

政府采购合同

合同编号：150101-HSZC-GK-20260039-5

甲方（采购人）：呼和浩特市市场监督管理局

地址：呼和浩特市新城区机场高速路 57 号水岸小镇 G4 号楼 704 室（填写详细地址）

乙方（中标人）：内蒙古谱尼测试技术有限公司

地址：内蒙古自治区呼和浩特市新城区鸿盛工业园区银宏生命健康产业园 1 号楼 7 层（填写详细地址）

签订时间：2026 年 6 月 30 日 签订地点：呼和浩特市市场监督管理局 （见证盖章）

为了保护政府采购供需双方的合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律的规定，并严格遵循本项目采购文件（编号：150101-HSZC-GK-20260039）中的各项规定和中标（成交）人投标（响应）文件的相关约定，组织供需双方签订本合同，并共同遵守。

一、合同文件

本合同所附下列文件资料为本合同不可分割部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1、采购文件规定的各项条款；
- 2、乙方提交的全部投标（响应）文件；
- 3、在采购活动中，中标（成交）人向评审小组（评标委员会谈判、询价小组）以各项文字记述的补充条款或承诺；
- 4、中标（成交）通知书。

二、合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文本的规定内容相一致。

三、合同标的

- 1、服务类型及具体服务事项：详见采购文件中“招标内容与技术要求”。
- 2、服务期限及服务时间：服务期：自合同签订之日起一年。服务地点：采购人指定地点。
- 3、本项目计划监督抽检食品监督抽检任务，计划抽检数量为 1308 批次，其中普通食品 1058 批次，食用农产品 250 批次。承检机构要从时间、区域、品种上推进均衡抽检，具体抽检情况以实际工作安排、通知为准。
- 4、合同暂定总价款：915,600.00 元（玖拾壹万伍仟陆佰元整）。上述价款包含税金、检测费、材料费、人工费等乙方履行本合同义务，甲方需向乙方支付的全部费用，除此之外，甲方无需另行向乙方支付任何费用。本合同最终结算价款，以乙方实际检测完成并经甲方验收合格的检测批次数量及本合同单价进行结算。
- 5、服务地点及范围：乙方按照详见采购文件中“招标内容与技术要求”的规定执行。
- 6、服务内容及服务要求：按照采购文件中“招标内容与技术要求”的规定和投标文件的内容执行。

四、质量要求、技术标准，乙方对服务质量负责和条件期限：乙方进行的产品质量抽查检验项目应严格依据《食品安全抽检实施细则（2026版）》、《食品安全监督抽检和风险监测承检机构工作规定》及相关国家标准执行。如采购文件中及投标（响应）文件中对合同标的的质量要求、技术标准、乙方对质量负责和条件期限有明确要求及承诺的，以上述文件为准。如法律规定需经过相应行政机关或第三方验收的，以行政机关或第三方验收合格为准。

五、售后服务：乙方应按照采购文件和投标（响应）文件的规定和承诺承担保修和售后服务。包括：凡复检结论推翻乙方初检结果的，全部复检相关费用由乙方承担。本条款为双方自愿约定的民事责任划分，乙方不得以自身无过错为由拒绝履行费用承担义务。双方确认，本条款已经充分协商，不属于格式条款。

六、验收标准：根据采购文件规定、合同约定及国家相关法规、标准、规范对抽检服务进行质量验收。

七、履约保证金

本合同签订的同时，乙方应向甲方一次性支付人民币0元整，作为履约保证金。具体履约保证金的规定以有关法律和采购文件的规定执行。

八、合理损耗以及发生不可抗拒因素导致的损失：乙方在提供服务过程中发生的损失，非因甲方原因造成的，均由乙方承担损失。

九、付款方式：

1、按照检验工作进度分期付款，乙方完成抽样任务60%后60日内，甲方支付合同总金额的50.00%。乙方检验报告交付、复检工作结束后对抽检工作进行审计并服务评价，通过后根据乙方实际完成工作任务情况支付剩余款项，甲方在60日内支付合同总金额剩余的50.00%。

2、甲方每次向乙方付款前，乙方应向甲方开具并交付符合甲方所在地税务机关要求的与甲方付款金额相符的正规合法增值税专用发票，乙方未提供本合同约定的合格发票前，甲方有权拒绝付款且不承担逾期付款的违约责任，乙方不得以此为由拒绝履行合同义务。

3、甲方按财政厅国库收付中心付款流程向乙方支付本合同价款。因审计流程或财政厅国库收付中心付款流程原因造成付款延误的，甲方无须承担逾期付款责任。除此之外，因甲方原因逾期付款的，按照一年期贷款市场报价利率支付逾期付款利息。

4、甲方向本合同签字页乙方指定账户汇入资金即为甲方履行了本合同约定的付款义务。乙方账户信息发生变更的，应在变更后1日内以书面方式通知甲方，乙方书面通知到达甲方前甲方已向以上账户付款的，视为甲方已履行付款义务，由此造成的损失由乙方承担。如因乙方提供的账户被注销或者其他原因造成无法付款的，甲方不承担逾期付款责任。

乙方最迟应于提交服务成果/合同解除（以先到为准）之日起7日内向甲方交付甲方应付金额的发票，否则每逾期一日，乙方应按合同总额的万分之五向甲方支付逾期交付发票违约金。

十、保密条款

1、乙方应当对本合同委托的检测数据、因履行本合同而知悉甲方的各类保密信息、资料

或其他未向社会公开的文件或信息（以下统称“保密信息”）承担保密义务，未经甲方书面事先同意，不得以任何形式向本合同以外的任何第三方披露以上保密信息。

2、甲乙双方在本合同履行过程中，仅可向确有知悉必要的相关工作人员披露相关保密信息或技术资料，同时须指示相关工作人员遵守本条约定的保密义务。如因甲乙任何一方的相关工作人员违反本条约定的保密义务，守约方有权要求违约方承担相应的违约责任。

3、如甲乙任何一方被公安、司法机关等国家机关依法强制要求披露对方任何保密信息，应立即书面通知对方，并应审慎的披露依法被要求强制公开的保密信息，同时尽其最大努力保证对方的相关保密信息不被过度、广泛的披露。在此情况下，被强制要求披露一方依然不得向本合同以外无关第三人披露对方的相关保密信息。

4、本条中的相关保密义务在本合同期满、解除或终止后仍然有效，保密期限至相关信息合法公开时止。

十一、违约责任：

1、乙方须对受委托检测样品的检测数据保密，数据仅提供给甲方，不得向第三人泄漏。凡乙方向第三人泄漏检测数据，甲方有权解除合同。乙方退还检测费用并赔偿甲方由此造成的全部直接及间接损失。

2、乙方在承担检测工作中有弄虚作假，或检测工作出现重大过失的（如出具虚假、错误检测数据和结论的；标准引用错误；实验方法错误等），甲方有权解除合同，乙方退还甲方已支付检测费用并赔偿甲方由此造成的全部损失。给产品生产企业和被抽样的经营者造成损失的，造成不良影响的，乙方应当负责赔偿，并在相应媒体上澄清事实，依法承担相应法律责任。

3、乙方未按照本合同约定的期限完成检验工作并提供检验报告的，每逾期一日，应按合同总价款的 0.1%向甲方支付违约金，乙方逾期超过 7 日的，甲方有权解除合同。

4、乙方未按时提供符合甲方报账程序要求的检验费用发票、抽检产品明细表、相关政府采购资料等导致报账流程无法顺利进行的，甲方有权拒付检验费用，责任由乙方承担。

5、除本合同另有约定外，本合同履行过程中，乙方有任何违约行为甲方均有权要求乙方限期纠正，乙方逾期纠正的，每逾期一日，乙方应按照本合同总价款的 0.1%支付违约金，乙方逾期超过 10 日的，甲方有权解除合同。

6、乙方未经甲方书面同意将本合同的全部或部分服务转让给第三方，或者将合同权利、对甲方享有的债权转让给第三方的，该等转让对甲方无效，且甲方有权单方解除本合同。

7、乙方无合同约定擅自中断服务项目，甲方有权解除合同。若甲方同意继续履行的，乙方应按合同总价款 10%支付违约金。

8、乙方违反本合同的约定，除按本合同约定向甲方承担违约责任外，还应承担甲方因实现权利而发生的各项费用（包括但不限于直接损失、甲方向第三方的违约或赔偿损失、误工费、

鉴定费、损失的评估费、律师费、鉴定费、诉讼费或仲裁费、保全费、保全保险费、公告费、公证费、执行费等在内的全部损失。)

9、本合同涉及的全部违约金、损失等甲方有权从未付合同金额中直接扣除，不足的部分由乙方另行向甲方支付，乙方对此无异议。

10、如乙方认为甲方未能履行本合同约定的各项义务时，则乙方应在甲方逾期之日起3日内以书面形式向甲方提出履行要求。逾期乙方未提出履行要求的，则视为甲方已经完全按照本合同的约定履行了合同约定义务。此后，乙方不得再以任何理由和方式向甲方主张责任或作为乙方未能如约履行本合同义务的抗辩理由。

11、如因乙方原因致使合同被解除，乙方除按本合同约定承担违约责任外，还应赔偿甲方就本合同约定事项另行办理采购程序而发生的各项费用(如招标代理服务费)以及另行采购检测费用与本合同约定检测费相比增加的检测费差额。

十二、合同的解除

(一)除本合同另有约定外，甲方依据本合同约定或法律规定单方解除合同的，自解除合同的通知到达乙方时，合同自行终止。乙方与甲方进行结算后，应于合同解除之日起15日内退还甲方超付款项并按合同成立时一年期贷款市场报价利率四倍支付资金占用期间的利息；乙方应赔偿甲方因此造成的损失，并承担本合同总金额20%的惩罚性违约金。

(二)无论何种原因导致合同解除或终止的，乙方所有人员必须在3个工作日内撤离现场，并向甲方移交有关的所有资料和甲方交予乙方使用的材料、工具或其他物品。逾期则视为乙方放弃对留存在现场的材料、设备的所有权，甲方有权自行处置，处置费用由乙方承担，且无需对乙方进行任何赔偿。

(三)不论何时、何种原因或合同的任何一方导致的合同解除或终止，乙方均有义务向甲方移交合同履行中甲方提供的资料或乙方获取到与甲方相关的资料。乙方无条件服从甲方该等要求，并不得以包括甲方存在违约、过错责任和未履行义务等在内的任何理由予以拒绝。乙方未履行该等义务时，甲方有权要求乙方继续履行该等义务，并有权要求乙方每迟延一日，支付合同总价千分之一的违约金。

(四)按合同约定或法律规定，解除合同的事由发生时，解除权人可以解除合同。享有解除权的一方应当自解除事由发生之日起三年内行使解除权，期限届满不行使的，解除权消灭。

十三、解决合同纠纷的方式：双方协商解决，协商不成可向甲方住所地有管辖权的人民法院起诉解决。

十四、通知与送达

(一)乙方的通知与送达方式为：

乙方：内蒙古谱尼测试技术有限公司

通讯地址：内蒙古自治区呼和浩特市新城区鸿盛工业园区银宏生命健康产业园1号楼7

层

联系人：周晓芳

联系电话（手机）：15354836712

Email: zhouxf@ponytest.com

微信号：13684786712

（二）本合同涉及有关通知事项可按照本合同约定的通知与送达方式，采用邮寄、直接送达、致电或发送短信、E-mail、微信等任一方式进行，邮寄到达（拒收、退回）当日、直接送达或致电以及短信息、E-mail、微信发送当时，即视为乙方接到该通知。

（三）乙方必须保证本合同约定的联络方式真实有效，乙方前述联系方式不真实、不准确或未留联系方式，一切责任均由乙方承担。联系方式如有变更，必须于变更后3日内书面通知甲方。否则，甲方按照本合同约定的通知与送达方式向其发出的任何通知均视为合法有效。乙方拒收、不在指定地址或联系不上导致通知被退回，均视为通知已经合法有效送达。

（四）乙方同意，乙方在本通知与送达条款中预留的地址及电话、传真、电子邮箱等，均可作为送达诉讼（或仲裁）文书（包括但不限于起诉状、上诉状、申请书、传票、举证通知书、出庭通知书、各类裁定、判决等）的确认地址。即，只要人民法院（或仲裁委员会）将诉讼（或仲裁）文书发送至乙方预留的地址、传真、电子邮箱，即视为送达。因乙方自己提供或者确认的送达地址不准确、送达地址变更未及时告知甲方，乙方或者乙方指定的联系人拒绝签收，导致诉讼（或仲裁）文书未能被乙方实际接收的，文书退回之日视为送达之日。

十五、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在10天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

十六、其他约定事项

1、采购文件、投标（响应）文件等相关文件是本合同不可分割的组成部分，本合同未尽事宜从其规定。

2、本合同自双方签订后生效，本合同一式四份，甲方执二份，乙方、招标代理机构各执一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：呼和浩特市市场监督管理局
单位地址：呼和浩特市新城区机场高速水岸小镇G4楼704室

法定代表：

委托代理人：

电话：



乙方（盖章）：内蒙古谱尼测试技术有限公司
单位地址：内蒙古自治区呼和浩特市新城区鸿盛工业园区银宏生命健康产业园1号楼7层

法定代表：

委托代理人：周晓芳

电话：15354836712

开户银行：中国建设银行股份有限公司呼和浩特如意开发区支行

账号：15050170667700000027



签订日期：2026年6月30日

签订日期：2026年6月30日

附件 1：2026 年食品安全监督抽检品种、项目表（市本级）

2026 年呼和浩特市食品安全监督抽检品种、项目表（市本级）							
序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以 Pb 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 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	
		挂面	挂面	挂面	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			谷物碾磨 加工品	玉米粉(片渣)	较高	玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)	
				其他谷物碾磨加 工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	
		其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	生湿面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢 乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	
				发酵面制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢 乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、 日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落 总数、大肠菌群	
2	食用油、油 脂及其制品	食用植物 油	食用植物 油	其他谷物粉类制 成品	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特 丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以 Pb 计)	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	

			芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
			橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	
			大豆油	高	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)、铅(以Pb计)	
			食用植物调和油	高	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、铅(以Pb计)	
			其他食用植物油	高	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)	
		酱油	酱油	一般	氨基态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基态氮的百分比计)、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)、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	
		食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	
		酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	
		调味料酒	料酒	一般	氨基态氮(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	
			香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值	
		香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	
			其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、沙门氏菌	
		固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜	

3
调味品

			其他固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、二氧化硫残留量	
			蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	
			坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉素 B ₁	
			辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	
		半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			其他半固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
			蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基态氮、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	
		液体复合调味料	其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
			味精	一般	谷氨酸钠	
			普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
			低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
			风味食用盐	一般	钡(以 Ba 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
			特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
		食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G、氯霉素
		发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇、商业无菌
			巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
			调制乳	高	蛋白质、黄曲霉毒素M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

6	饮料	饮料	发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉素M ₁ 、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
				高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉素M ₁ 、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				高	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
				高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				高	脂肪、酸度、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
				一般	界限指标、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
				较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 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
				较高	耗氧量(以O ₂ 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
	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、苋菜红)、赤藓红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
				一般	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
				一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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
				一般	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
				一般	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

			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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	
			方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	
				主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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	

9	罐 头	罐 头	畜禽水产 罐 头	畜禽肉类罐 头 水产动物类罐 头 水果类罐 头 蔬菜类罐 头 食用菌罐 头	一般 一般 较高 较高 较高	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 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 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 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 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 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
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	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、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 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、 三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂 红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速 冻 食 品	速 冻 面 米 食 品	速 冻 面 米 食 品	速冻面米生制品	较高	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、 胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	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、 胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速 冻 调 理 食 品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、 诱惑红)、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金 黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制 品	速冻调制水产制 品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、二氧化硫残留量、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

12	薯类和膨化食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			薯类食品	干制薯类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
	冷冻薯类	一般		铅(以 Pb 计)			
	薯泥(酱)类	一般		铅(以 Pb 计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
	薯粉类	一般		铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量			
	其他薯类食品	一般		铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
	糖果制品	糖果	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、	
巧克力及巧克力制品			巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌		
果冻			果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、酵母、		
茶叶			绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、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、亮蓝)		
茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)		

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
		食用菌制品	干制食用菌	一般	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)	
			腌渍食用菌	一般	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
		水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	一般	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(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
		果酱	果酱	一般	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
			瓜子	一般	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 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)、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	
18	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)	花生制品	一般	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
			其他炒货食品及坚果制品	一般	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	食糖	食糖	其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			白砂糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			红糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			冰糖	冰糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
			其他糖	其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
21	水产制品	水产制品	藻类干制品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
			预制动物性水产干制品	预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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	较高	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)

				盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
		鱼糜制品		预制鱼糜制品	较高	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)、	
		熟制动物性水产品		熟制动物性水产品	高	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)	
		生食水产品		生食动物性水产品	高	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	
		其他水产品		其他水产品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	
		淀粉		淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、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、水分	
		淀粉制品		粉丝粉条	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品		其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、二硫化硫残留量	
		淀粉糖		淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO 含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IGs 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	
23	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	

		月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
		粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	
		糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	
		发酵性豆制品	腐乳、豆豉、豆瓣等	较高	铅(以Pb计)、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)、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	
			腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)	
24	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
		其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	

			蜂蜜	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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	
25	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			蜂产品制品	蜂产品制品	蜂产品制品	一般	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	
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荭苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶Q ₁₀ 、番茄红素、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、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	
			馒头花卷(自制)	馒头花卷(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
			包子(自制)	包子(自制)	包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、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)	
			油饼油条(自制)	油饼油条(自制)	油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	
			凉皮类(自制)	凉皮类(自制)	凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	
			肉冻皮冻(自制)	肉冻皮冻(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	
			熏烧烤肉类(自制)	熏烧烤肉类(自制)	熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	
			火锅麻辣烫底料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
27	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	小麦粉制品(自制)	小麦粉制品(自制)			
		肉制品(自制)	肉制品(自制)	肉制品(自制)	肉制品(自制)			
		调味料(自制)	调味料(自制)	调味料(自制)	调味料(自制)			

		水产制品 (自制)	预制水产 制品(自 制)	生食动物性水产 品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	
		坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽 类食品 (自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 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)	
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
		食用油、 油脂及其 制品(自 制)	食用油、 油脂及其 制品(自 制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)	
		淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		饮料(自 制)	饮料(自 制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		餐饮具	复用餐饮 具	复用餐具(餐馆 自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
				复用餐具(集中 清洗消毒服务单 位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
		食品添加 剂	复配食品 添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	
			食品用香 精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	
			食品添加 剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光度(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)	
28	食品添加剂	食品添加 剂	单一食品 添加剂	碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氧化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)	
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)	

29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	猪肉	猪肉	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素、挥发性盐基氮、水分、克伦特罗、莱克多巴胺、替米考星、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素	
				牛肉	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、多西环素	
				羊肉	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素	
				鸡肉	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、挥发性盐基氮、水分、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪	
				其他禽肉(重点品种: 鸽肉)	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	
	畜禽副产品	畜禽副产品	猪肝	猪肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氯丙嗪	
				菜豆	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	
				豇豆	较高	噻虫胺、噻虫啉、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、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、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果、苯醚甲环唑、毒死蜱	
				豆芽	较高	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、总汞、铅(以Pb计)	
30	蔬菜	蔬菜	豆类	甘薯	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、联苯菊酯	
				胡萝卜	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、腈菌唑、噻虫啉	
				姜	较高	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫啉、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
		根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	萝卜	较高	噻虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫啉、噻虫胺、氧乐果	
				马铃薯	较高	毒死蜱、噻虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二硫化硫残留量	

			山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			韭菜	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	较高	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、杀扑磷、	
			茄子	较高	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、铅(以Pb计)、吡啶醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐	
			甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、氟啶虫酰胺、	
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			普通白菜	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、镉(以Cd计)、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			芹菜	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			油麦菜	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱、吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪	
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵、敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、异丙威	
31	水产品	水产品	贝类	高	镉(以Cd计)、氯霉素、无机砷(以As计)、孔雀石绿、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)	

32	水果类	水果类	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋	
				淡水虾(重点品种: 罗氏沼虾)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)	
				海水虾	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、	
				其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鲑鱼)	高	恩诺沙星a、氟苯尼考a、氧氟沙星a、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲硝唑	
				橙	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、乙醚甲胺磷	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
				油桃	较高	噻虫胺、克百威、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
				桑葚	较低	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)、多菌灵、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、纽甜	
			热带和亚热带水果	番木瓜	较低	噻虫胺、噻虫啉、乙醚甲胺磷、克百威、氧乐果	
				荔枝	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑、多菌灵、毒死蜱、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、溴氰菊酯	
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氟虫腈	
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙醚甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉、氧乐果、噻虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				香蕉	较高	吡虫啉、噻虫啉、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯肼酯、百菌清	

				杨梅	较高	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)、啉虫脒、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、纽甜	
			仁果类水果	梨	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙醚甲胺磷、阿维菌素	
				鸡蛋	高	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、呋喃唑酮代谢物、氟虫脍、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	
33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	高	多西环素、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、 鸭蛋检测多西环素。
34	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	花生	一般	酸价、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	



附件 2：投标服务分项报价明细表

投标人名称(加盖公章)：

项目名称：2026 年食品安全技术测试和分析服务采购项目

项目编号：150101-HSZC-GK-20260039

序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	总价
1	2026 年食品安全技术测试和分析服务采购项目	依照招标文件要求	依照招标文件要求	一年	依照国家、地方及相关行业标准	700 元	1308 批	915600.00 元

法定代表人或其授权代表（签字）：周志军

2026 年 6 月 30 日

