔬汁 类及其 饮料	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
50	饮料	饮料	蛋白饮 料	蛋白饮 料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
51	饮料	饮料	碳酸饮 料(汽 水)	碳酸饮 料(汽 水)	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
52	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	1
53	饮料	饮料	其他饮 料	其他饮 料	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)、安赛蜜、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

54	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
55	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
56	方便食品	方便食品	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	酸价（以脂肪计）、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）、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	1
57	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
58	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	1

59	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	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	1
60	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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	1
61	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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	
62	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	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）、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	
63	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	
64	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米熟制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	1
65	速冻食品	速冻调制食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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	

66	速冻食品	速冻调制食品	速冻水产制品	速冻调制水产制品	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	1
67	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	
68	速冻食品	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）	
69	速冻食品	速冻其他食品	速冻水果制品	速冻水果制品	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	
70	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	水分、酸价（以脂肪计）、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	
71	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、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	
72	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	铅（以Pb计）	
73	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯泥（酱）类	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	
74	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	铅（以Pb计）	
75	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

76	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	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	2
77	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
78	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	果冻	果冻	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(以糖精钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
79	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
80	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品(所有项目仅产品明示及质量要求有量规定时检	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	

				测)		
81	茶叶及相制品	含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
82	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	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	1
83	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	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)	1
84	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	1
85	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	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)	1
86	酒类	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	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	
87	酒类	其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	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	1
88	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	

99	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐、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、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	2
90	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）	
91	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	
92	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）	
93	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
94	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	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之和、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、诱惑红、喹啉黄）、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	1

95	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、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、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、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、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
96	水果制品	水果制品	果酱	果酱	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	
97	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、松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、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	1
98	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)	其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、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	1
99	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	
100	蛋制品	蛋制品	干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
101	蛋制品	蛋制品	冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
102			其他类	其他类	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	

103	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1	
104	食糖	食糖	食糖	绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
105	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	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）		
106	食糖	食糖	食糖	红糖	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）		
107	食糖	食糖	食糖	冰糖	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）		
108	食糖	食糖	食糖	冰片糖	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）		
109	食糖	食糖	食糖	方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
110	食糖	食糖	食糖	其他糖	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌		
111	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群		1
112	水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）		
113	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）		

114	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍藻	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）	
115	水产制品	水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
116	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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（诱惑红）	
117	水产制品	水产制品	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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）、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）	
118	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	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）、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	
119	水产制品	水产制品	其他水产制品	其他水产制品	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、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数	
120	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	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	1
121	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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）、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）	1

122	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	其他淀粉制品	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）、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	
123	糕点	糕点	面包	面包	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂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	1
124	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	1

125	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、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、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	1
126	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等（发酵性豆制品）	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	1
127	豆制品	豆制品		腐竹、油皮及其再制品（非发酵性豆制品）	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）	1
128	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等（非发酵性豆制品）	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	1

129	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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	1
130	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
131	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
132	蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
133	蜂产品	蜂产品	蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数	
134	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）	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）	
135	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	包子（自制）	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）	1
136	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
137	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	1
138	餐饮食品	复合调味料（	半固态调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1

		自制)		制)		
139	餐 饮 食 品	糕 点 (自 制)	糕 点 (自 制)	糕 点 (自 制) (限 抽 取 自 制 的 , 现 售 的 非 预 包 装 糕 点 检 测)	酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量(干样品,以A1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	1
140	餐 饮 食 品	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	极性组分、酸价(以脂肪计)	1
141	餐 饮 食 品	饮 料 (自 制)	饮 料 (自 制)	奶 茶 (自 制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2
142	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	猪 肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
143	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	牛 肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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)	2
144	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	羊 肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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)	2

145	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	1
146	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	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、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）	2
147	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
148	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
149	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、氯丙嗪	2
150	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
151	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪	
152	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肾	呋喃西林代谢物、氯霉素、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	
153	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
154	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	羊肾	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	

	品	品				
155	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	其他畜副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
156	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
157	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	禽副产品	其他禽副产品	喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪	
158	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、总汞（以Hg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）	2
159	蔬菜	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、无机砷（以As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	2
160	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	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、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
161	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	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、乙酰甲胺磷	4
162	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
163	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、	4

					乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	
164	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
165	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、氯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	4
166	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
167	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、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	4
168	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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	4
169	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死	2

					蝉、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
170	蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蝉、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	4
171	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蝉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
172	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蝉、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
173	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蝉、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	4
174	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以Pb计）、毒死蝉、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	1
175	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅（以Pb计）、毒死蝉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	2
176	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蝉、甲胺磷、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
177	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、	3

					磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
178	水产品	水产品	淡水产品	淡水虾	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	
179	水产品	水产品	淡水产品	淡水蟹	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	
180	水产品	水产品	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	3
181	水产品	水产品	海水产品	海水虾	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	
182	水产品	水产品	海水产品	海水蟹	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	
183	水产品	水产品	贝类	贝类	镉（以Cd计）、无机砷（以As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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	2
184	水产品	水产品	其他水产品	其他水产品	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	2

185	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
186	水果类	水果类	仁果类水果	梨	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、乙酰甲胺磷	2
187	水果类	水果类	核果类水果	枣	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	2
188	水果类	水果类	核果类水果	桃	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、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
189	水果类	水果类	核果类水果	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
190	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	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、敌敌畏、联苯肼酯	4
191	水果类	水果类	柑橘类水果	柚	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	2
192	水果类	水果类	柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
193	水果类	水果类	柑橘类水果	橙	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	2
194	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	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、氟虫脒、氯吡脒、联苯菊酯、氯唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
195	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	2

196	水果类	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	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、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	4
197	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、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	2
198	水果类	水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	2
199	水果类	水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯啶吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
200	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	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	4
201	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	2
202	豆类	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	2
203	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
204	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）、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、噻虫胺	2
合计						200

第四章 评审办法及评审标准

本项目采用综合评分法。磋商小组成员对满足竞争性磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章规定的评审办法进行打分，按照供应商须知前附表规定推荐成交候选人。首先由磋商小组对各供应商进行初步评审，对通过初步评审供应商的响应文件综合评审独立打分，然后磋商小组各评委打分情况汇总，计算出各供应商的平均得分，最后计算各供应商的平均得分由高到低进行排序，磋商小组最终按平均得分由高到低顺序推荐3名成交候选人。当平均得分相等时，以磋商报价低的优先；磋商报价也相等的，按照技术标评分由高到低的顺序推荐。

初步评审：（第一、二标段）

评审项目	评审因素	评审标准
形式 评审 标准	供应商名称	与营业执照或其他证明材料一致
	响应文件签字盖章	响应文件按竞争性磋商文件要求签署、盖章
	响应文件格式	符合竞争性磋商文件中提供的响应文件格式
	磋商报价	首次报价不得超过最高限价
资格 评审 标准	具有独立承担民事责任的能力 (证明资料需上传至市场主体库)	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 (提供的证明资料需上传至市场主体库)	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 (提供的证明资料需上传至市场主体库)	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	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	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	法律、行政法规规定的其他条件	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	特定资格要求 (提供的证明资料需上传至市场主体库)	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	信誉要求	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
	中小企业声明函/残疾人福利性单位声明函/监狱企业证明材料	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定
其他要求	符合第二章“供应商须知前附表”第11条的规定	

响应性 评审 标准	采购内容	符合竞争性磋商文件要求
	服务期限	符合竞争性磋商文件要求
	服务标准	符合竞争性磋商文件要求
	磋商有效期	符合竞争性磋商文件要求
	其他要求	符合竞争性磋商文件要求

评分细则：

第一、二标段

评分因素	评分内容	评分标准
磋商报价 (15分)	磋商报价 (15分)	<p>1. 有效报价：</p> <p>有效报价是指未被认定为无效响应并通过初步审查进入磋商程序供应商最终提交的报价。</p> <p>2. 综合评审中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，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：</p> <p>磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×15，计算结果保留两位小数。</p> <p>注：磋商小组认为供应商的报价（包括初始报价和最终报价）明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商书面说明应当由法定代表人或委托代理人签字确认并加盖公章，否则无效。供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其按无效响应处理。</p> <p>因本项目属于专门面向中小企业采购的项目，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度通知》（财库〔2022〕19号）的规定，本项目不执行评审价格扣除优惠政策。</p>
	抽样工具情况 (11分)	<p>1、满足食品安全监督抽检工作要求的抽样要求和特殊运输设备等：配备有冷藏车、常温抽样车辆，每提供一辆得2分，最多得6分。</p>

商务部分 (35分)		注：提供车辆提供行驶证、登记证扫描件，否则不得分 2、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备2套及以上，得5分；否则不得分（每套至少应包括安卓系统下平板电脑<或智能手机等移动类抽样终端设备>和移动便携式打印机） 注：提供发票或购置合同扫描件，否则不得分
	仪器设备 (16分)	1、供应商应配备本项目所需要的仪器设备，仪器设备中需具有液相色谱串联质谱联用仪器（LC-MS/MS）、气相色谱串联质谱联用仪（GC-MS/MS）、电感耦合等离子体质谱（ICPMS），全部满足得6分，缺一项扣2分，扣完为止。 注：仪器提供购买发票或购置合同扫描件、检定校准证书扫描件 2、具有配备液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收仪、原子荧光、离子色谱仪得 10分，缺一项扣2分，扣完为止。 注：仪器提供购买发票或购置合同扫描件、检定校准证书扫描件
	业绩 (5分) (需上传至主体库)	供应商提供 2022年 1 月以来类似项目业绩一份得 2.5分，最多得5分。 提供合同扫描件
	CNAS证书 (3分)	供应商具备中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS）的，得3分。 注：响应文件中须提供证书扫描件。
	检测技术实施方案 (0-10分)	针对本项目提供的检测技术及实施方案，针对本项目的技术服务工作方法，方法中对成立专门项目组、抽样实施细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访及应急处置机制等内容的全面性打分。优秀得8-10分，良好得4-7分，一般得1-3分，未提供不得分。
	技术服务流程及要点 难点	针对技术服务工作流程，流程设置合理性，分工明确性，每个工作流程细致性及相关责任人员等，技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点、工作难点等内容进行打分。优秀得8-10分，良好得4

技术部分 (50分)	(0-10分)	-7分，一般得1-3分，未提供不得分。
	质量保 证措施 (0-10分)	针对食品抽样检验质量控制方案及措施的全面细致程度进行打分。优秀得8-10分，良好得4-7分，一般得1-3分，未提供不得分。
	管理制度 (0-10分)	针对食品安全抽样管理制度、检测管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度全面细致程度进行打分。优秀得8-10分，良好得4-7分，一般得1-3分，未提供不得分。
	服务承诺 (0-10分)	<p>(1) 供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。(优秀：4分；良好：2分；一般：1分；不提供：0分)</p> <p>(2) 供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。(优秀：3分；良好：2分；一般：1分；不提供：0分)</p> <p>(3) 供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。(优秀：3分；良好：2分；一般：1分；不提供：0分)</p>

1、磋商小组应当执行连续评审的原则完成全部评审工作。只有发生不可抗力导致评审工作无法继续时，评审活动方可暂停。发生评审暂停情况时，磋商小组应当封存全部响应文件和评审记录，待不可抗力的影响结束且具备继续评审的条件时，由原磋商小组继续评审。

2、除非发生下列情况之一，磋商小组成员不得在评审中途更换：(1)因不可抗拒的客观原因，不能到场或需在评审中途退出评审活动；(2)根据法律法规规定，某个或某几个磋商小组成员需要回避。退出评审的磋商小组成员，其已完成的评审行为无效。根据本采购文件规定的磋商小组成员产生方式另行确定替代者进行评审。

3、在任何评审环节中，需磋商小组就某项评审结论做出表决的，由磋商小组全体成员按照少数服从多数的原则，以记名投票方式表决。

磋商无效的情形

出现下列情形之一的，供应商递交的响应文件作无效磋商处理，该供应商的响应文件不参与评审：

- 1、供应商递交的响应文件因供应商自身原因而导致无法评审的；
- 2、递交的响应文件不完整或未按采购文件要求盖公章及签字的；
- 3、供应商不符合法律法规及采购文件规定的资格条件的；
- 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，参加同一合同项下的政府采购活动的；
- 5、供应商被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的；
- 6、磋商有效期不足的；
- 7、报价经磋商小组认定低于成本价的；
- 8、报价高于采购文件载明的最高限价的；
- 9、响应文件对采购文件中必须满足的条件或要求实质性不响应的；
- 10、响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 11、修正后的供应商不确认的，其磋商无效。
- 12、供应商有串通磋商、弄虚作假、行贿等违法行为的；
- 13、不符合竞争性磋商文件规定的其他要求。

第五章 合同条款及格式

(格式仅供参考)

政府采购合同参考范本

(服务类)

第一部分 合同书

项目名称: _____

甲方: _____

乙方: _____

签订地: _____

签订日期: _____年____月____日

_____年_____月_____日，（采购单位名称）以（政府采购方式）对（同前页项目名称）项目进行了采购。经（相关评定主体名称）评定，（成交供应商名称）

为该项目成交供应商。现于成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经（采购单位名称）（以下简称：甲方）和（成交供应商名称）（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 成交通知书；
- 1.1.3 磋商文件（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 磋商响应文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的

- 1.2.1 标的名称：
- 1.2.2 标的数量：
- 1.2.3 标的质量：

1.3 价款：_____

1.4 付款方式和发票开具方式

- 1.4.1 付款方式：
- 1.4.2 发票开具方式：

1.5 履行期限、地点和方式

- 1.5.1 履行期限：_____；
- 1.5.2 履行地点：_____；

1.5.3 履行方式：_____。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付标的一日的应交付而未交付标的价格的_____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延交付的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的_____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人 在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且 守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响成交结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第_____种方式解决：

1.7.1 将争议提交_____仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向_____（被告住所地、合同履行地、合同签订地、原告住所地、标的物所在地等与争议有实际联系的地点中选出的人民法院名称）人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

甲方：

统一社会信用代码：
码：

住所：

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

乙方：

统一社会信用代码或身份证号

住所：

法定代表人

或授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和成交供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，成交供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给成交供应商的价格。

2.1.3 “服务”系指成交供应商根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。

2.1.4 “甲方”系指与成交供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定提供服务的成交供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定提供服务的地点。

2.2 技术规范

服务所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 合同涉及技术成果的归属和收益的分成办法的，详见合同专用条款。

2.4 履约检查和问题反馈

2.4.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确保乙方所提供的服务能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.4.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.5 结算方式和付款条件

付款方式：

付款条件：

2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予以积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8 延迟履行

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

2.9 合同变更

2.9.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项，且如果系追加与合同标的相同的服务的，那么所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的10%；

2.9.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.10 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.11 不可抗力

2.11.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.11.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；2.11.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

2.11.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.12 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

2.13 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.14 合同中止、终止

2.14.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.14.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.15 检验和验收

2.15.1 乙方按照合同专用条款的约定，定期提交服务报告，甲方按照合同专用条款的约定进行定期验收；

2.15.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书

；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

2.15.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.16 通知和送达

2.16.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于一个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.16.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.17 合同使用的文字和适用的法律

2.17.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.17.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.18 履约保证金

2.18.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按合同专用条款约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，提交不超过合同价 10%的履约保证金；

2.18.2 履约保证金在合同专用条款约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起一个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

2.18.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

2.19 合同份数

合同份数按合同专用条款规定，每份均具有同等法律效力。

第六章 响应文件格式

_____ (项目名称)

第__标段

响 应 文 件

采购编号：

招标编号：

供应商名称：_____ (盖单位公章)

法定代表人或其委托代理人：_____ (签字或盖章)

日 期：_____年_____月_____日

一、磋商函

_____（采购单位名称）：

1、我方已仔细研究了_____（项目名称）第_____标段竞争性磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____元（¥_____）的投标总报价，服务期限_____，按合同约定履行义务。

2、如果我方的响应文件被接受，我们将履行竞争性磋商文件中规定的每一项要求，严格履行合同的义务，并按我们响应文件中的承诺按期、保质、保量提供服务。

3、我方承诺在竞争性磋商文件规定的磋商有效期内不撤销响应文件。

4、如我方成交：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同；

（2）在签订合同时不向你方提出附加条件；

（3）在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

6、_____（其他补充说明）。

供应商：_____（公章）

法定代表人及授权委托人：_____（签字或盖章）

地 址：_____

网 址：_____

电 话：_____

传 真：_____

邮政编码：_____

年 月 日

二、法定代表人身份证明书

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。

特此证明。

附法定代表人身份证正反两面扫描件或复印件

供应商：_____（公章）

日期：_____年_____月_____日

三、法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）法定代表人，现授权委托_____（姓名、职务或职称）为我单位的授权代表，以本单位的名义参加（项目名称）的采购活动。采购活动过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认，本授权委托书一经发出，人员不得变更。

授权代表无权转让委托权。特此授权。

委托期限：

附：法定代表人及授权代表身份证正反两面扫描件或复印件

供应商：_____（公章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

授权委托人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

日期： 年 月 日

四、开标一览表

(首次报价)

项目名称	
标 段	第 标段
供应商名称	
磋商总报价 (元)	小写:
	大写:
项目负责人	
服务期限	
服务标准	
备 注	

供应商: _____ (公章)

法定代表人或授权委托人: _____ (签字或盖章)

日 期: _____年____月____日

五、分项报价明细表
(格式自拟)

六、资格审查资料

供应商基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电 话		
	传 真			网 址		
法定代表人	姓 名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
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：本表后附营业执照及其他资格审查资料。

七、技术部分

根据采购文件评审办法技术部分内容进行编写（格式自拟）

八、商务部分

根据采购文件评审办法商务部分内容进行编写（格式自拟）

九、磋商承诺函

_____（采购人）：

我单位在此郑重承诺,如有以情形之一的:

(1) 在竞争性磋商文件规定的磋商有效期内撤回响应文件;

(2) 在响应文件中提供虚假材料;

(3) 成交后无正当理由不与采购人签订合同;

(4) 将成交项目转让给他人, 或者在响应文件中未说明, 且未经采购人同意, 将成交项目分包给他人的;

(5) 拒绝履行合同义务;

(6) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通;

(7) 在履约过程中未按竞争性磋商文件、成交的响应文件、生效的政府采购合同等约定, 提供货物、工程和服务;

(8) 未按磋商文件规定缴纳招标代理服务费;

(9) 存在其他违法违规行为。

我单位自愿接受被处以中标无效, 采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款并赔偿采购人及采购代理机构的损失, 列入不良行为记录名单, 在一至三年内禁止参加政府采购活动, 有违法所得的, 并处没收违法所得, 情节严重的, 由工商行政管理机关吊销营业执照; 构成犯罪的, 依法追究刑事责任。

供应商: _____ (盖单位章)

法定代表人或委托代理人: _____ (签字、盖章)

年 月 日

十、供应商认为应该附的其他资料

附件 1

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，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）；

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。

企业名称（盖章）：

日期：

注：①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。

中小企业划分标准具体参照“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”：其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

附表2

监狱企业证明材料

(属于监狱企业的填写，不属于的无需填写此项内容)

由供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件扫描件。

附件 3

残疾人福利企业声明函

（属于残疾人福利企业的填写，不属于的无需填写此项内容）

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，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位制造的货物，或者提供（其他残疾人福利性单位名称）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）。货物的名称品牌型号是。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将承担相应的法律责任。

供应商名称（公章）：

日期：

《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：

一、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（一）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（二）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（三）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（四）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（五）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

注：声明函必须明确货物品牌规格型号，否则，声明函无效。

中标、成交投标人为残疾人福利性单位的，招标人或者其委托的招标代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

备注：如供应商不是残疾人福利性单位，残疾人福利性单位声明函可不填写提供

附件：（此项内容不用在响应文件中体现）

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 10000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 10000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$

					00	
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 80000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件：

二次报价表

项目名称	
标 段	第 标段
供应商名称	
磋商总报价 (元)	小写：
	大写：
项目负责人	
服务期限	
服务标准	
备 注	

供应商：_____（公章）

法定代表人或授权委托人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

注：此表用于二次报价不需要做到响应文件中，如未在规定的报价时间内上传二次报价表视为放弃二次报价的权利，作无效标处理。