

新乡市食品药品检验所食品检验检测服务采购项目

合同编号：新乡政采竞谈-2025-44

甲方：新乡市食品药品检验所

税务识别号：124107004170862765

法定代表人：赵鸿滨

联系地址：新乡市红旗区纺织路599号

邮政编码：453000

联系电话：0373-6389353

传 真：0373-6389351

乙方：河南正邦人力资源有限公司

工商登记号：91410300587098739W

法定代表人：潘新雷

联系地址：河南省洛阳市西工区中州中路300号1幢2217、2218室

邮政编码：471000

联系电话：0379-60600380

传 真：

供方持 河南时创工程咨询有限公司 签发的中标（成交）通知书[项目编号：新乡政采竞谈-2025-44]，根据采购文件、供方的响应文件，按照《政府采购法》、《合同法》等有

关法规，与需方协商一致，就检测服务事宜达成以下合同条款：

合同总金额：壹佰叁拾伍万玖仟元整 ￥：1359000元

一、甲方委托乙方进行检测服务的内容如下：

- 1、检测服务的目标：完成食品安全检测任务
- 2、检测服务的内容：食品安全检测任务 7310 批
- 3、检测服务的方式：在甲方实验室进行检测服务

二、乙方应按下列要求完成检测服务工作

- 1、检测服务地点：新乡市食品药品检验所 食品检验室
- 2、检测服务内容：7310 批食品安全检测任务
- 3、检测服务进度：按本合同约定的时间完成
- 4、检测服务质量要求：按检验标准要求、按期保质保量完成

5、检测服务期限要求： 一年

三、提供服务的方式

1.乙方需按甲方食品安全检测服务要求，及时选配符合工作需要的人员开展检测服务工作，确保食品安全检测项目全流程正常运行；甲方负责提供检测服务工作场所（实验室）。

2.检测服务人员由乙方进行招聘，为确保工作质量，乙方应充分考量服务人员的专业能力和数量；检测服务人员一经确定，由乙方与检测服务人员签定劳动合同。

3.乙方须在保证“食品安全检测服务”按期（一年）完成的前提下，保障检测服务人员数量的稳定性。

4.乙方须保障服务检测人员的工资、各项社会保险费用的正常及时开支和交纳，从而保证食品安全检测任务顺利完成。

四、甲方权利及义务：

1.甲方须按合同约定如期向乙方支付食品安全检测服务费用。

2.甲方对乙方的检测服务质量进行监督指导，发现质量问题及时要求乙方返工，直至达到质量标准。

3.甲方须配合乙方按照相关规定合法规范检测服务人员的具体工作，监督、检查、考核检测服务完成情况；要求乙方及有关人员遵守相关制度。

4.甲方对检测服务人员的专业能力方面是否适合要求有最终决定权。

5.检测服务人员有以下情形之一的，甲方可立即通知乙方更换，涉及的相关费用由乙方承担：

- (1) 在试用期内不符合甲方工作要求的；
- (2) 严重违反劳动纪律、规章制度的；
- (3) 严重工作失职，营私舞弊，给甲方造成重大经济损失的；
- (4) 被依法追究刑事责任的。

6.甲方要求检测服务人员身体健康，并根据要求提供健康证明。

7.因甲方原因造成检测服务人员与乙方提前解除劳动合同的，其经济补偿责任，由甲方按照劳动法相关规定执行。

8.甲方对检测服务人员的职业道德规范、工作任务、技能培训、应达到的工作要求、应注意的安全事项、应遵守的各项纪律等履行告知、教育、督查的义务。

9.甲方协助配合乙方为检测服务人员提供必需的检测服务条件、劳动工具和业务用品，以及符合国家规定的劳动安全卫生设施和必要的劳动防护用品。

10.甲方积极采纳乙方在服务方面的合理化建议。

11.若乙方出现不履行合同的问题，甲方有权追究其违约责任。

五、乙方权利及义务：

1.乙方收到甲方工作开展的通知后，要积极做好准备，安排协调好人员进行笔试、面试和实操，选择合格人员开展检测服务工作。

2.乙方须安排具有相关专业知识人员组织必需的检测服务专业培训。

3.乙方应认真完成规定的作业项目和标准，确保检测品种数量和检测结果质量，达到甲方满意。

4.乙方安排一名项目负责人，负责管理检测服务质量进度及人员日常工作安排。

5.乙方人员遵守甲方各项内部规章制度，乙方不得在甲方服务区域内未经甲方同意擅自承揽业务。

6.乙方服务人员在工作服务区域内受乙方管理领导；工作完成质量上由甲方监督检查，乙方须协助甲方落实，并负责检测服务人员的生活、工作的协调处理工作。

7.为保障工作进度，乙方服务人员在工作期间不得随意离开工作岗位，乙方负责人应按甲方的工作标准进行检查。

8.因发生工伤而引起的相关费用，由乙方按社会保险或商业保险机构政策规定申请理赔，其他符合国家规定的有关费用由甲方支付并由乙方负责办理，乙方不垫付任何费用。

9.乙方与检测服务人员签订劳动合同，并且提供给甲方备案；乙方负责为检测服务人员办理社会保险、意外险，并全面负责检测服务人员的检测服务用工管理、检测服务纠纷处理、社保办理以及个税的处理，处理涉及劳动关系的所有事宜。

10.乙方有义务把甲乙双方签定食品安全检测服务协议的事实告知检测服务人员，并且作为乙方和检测服务人员签定劳动合同的其中一项条款。

11.乙方负责检测服务人员档案管理，负责建立、接转检测服务人员档案。

12.乙方作业应遵守甲方规定的时间要求，如有变更，双方协商解决。

13.若甲方出现不履行合同的问题，乙方有权追究其违约责任。

六、服务期限：一年

本协议期为壹年，自2025年10月23日起，至2026年10月22日止，本合同自签字之日起生效，合同期满前三十天甲方应向乙方发出《续、终止合同通知书》；若双方均未提异议，可签订续约合同。

七、本合同总金额：壹佰叁拾伍万玖仟元整

八、付款程序、方式及期限：

1、供方开具以需方单位名称为抬头的差额征税普通发票。

2.合同价包含甲方向乙方支付的以下检测服务费用：

(1) 检测服务人员的检测服务报酬；

(2) 检测服务人员的社会保险费用、实习生的意外险费用；

(3) 检测服务人员的 service 管理费用；

3.支付方式和支付时间：

需方按照有关规定，到新乡市财政局办理资金支付手续，签订合同及检验检测服务工作开展后一周内支付合同价款的30%。剩余合同价款按任务完成比例支付。

九、违约责任：

甲乙双方任一方违约，违约方应向对方承担违约责任，并承担相应的经济赔偿；如乙方提供的服务不符合甲方工作标准和岗位要求，乙方应承担相应的违约责任。

十、供需双方应严格遵守采购文件要求，如有违反，按采购文件的规定处理。

十一、谈判采购文件及其修改和澄清，谈判记录及供方在投标中的有关承诺及声明均为本合同的组成部分。本合同签订和履行适用中华人民共和国法律，因履行合同发生的争议，由甲乙双方友好协商解决，如协商不成的，任何一方均可向甲乙双方所在地人民法院提起诉讼。

十二、合同的变更、解除、终止

1.甲、乙双方应共同遵守本合同的各项条款。未尽事宜，由双方协商解决。经双方协商一致对本合同进行修改、补充达成的补充协议与本合同具有同等法律效力。

十三、合同生效及其它

1、本合同经双方代表签字并加盖公章后生效。

2、需方应在本合同签订后七个工作日内将采购合同副本报新乡市财政局备案。

3、本合同一式八份，甲方持有2份，乙方持有2份，向新乡市财政局备案两份，有关监督部门存档一份，办理资金支付手续时提交一份。

供方（公章）：

地址：河南省洛阳市西工区中州中路
300号1幢2217、2218室

法定代表人：

授权委托人：

电话：471000

开户银行：招商银行股份有限公司洛阳长兴支行

乡新区支行

账号：371905023510701

签约时间：2025年10月23日

签约地址：需方所在地

需方（公章）：

地址：新乡市红旗区纺织路599号

法定代表人：

授权委托人：

电话：0373-6389353

开户银行：中国建设银行股份有限公司新

账号：41001575710058000023

第四章 项目采购内容及有关要求

一、项目内容及需求

二、新乡市食品药品检验所2025年食品检验检测任务（总计7310批次）

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	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁	26
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以Cd计）、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B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	45
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	20
		谷物碾磨加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁	14
				玉米粉、玉米片、玉米渣	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	19
				米粉	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	
				其他谷物碾磨加工品	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品		生湿面制品	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	19
				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）、菌落总数、大肠菌群	
			谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	

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
2	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）、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）	300
				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）、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）、玉米赤霉烯酮	
				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、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）	
				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）、脂肪酸组成、反式脂肪酸（C18:1T）、反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T）、紫外吸光度（270nm）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）	
				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、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）	
				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）、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎）	

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
				食用植物调和油	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、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒎)	
				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)、乙基麦芽酚、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒎)	
				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)、脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒎)	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌	1
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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)	8
		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)、糖精钠(以糖精计)、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	16
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	7

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
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	4
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值	10
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量	
				其他香辛料调味品	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量	
		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	180
				其他固体调味料	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	黄曲霉毒素B1	210
				坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	
				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	
				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	

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
				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	
				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	
			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	180
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅(以Pb计)	5
		食盐	食用盐	普通食用盐	碘(以I计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	12
				低钠食用盐	氯化钾、碘(以I计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
				风味食用盐	铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(胭脂红)	5
		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	1

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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、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	131
			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	5
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	70
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、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(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	2
			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)、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	10

5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	35
				灭菌乳	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	
				发酵乳	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	
				调制乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	
			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	4
			其他乳制品 （炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	10
				干酪（奶酪）、再制干酪	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	
				稀奶油、奶油和无水奶油	酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
6	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	31
				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	
				其他饮用水	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	
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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	29
			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、	8

					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	
			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	5
			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	13
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	13
			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、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	11
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	175
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、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	325
			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）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、	130

					金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	25
9	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	8
				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	
			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）、商业无菌	15
				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	
				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	
			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	1
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠、菌落总数、大肠菌群	13
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	29
				包子、馒头等熟制品	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落	

					总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	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	34
			速冻水产制品	速冻水产制品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁	4
			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）	4
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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）、菌落总数、大肠菌群	42
			薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）	4
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、菌落总数、大肠菌群	8
			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	6
			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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	4
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威	铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威	18
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			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、霉菌、三唑磷	15
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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	24

16		发酵酒	黄酒	黄酒	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	18
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
			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）、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）、三氯蔗糖	
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	10
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
				以发酵酒为酒基的配制酒	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	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	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）、糖精钠（以糖精计）	
	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	10
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	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）	4
			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）	16
				腌渍食用菌	甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	100
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以Pb计）、哒螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、克百威、炔螨特	50
			果酱	果酱	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	25
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	240
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	12
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A	3
		可可制品	可可制品	可可制品	铅（以Pb计）、沙门氏菌	3
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	20
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	

				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨	
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
22	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	10
				预制冷动物性水产干制品	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）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）	6
				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）	
				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）	
			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）	3
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2
			生食水产品	生食动物性水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	1
			其他水产制品	其他水产制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	2
23	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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	4
			淀粉糖	淀粉糖	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分	2
			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	38

					蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				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）	
24	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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	32
			面包	面包	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	10
		月饼	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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	16
		粽子	粽子	粽子	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	114
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	6
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、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	23

					量的比例之和、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	
				腐竹、油皮及其再制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	2
26	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	7
			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	1
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	4
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	18
28	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物	10
			食品用香精	食品用香精	砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数	
			单一食品添加剂	明胶	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物	
				糖精钠	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以As计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	
				环己基氨基磺酸	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以	

				钠（又名甜蜜素）	S04计）、pH（100g/L水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以100g/L溶液的透光率表示）、重金属（以Pb计）、砷（As）	
				碳酸钠	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干单一食品添加剂基计)	
				碳酸氢钠	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)	
				焦糖色	吸光度E0.1% 1CM(610nm)、氮氮（以N计）、二氧化硫（以SO2计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）	
				蜂蜡	过氧化值、酸值(以KOH计)、皂化值(以KOH计)、熔程、甘油和其他多元醇、 铅(Pb)、 巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡	
				红曲米	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μ m(100目)通过率、总砷(以As计)、 重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌	
				红曲红	色价(495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	
				红曲黄色素	色价(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）	
				胶基	胶基	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
				食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性

29	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)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)	527
				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)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)	

			油饼油条 (自制)	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	
			凉皮类(自制)	硼酸、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的 残留量(干样品, 以A1计)	
			其他发酵面制品 (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)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)	
		大米制品(自 制)	米皮类(自制)	铝的残留量(干样品, 以A1计)、硼砂	220
			其他米类制品(自 制)	铝的残留量(干样品, 以A1计)、硼砂	
		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)\牛 源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、 鸭源性成分	465
			酱卤肉制品(自 制)	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、合成着色剂(胭脂红)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	
			肉冻、皮冻(自制)	铬(以Cr计)	
	复合调 味料(自 制)	半固态调味 料(自制)	火锅调味料(底 料、蘸料)(自制)	黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)、铅(以Pb计)	120
	水产及 水产制 品(自 制)	水产及水产 制品(自制)	生食动物性水产 品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大 肠菌群	10
	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	酸价、极性组分	117
	焙烤食 品(自 制)	焙烤食品(自 制)	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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	325
			面包(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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	
	蔬菜制 品(自	蔬菜制 品(自	酱腌菜 (自制)	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、	55

		制)	制)		甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
		淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条 (自制)	铝的残留量(干样品, 以A1计)	5
		坚果及 籽类食 品(自 制)	坚果及籽类 食品(自制)	花生及其制品(自 制)	黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、过氧化值	108
		其他餐 饮品	凉菜类 (自制)	凉菜类 (自制)	单核细胞增生李斯特氏菌	101
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆 自行消毒)	大肠菌群、阴离子合成洗涤剂	510
				复用餐饮具(集中 清洗消毒服务单 位消毒)	大肠菌群、阴离子合成洗涤剂	
		其他餐 饮食 品	节令食品 (自制)	月饼(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)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、 糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以 脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	20
			膨化食品 (自制)	膨化食品 (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)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)	
		饮料(自 制)	饮料(自制)	果蔬汁等饮料(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)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂 红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	10
				茶饮料(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	10
				奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	255
				豆浆(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)	10
				其他饮料(自制)	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)、合成着色剂 (胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	10

30	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、恩诺沙星、甲氧苄啶	100
				牛肉	挥发性盐基氮、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、克伦特罗	
				羊肉	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)	
			禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、氯霉素、磺胺类(总量)、氧氟沙星、氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	35
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	40
			鳞茎类蔬菜	葱	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、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	90
				韭菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			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	100
				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	
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				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、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	
				油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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	
			茄果类蔬菜	辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	120

					噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、 倍硫磷		
				茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲氨基阿维菌 素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、 水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
				甜椒	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、 噻虫嗪、氧乐果		
			豆类蔬菜	菜豆	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、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	110	
				豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维 菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、、克百威、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫 嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
				食荚豌豆	毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫 胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		
				姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死 蜱、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、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫 残留量	110	
				芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯		
				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		
			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、 恩诺沙星、磺胺类(总量)、地西泮、五氯酚酸钠(以 五氯酚计)、氧氟沙星	80
				海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、 恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚 计)	20
					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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以 五氯酚计)	
				其他水产品	其他水产品	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、 呋喃西林代谢物、恩诺沙星 ^a 、磺胺类(总量)(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测;b.限头足类、腹足类、 棘皮类检测。)	50
			柑橘类水果		柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐 果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死 蜱	80
					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	

			橙	丙溴磷、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、氯唑磷	
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	20
			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
		热带和亚热带水果	香蕉	苯醚甲环唑、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、	120
			芒果	苯醚甲环唑、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、戊唑醇	
			荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	
			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、甲砒霉素、多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)	100
			生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪(仅花生检测黄曲霉毒素B ₁)	80
合计					7310

1、人员配备参考要求：根据检测服务数量和质量要求，须配备相当数量的专业技术人员。其中检测检测人员，原则上能力要求：①全日制本科及以上学历，化学、食品、药品、生物化学相关专业；②全日制大专及以上学历，有一年食品、药品、化学检验相关工作经验的（符合以上条件之一即可）。样品制备人员，原则上要求：全日制中专及以上学历。

2、检测服务人员需身体健康，并根据采购人的要求提供健康证明；若出现体检不合格的人员，由提供服务方自行调整安排；最终确定配备的检测服务人员需经采购方定期考核，如考核不通过需及时更换人员，直至配备人员全部通过考核。（为确保工作及顺利推进，成交供应商需及时为检测服务人员缴纳五险，并向甲方提供缴纳证明）