

濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目

采购编号：华龙磋商采购-2025-5

竞争性磋商文件

采购单位：濮阳市华龙区市场监督管理局

代理机构：河南荣达工程咨询有限公司

日期：二〇二五年十一月

目 录

第一部分	磋商公告	2
第二部分	磋商项目要求	6
第三部分	磋商须知	11
第四部分	竞争性磋商项目内容要求	15
第五部分	竞争性磋商评分标准	55
第六部分	合同(文本)	64
第七部分	响应文件格式	67

第一部分 磋商公告

一、采购项目名称：濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目

二、采购项目编号：华龙磋商采购-2025-5

三、项目预算金额：940000.00 元，最高限价：940000.00 元

包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
E4109005080D04 526001001	濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目第一标段(包)	305000.00	305000.00
E4109005080D04 526001002	濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目第二标段(包)	305000.00	305000.00
E4109005080D04 526001003	濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目第三标段(包)	330000.00	330000.00

四、采购项目需要落实的政府采购政策

1、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）要求：采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。本采购项目专门面向中小企业采购，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）要求及《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）等文件规定，专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。供应商如符合“中型、小型和微型企业”标准，应提供《中小企业声明函》（详见竞争性磋商文件），未提供声明函者响应无效。

2、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供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，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。

五、项目基本情况

1、采购内容：濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务，采购任务量1700批次，涵盖食品15大类，其中第一标段（包）：餐饮、生产、预包装550批次，第二标段（包）：

食用农产品、生产、预包装 550 批次，第三标段（包）：食用农产品 600 批次。详见竞争性磋商文件。

2、资金来源：财政资金；

3、服务期限：自合同签订之日起 1 年。

4、采购地点：采购人指定地点

5、质量要求：满足国家和行业现行规范、标准和竞争性磋商文件要求。

6、标包划分：本项目共分为 3 个标包。各潜在供应商可以同时报名多个标包，但只能中一个标包。若同一供应商同时被推荐为 2 个标包或 3 个标包的第一成交候选人，则按照标段（包）序号采取“取前舍后”的原则。

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

六、供应商资格条件

1、符合《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（提供企业法人或者其他组织的营业执照等证明文件或自然人的身份证明）；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2023 年度或 2024 年度的财务审计报告或开户银行出具的资信证明（若公司成立不足一年，以实际年份为准）；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺函，格式自拟）；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年内任意一个月缴纳税收和社会保障资金的证明）；

（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（提供承诺函，格式自拟）；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

注：供应商在投标（响应）时，按照规定提供相关承诺函（详见附件），无需再提交上述证明材料。

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

3、根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（注：采购人或代理机构在开标后对所有投标供应商信用记录进行查询，并将查询结果网页打印存档，投标供应商无需提供。投标供应商不良信用记录以采购人或代理机构开标后查询结果为准。）。

4、投标人单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标包

或者未划分标包的同一投标人须知投标，提供“国家企业信用信息公示系统”查询页（包括系统公示的企业信息、股东或投资人信息）并加盖单位公章。

5、本项目采用资格后审，不接受联合体投标，不允许转包和分包。

七、获取竞争性磋商文件

本次采购活动通过濮阳市公共资源电子化交易平台，进行信息发布、竞争性磋商文件的获取、响应文件的制作以及递交、开标、评标、结果公示实行全程电子化。

1、时间：公告发布之日起至响应文件的递交截止时间前

2、地点：濮阳市公共资源交易平台(<https://www.pysggzy.cn/>)

3、方式：登陆濮阳市公共资源交易平台(<https://www.pysggzy.cn/>)下载竞争性磋商文件。

4、售价：0 元。

注：本次交易项目实行全流程电子化，远程不见面开标方式，供应商不需到现场参加开标活动。实行网上开标、远程解密。各供应商需要自备计算机且保证网络畅通，能够登录濮阳市公共资源交易平台 <https://www.pysggzy.cn/>（注：使用 IE 浏览器）。插入 CA 数字证书打开投标人界面，参加网上开标。各供应商需通过网络密切关注项目交易全过程，所有交易环节材料均依据电子文件为准。

远程解密及提交二次报价（最终报价）时间：远程解密（解密时间自响应文件提交的截止时间开始 30 分钟结束）、提交二次报价（自下达二次报价命令始 30 分钟结束），由于供应商错过解密、报价时间或其他自身原因导致远程解密不成功或者二次报价（最终报价）不成功，责任均由供应商自行承担。

“温馨提醒：濮阳市公共资源交易系统已增加电子营业执照扫码登录入口，各交易主体可以申请电子营业执照，通过电子营业执照小程序扫码登录交易平台参与濮阳市政府采购活动。操作手册见：

<https://puyang.zfcg.henan.gov.cn/puyang/content?infoId=1735615200032266&channelCode=H701001>”

八、响应文件提交的截止时间及地点

1、时间：2025 年 12 月 05 日 10 时 00 分（北京时间）

2、地点：濮阳市中原路与开州路交叉口向北 50 米路东濮阳市公共资源交易中心开标室。

九、响应文件的开启时间及地点

1、时间：2025 年 12 月 05 日 10 时 00 分（北京时间）

2、地点：濮阳市中原路与开州路交叉口向北 50 米路东濮阳市公共资源交易中心开标室。

十、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《濮阳市政府采购网》、《濮阳市公共资源交易平台》上发布。

公告期限为五个工作日。

十一、联系方式

1、采购人：濮阳市华龙区市场监督管理局

地址：河南省濮阳市京开大道 407 号

联系人：杨现军

联系方式：0393-8679873

2、采购代理机构：河南荣达工程咨询有限公司

地址：濮阳市五一中路 292 号

联系人：库晓雨

联系方式：0393-6116166 13193586962

发布人：河南荣达工程咨询有限公司

发布时间：2025 年 11 月 24 日

第二部分 磋商项目要求

条款号	条款名称	编列内容
1	采购人	采购人：濮阳市华龙区市场监督管理局 地址：河南省濮阳市京开大道 407 号 联系人：杨现军 联系方式：0393-8679873
2	采购代理机构	采购代理机构：河南荣达工程咨询有限公司 地址：濮阳市五一中路 292 号 联系人：库晓雨 联系方式：0393-6116166 13193586962
3	项目名称	濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务项目
4	资金来源	财政资金
5	资金落实情况	已落实
6	服务期限	自合同签订之日起 1 年。
7	质量要求	满足国家和行业现行规范、标准和竞争性磋商文件要求。
8	服务地点	采购人指定地点
9	采购内容	濮阳市华龙区市场监督管理局食品安全检测服务，采购任务量 1700 批次，涵盖食品 15 大类，其中第一标段（包）：餐饮、生产、预包装 550 批次，第二标段（包）：食用农产品、生产、预包装 550 批次，第三标段（包）：食用农产品 600 批次。详见竞争性磋商文件。
10	验收	经检验核实，采购单位按竞争性磋商文件要求验收合格出具报告，作为付款依据。
11	合格供应商的资格条件	1、符合《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（提供企业法人或者其他组织的营业执照等证明文件或自然人的身份证明）； （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2023 年度或 2024 年度的财务审计报告或开户银行出具的资信证明（若公司成立不足一年，以实际年份为准）； （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺函，格式自拟）； （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年内任意一个月缴纳税收和社会保障资金的证明）； （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（提供承诺函，格式自拟）； （6）法律、行政法规规定的其他条件。 注：供应商在投标（响应）时，按照规定提供相关承诺函（详见附件），无需再提交上述证明材料。 2、供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），资质认定范围须覆盖所投包段采购范围内所有食品检验项目。

		3、根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（注：采购人或代理机构在开标后对所有投标供应商信用记录进行查询，并将查询结果网页打印存档，投标供应商无需提供。投标供应商不良信用记录以采购人或代理机构开标后查询结果为准。）。 4、投标人单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标包或者未划分标包的同一投标人须知投标，提供“国家企业信用信息公示系统”查询页（包括系统公示的企业信息、股东或投资人信息）并加盖单位公章。 5、本项目采用资格后审，不接受联合体投标，不允许转包和分包。
12	是否接受联合体投标	☒不接受 ☐接受，应满足下列要求： 联合体资质按照联合体协议约定的分工认定
13	信用查询	根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（注：采购人或代理机构在开标后对所有投标供应商信用记录进行查询，并将查询结果网页打印存档，投标供应商无需提供。投标供应商不良信用记录以采购人或代理机构开标后查询结果为准。）。
14	踏勘现场	☒不组织 ☐组织，踏勘时间： 踏勘集中地点：
15	投标预备会	☒不召开 ☐召开，召开时间： 召开地点：
16	供应商提出问题的截止时间	投标截止时间前 5 天
17	供应商修改、澄清的时间	投标截止时间 5 天前，网上发布的形式通知所有潜在供应商。
18	偏离	不接受负偏离
19	构成磋商文件的其他资料	无
20	响应文件提交的截止时间	2025 年 12 月 05 日 10 时 00 分（北京时间）
21	构成响应文件的其他资料	磋商文件要求或供应商认为应附的其它材料
22	磋商有效期	自响应文件提交的截止之日起 <u>60</u> 日历天

23	是否允许递交备选投标方案	☒ 不允许 ☐ 允许…
24	电子响应文件编制要求	响应文件全部采用电子文档（.GEF 格式），电子响应文件在网上进行上传。在首次响应文件截止时间前，投标人（供应商）登陆交易平台后，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，请投标人（供应商）错峰上传，响应文件制作详细操作可参阅“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pyssggzy.cn/”办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南）。 注：为保证响应文件按照竞争性磋商文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上招标投标程序。 未按以上要求制作电子响应文件，导致响应文件无法正常打开的，按废标处理。
25	电子响应文件递交方式	在响应文件递交截止时间前，供应商登陆交易平台后，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，请供应商错峰上传，响应文件制作详细操作可参阅“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pyssggzy.cn/”办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南）。 供应商必须在响应文件递交截止时间前完成电子响应文件的上传，响应文件递交截止时间前未完成电子响应文件上传的，视为投标无效。
26	电子标书解密方式	解密方式：网上解密 1. 网上解密的，供应凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》(https://www.pyssggzy.cn/)按时解密。 2. 如未在规定时间内解密电子响应文件，其投标将被拒绝。 注：为保证响应文件按照磋商文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上招标投标程序。
27	签字或盖章及要求	电子响应文件供应商必须进行电子签章并加签供应商机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书。
28	提交响应文件地点	见公告
29	是否退还响应文件	☒ 否 ☐ 是，退还安排：
30	磋商小组	磋商小组由采购人代表和评审专家共3人组成，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，从政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取。
31	是否授权磋商小组确定成交人	☐ 是 ☒ 否，推荐的成交候选人数： <u>1-3</u> 人。
32	对采购人的纪律要求	采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。
33	对供应商的纪律要求	供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其

		他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。
34	对磋商小组成员的纪律要求	磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，磋商小组成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅自离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第五部分“竞争性磋商评分标准”没有规定的评审因素和标准进行评标。
35	对与评标活动有关的工作人员的纪律要求	与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅自离职守，影响评标程序正常进行。
36	询问和质疑	供应商认为磋商文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式提出质疑。
37	本项目所属行业	其他未列明行业
38	代理服务费	收取标准：代理服务费按照豫招协【2023】002号文件的规定标准收取，由成交供应商支付。 收费方式：现金或转账。
39	其他	1、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）要求：采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。本采购项目专门面向中小企业采购，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）要求及《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）等文件规定，专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。供应商如符合“中型、小型和微型企业”标准，应提供《中小企业声明函》（详见竞争性磋商文件），未提供声明函者响应无效。 2、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供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，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。
竞争性磋商文件中若出现释义不明处，以采购人解释为准。		

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

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供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，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。

第三部分 磋商须知

一、竞争性磋商文件构成

竞争性磋商文件用以阐明采购服务、磋商程序、评定成交标准、付款方式和合同条款。竞争性磋商文件由下述部分组成：

- 1.磋商公告
- 2.磋商项目要求
- 3.磋商须知
- 4.竞争性磋商项目内容要求
- 5.竞争性磋商评分标准
- 6.合同(文本)
- 7.响应文件格式

二、供应商响应文件的编写

1.电子响应文件编制

供应商应当按照竞争性磋商文件的要求编制响应文件。响应文件应当对竞争性磋商文件提出的要求和条件作出明确响应。

2.响应文件的组成

响应文件的编制应包含以下内容：

- 2.1 声明书
- 2.2 报价一览表
- 2.3 实质性技术参数响应表
- 2.4 关于资格的声明函
- 2.5 法定代表人身份证明书
- 2.6 法定代表人授权委托书
- 2.7 资质证明文件
- 2.8 技术部分
- 2.9 反商业贿赂承诺书
- 2.10 中小企业声明函
- 2.11 供应商认为有必要的响应竞争性磋商文件要求的其它材料

...

供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按本文件的要求提供响应文

件，并保证所提供全部资料的真实性、有效性，以使其对本文件做出实质性响应。

3.投标报价

报价应为项目最终报价，包括按照相关规定完成本项目的所有及其他一切不可预见费用。需方只承担报价，不承担报价以外的任何费用。大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

任何有选择性品牌、选择性报价、低于成本价或者高于市场价（供应商不能合理说明或者不能提供证明材料）的，均被视为无效报价。

4.本项目不收取投标保证金，不收取履约保证金。

5.供应商发生下列情况之一，将被按照相关规定进行处理并予以公布：

5.1 供应商在项目评审中无书面说明、非正当理由不参加投标的。

5.2 供应商未按规定时间提交响应文件的。

5.3 供应商恶意串通（标书出现雷同、加盖非本公司公章等）、提供虚假材料、不填写数据或未加盖单位公章造成废标者。

5.4 成交供应商因其自身原因在接到成交通知书未能按规定时间与需方签订合同。

三、响应文件的签署

电子响应文件须按照编制系统操作说明制作完成，并按要求进行电子签章。

四、响应文件的递交

1. 供应商凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》(<https://www.pyssggzy.cn/>)点击投标用户入口【投标用户入口】“政府采购”进行登陆，然后选择所投项目，上传签章并加密后的电子响应文件，并打印回执单确认。

2. 供应商必须在响应文件递交截止时间前完成电子响应文件的上传，响应文件递交截止时间前未完成电子响应文件上传的，视为投标无效。

3. 供应商上传的电子加密响应文件，需由供应商按时网络进入与本项目相匹配网上开标室，按指令进行解密。如未在规定时间内解密电子响应文件，其投标将被拒绝。

五、迟交的响应文件

采购人将拒绝在响应文件提交的截止时间后递交的响应文件。

六、磋商小组

河南荣达工程咨询有限公司将根据采购项目的特点组建磋商小组，磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。采购人不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

磋商小组对响应文件进行审查、澄清、评估和比较。

磋商小组有可能根据磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求及合同草案条款。

七、磋商程序

1.竞争性磋商采取两轮磋商，河南荣达工程咨询有限公司在磋商公告规定的时间和地点组织磋商。

2.第一轮磋商：磋商小组逐家研究供应商所投响应文件中质量保证、服务内容等内容，并按照响应文件中的报价作为第一次报价。

3.第二轮磋商：磋商小组对第一轮磋商中所发现的问题与供应商进行第二轮网上磋商，完毕后参与磋商的所有供应商在规定时间内同时提交最终报价，以最终报价作为计分标准。未在规定时间内提交最终报价的，按无效投标处理。

4.供应商存有下列情况之一的，投标无效，不再进行最终报价：

4.1 不具备磋商文件中规定的资格要求的；

4.2 未按磋商文件要求提交资格（资质）证书及身份证明或提交的资格（资质）证书不符合磋商文件规定的；

4.3 报价超过磋商文件中规定的预算金额或者最高限价的；

4.4 投标未实质性响应磋商文件规定的；

4.5 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；

4.6 法律、法规和磋商文件规定的其他无效情形。

5.磋商小组根据两次磋商的内容及成交原则，确定成交供应商，编写评审报告。评审报告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。

八、成交原则

1.磋商小组将遵循公平、公正的原则对待每个参加磋商的供应商。

2.磋商小组根据磋商文件规定的评分标准及与供应商的磋商情况，独立打分，总得分最高的供应商将成为成交供应商。如得分相同，最终报价低的优先；得分相同，最终报价也相同的，按技术部分得分排序确定。

九、供应商应自行承担自身所有与参加磋商有关的全部费用。

十、保密及其他注意事项

（1）在磋商期间，供应商不得向磋商小组成员询问其它供应商的磋商情况，不得进行旨在影响成交结果的活动。

（2）为保证成交结果的公正性，磋商期间直至授予供应商合同时，磋商小组成员不得与供应商私下交换意见。在磋商结束后，凡与磋商情况有接触的任何人不得将磋商情况扩散出磋商小组成员之外。

（3）不向未成交方解释未成交原因，不退还磋商响应文件。

十一、成交通知

磋商结束后由河南荣达工程咨询有限公司签发成交通知书，“成交通知书”将作为签订合同的依据。

十二、签订合同

根据成交通知书在约定的时间、地点与需方签订合同。

十三、付款方式：以双方签订合同为准

第四部分 竞争性磋商项目内容要求

第一标段（包）：餐饮、生产、预包装 550 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)	检测项目	全年批 次数
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 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	20
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	
		挂面	挂面	挂面	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工 品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	20
			谷物碾磨加 工品	玉米粉 （片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				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	
				其他谷物 碾磨加工 品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制 成品	生湿面制 品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	
				发酵面制 品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	

2	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	3
		酱类	酿造酱	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）	3
		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	3
		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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	5
				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	
		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	3
				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	二氧化钛	2
				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 B ₁	
				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	
				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	
		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	3
				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	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	
		食盐	食盐	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）	5
				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）	
				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）	
				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）	

3	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）	5
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	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）、氯霉素	
		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	15
			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	
			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	
			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	
			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	
			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	
4	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	10
				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	
				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	
				发酵乳	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	
				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	
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	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	5
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺	5
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	10
				稀奶油、奶油和无水	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	

			型产品)	奶油		
				干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	
5	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	5
				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	
				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	
			果蔬汁类及其饮料	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	5
6	方便食品	方便食品	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	10
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷	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	

				面及其他熟制方便食品等	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	
7	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	10
				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	
			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	3
				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	
8	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	5
		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）	
			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）	5
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	5
				以蒸馏酒及食用酒	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	5

		其他酒	配制酒	精为酒基的配制酒		
				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	
			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	5
			其他发酵酒	其他发酵酒	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）、安赛蜜	
9	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）、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	5
			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）	5
			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	
			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）	5
				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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
10	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、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、	5

					霉菌	
			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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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	
11	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	5
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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	
12	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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）	
				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）	
				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）	
				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）	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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	

13	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	5
				预制品动物性水产干制品	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）	
			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）	5
				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）	
		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）	5
			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）	5
			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、单核细胞增生李斯特氏菌	5
			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（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	
14	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	
			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）	10
				其他淀粉	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢	

				制品	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	
			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）、IG ₂ +P+IG ₃ 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	
15	糕点	糕点	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	5
			月饼	月饼	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	10
			糕点	糕点	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	5

					A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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	
16	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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 A1 计)、大肠菌群	5
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
				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量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5
			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 A1 计)、大肠菌群	5
17	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	5
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	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	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			蜂产品制品	蜂产品制	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落	

				品	黄)	
18	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、芦荟苷、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	5
19	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、锡 (以 Sn 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5
			婴幼儿罐装辅助食品	泥 (糊) 状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、总汞 (以 Hg 计)、锡 (以 Sn 计)、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、商业无菌、霉菌	5
		营养补充	营养补充品	辅食营养	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、	5

		品		素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	烟酸（烟酰胺）、维生素 B6、叶酸、维生素 B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				孕妇及乳母营养补充食品	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B12、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
				运动营养食品	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B12、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
20	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）	30
				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）	15
				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）	15
				凉皮	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	15
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	铬（以 Cr 计）	15
				熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以 Pb 计）	
		调味料（自	调味料（自	火锅麻辣	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	15

		制)	制)	烫底料(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)	铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)	15
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品 (自制)	花生制品 (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)	15
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	30
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	15
		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(KOH)	15
		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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以A1计)	15
		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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	15
		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)	15
合计						550

第二标段（包）技术参数：食用农产品、生产、预包装 550 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)	检测项目	全年批 次数
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 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	10
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	
		挂面	挂面	挂面	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工 品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	25
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 （片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				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	
				其他谷物 碾磨加工 品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类 制成品	生湿面制 品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	
				发酵面制 品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	

2	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	3
		酱类	酿造酱	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）	2
		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	5
		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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	10
				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	
		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	5
				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	二氧化钛	15

				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 B ₁	
				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	
				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	
		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	10
				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	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	
		食盐	食盐	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）	5
				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）	
				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）	

				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）	
3	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）	5
			腌腊肉制 品	腌腊肉制 品	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）、氯霉素	
		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	20
			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	
			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	
			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	
			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	

			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	
4	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	5
				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	
				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	
				发酵乳	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	
				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	
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	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	5
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺	
			其他乳制品	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	

			品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	
5	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	10
				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	
				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	
			果蔬汁类及其饮料	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	5

6	方便食品	方便食品	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	10
			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 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
7	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	10
				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	
			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	5
				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	
8	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	5
		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）	

			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）	
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	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	5
			其他发酵酒	其他发酵酒	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）、安赛蜜	
9	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）、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	5
			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）	
			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	5

			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）	10
				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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
10	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、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	5
			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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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	
11	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	5
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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	10
12	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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）	

				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）	
				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）	
				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）	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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	
13	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）	
		盐渍水产品	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）	10
				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）	
		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）	
			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）	
			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、单核细胞增生李斯特氏菌	

			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（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	10
14	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	10
			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 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	
				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 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			淀粉糖	淀粉糖	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	
15	糕点	糕点	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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	5

16	豆制品	豆制品	月饼	月饼	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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	20
			粽子	粽子	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	10
			糕点	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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	20
		豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群	5
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5
				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量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5

			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	10
17	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	5
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	5
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
18	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、芦荟苷、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	5

19	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、商业无菌、霉菌	10
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5

				孕妇及乳母营养补充食品	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
				运动营养食品	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
20	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	5
			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	10
				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	
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO ₄ 计）、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）	
				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 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610nm)、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO ₂ 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, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质	
				红曲米	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(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、金黄色葡萄球菌	
				红曲红	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	
				红曲黄色素	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (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	
21	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、挥发性盐基氮、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
				牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、多西环素	5
				羊肉	磺胺类（总量）、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			禽肉	鸡肉	氧氟沙星 ^a 、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氯霉素、多西环素、尼卡巴嗪	10
				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	10
				其他禽肉	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	5

			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、磺胺类（总量）	5
				鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星 ^a 、恩诺沙星、环丙氨嗪	
22	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、腐霉利、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、阿维菌素	5
				葱	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	10
			芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	
			叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、敌敌畏、镉（以 Cd 计）	5
				菠菜	毒死蜱、铬（以 Cr 计）、腐霉利、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、六六六、克百威	5
				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）	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷	10
				油麦菜	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷	5
			茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪、吡虫啉、	5
				茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、克百威、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪	
				甜椒	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈	

			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、克百威噻虫嗪、氧乐果、乙拌磷、异丙威	
			豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺、啉虫脒、氟虫腈、克百威、乐果、毒死蜱、氟虫腈	5
				菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	5
				食荚豌豆	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、六六六	5
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威	5
				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	5
				萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	
				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	
				芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	5
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
23	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				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	

24	水果类	水果类		淡水虾	恩诺沙星、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星、氧氟沙星	
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、诺氟沙星	
			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	
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	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	
		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	
				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	
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、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	
				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
			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	5
				梨	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	5
			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	5
				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）	5
			柑橘类水	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	

			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	5
				柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、毒死蜱	
				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	
			浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
				葡萄	苯醚甲环唑、克百威、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、氯吡脘、联苯菊酯	
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	
				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			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	
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
25	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啶、多西环素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星	
				其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	
26	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）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	5
				生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种：花生)、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、铅（以 Pb 计）	
合 计						550

第三标段（包）：食用农产品 600 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)	检测项目	全年批 次数
1	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜 肉	猪肉	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、挥发性盐基氮、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20
				牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、多西环素	10
				羊肉	磺胺类（总量）、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
			禽 肉	鸡肉	氧氟沙星 ^a 、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氯霉素、多西环素、尼卡巴嗪	10
				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	10
				其他禽肉	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	10
			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、磺胺类（总量）	15
				鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星 ^a 、恩诺沙星、环丙氨嗪	
2	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬 菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、腐霉利、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、阿维菌素	10
				葱	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	10
			芸薹属类 蔬菜	菜薹	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	10
			叶菜类蔬 菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、敌敌畏、镉（以 Cd 计）	10
				菠菜	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、腐霉利、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、六六六、克百威	10

				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	10
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷	10
				油麦菜	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷	5
			茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、啉虫脒、倍硫磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪、吡虫啉、	10
				茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、克百威、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪	10
				甜椒	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈	10
			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 百威噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	10
			豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺、啉虫脒、氟虫腈克百威、乐果、毒死蜱、氟虫腈	10
				菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	10
				食荚豌豆	阿维菌素、吡啉醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺	10
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、六六六	10
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、涕灭威	10
				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	10
				萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	

				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	10
				芋	铅(以 Pb 计)、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	10
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	30
				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	
				淡水虾	恩诺沙星、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星、氧氟沙星	
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
				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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、诺氟沙星	10
			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	10
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	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	5
4	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	45
				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	
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	

				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
			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	10
				梨	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	10
			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	10
				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）	10
			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	5
				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	10
				柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、毒死蜱	10
				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	5
			浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	40
				葡萄	苯醚甲环唑、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯	
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	
				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			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	30
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啉、多西环素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星	30

				其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	15
6	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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10
				生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种：花生)、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、铅（以 Pb 计）	
合计						600

第五部分 竞争性磋商评分标准

一、评审程序

1、磋商小组对磋商文件进行确认。

2、磋商小组推选组长，讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。

3、资格性审查。磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对磋商响应文件中的资格证明、磋商保证金（若竞争性磋商文件要求提交磋商保证金的）是否已提供等进行审查，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格。

4、符合性审查。磋商小组依据磋商文件规定，对磋商响应文件的内容是否完整、文件签署是否正确、磋商响应文件是否符合磋商文件的要求进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

5、技术评审。磋商小组对磋商响应文件在质量、服务等方面是否能满足磋商文件实质性要求进行评审。

6、在资格性、符合性审查、技术评审中如出现下列情况之一的磋商响应文件，按无效磋商响应文件处理，不再进行磋商：

（1）磋商文件要求提供磋商保证金的，磋商供应商未提供磋商保证金或磋商保证金金额不足的；

（2）磋商响应文件中资格证明文件不全或未实质性响应竞争性磋商文件要求的；

（3）磋商响应文件无法定代表人的签字，或未按磋商文件的要求加盖公章的，或授权期限不符合要求的；

（4）磋商有效期短于竞争性磋商文件要求的；

（5）磋商响应文件中提供虚假或失实资料的；

（6）不满足磋商文件其他实质性要求的；

二、评审方法及标准

2.1 资格性审查

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	资格评审标准	具有独立承担民事责任的能力	提供企业法人或者其他组织的营业执照等证明文件或自然人的身份证明
		具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供 2023 年度或 2024 年度的财务审计报告或开户银行出具的资信证明（若公司成立不足一年，以实际年份为准）
		具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供承诺函，格式自拟
		有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供近半年内任意一个月缴纳税收和社会保障资金的证明
		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	提供承诺函，格式自拟
		资质要求	供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），资质认定范围须覆盖所投包段采购范围内所有食品检验项目。
		信用要求	根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（注：采购人或代理机构在开标后对所有投标供应商信用记录进行查询，并将查询结果网页打印存档，投标供应商无需提供。投标供应商不良信用记录以采购人或代理机构开标后查询结果为准。）。
		投标人单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标包或者未划分标包的同一投标人须知投标	提供“国家企业信用信息公示系统”查询页（包括系统公示的企业信息、股东或投资人信息）并加盖单位公章。
	其他	符合竞争性磋商文件要求	
注：供应商对其提供的相关证件及资料的真实性负责，评标时不要求提供原件但上传系统中的原件扫描件或复印件均需加盖单位电子签章。			

2.2 符合性审查

磋商小组依据竞争性磋商文件规定，从磋商响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查。有一项不符合评审标准的，按无效投标处理。

条款号		评审因素	评审标准
2.2.1	符合性评审标准	供应商名称	与三证合一的营业执照一致。
		报价函签字或盖章	满足竞争性磋商文件“第七部分 响应文件格式”要求
		响应文件格式	满足竞争性磋商文件“第七部分 响应文件格式”要求
		报价唯一	只能有一个有效报价
		服务期限	符合竞争性磋商文件要求。
		服务地点	采购人指定地点
		采购内容	符合竞争性磋商文件要求
		质量要求	符合竞争性磋商文件要求。
		磋商有效期	自响应文件提交的截止之日起 60 日历天
		其他	符合竞争性磋商文件要求
注：供应商对其提供的相关证件及资料的真实性负责，评标时不要求提供原件但上传系统中的原件扫描件或复印件均需加盖单位电子签章。			

对通过资格及符合性审查的磋商响应文件才能进行详细评审。

2.3 磋商

1、磋商小组对 通过资格性和符合性审查 的磋商响应文件进行评估，确定与各供应商磋商的具体内容。
2、围绕磋商要点，磋商小组全体成员集中与供应商进行磋商。
3、磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容需经采购人代表确认。并通知所有参加磋商的供应商，该变动是磋商文件的有效组成部分。供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交磋商响应文件并由其单位盖章。供应商应根据磋商小组的要求，在规定时间内做出响应，未做出响应的磋商响应文件将被视为无效投标。
4、磋商结束后，磋商小组将要求实质性响应磋商文件的供应商在规定时间内提交最终报价。在规定时间内没有提交最终报价的磋商供应商，视同退出磋商。未通过实质性响应的供应商将不再进行最终报价。经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的磋商响应文件和最终报价进行综合评分。

2.4 评分标准

第一标段（包）：

2.4.1	分值构成=投标报价+商务部分+技术部分(总分 100 分)	投标报价：10 分、商务部分：50 分、技术部分：40 分
条款号	评分因素	评分标准

2.4.2(1)	投标报价 (10 分)	报价得分 (10 分)	价格分采用低价优先法计算,满足竞争性磋商文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价,其价格分为满 10 分。供应商的投标报价不超过最高限价的为有效投标报价,在其范围之外的按废标处理,并且不参加下一阶段评标。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×投标报价分值 报价分计算过程中不为整数百分比时按比例加分或减分,计算过程保留三位小数,得分结果四舍五入取两位小数。 注:未通过初步评审的投标不参与投标报价得分的计算。
2.4.2(2)	商务部分 (50 分)	企业业绩 (10 分)	供应商自 2022 年 1 月 1 日(以合同签订时间为准)以来承担过和本项目类似的检测工作的业绩,每提供一份得 5 分,最高 10 分。 注:中标(成交)通知书、与中标(成交)通知书一致的中标(成交)公示网页截图及查询方式、合同扫描件或复印件并加盖公章,未提供不得分。
		企业实力 (6 分)	2022 年以来供应商参加过相关部门组织的能力验证或比对考核。每通过一项得 0.5 分,最高得 3 分。
			供应商具有 AAA 信用等级证书,此项得 1 分。提供信用等级证书及信用报告复印件。
			供应商具有 CNAS 认证,提供 CNAS 认证证书扫描件或加盖公章复印件,此项得 2 分。
		拟投入检测设备 (20 分)	供应商具备相关的检测设备:HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外-可见分光光度计、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质谱联用仪)、LC-AFS(液相色谱/原子荧光联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)。 以上设备全部具备时得 20 分,每缺少 1 种设备扣 2 分,扣完为止。(每台设备需提供设备名称、实物照片、品牌型号、功能、标识有仪器名称的购进票据投入使用日期扫描件,未提供或提供不全的不能作为有效设备参与计分,响应文件中附发票及校准/检定证书复印件,否则不得分)。
2.4.2(3)	技术部分 (40 分)	拟投入检测人员 (10 分)	(1) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,项目负责人具有副高级及以上职称者 1 人得 5 分,此项最多得 5 分; (2) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,除项目负责人外具有中级及以上职称者 1 人得 2.5 分,此项最多得 5 分。 注:以上人员均须提供单位相关人员参保证明,退休人员提供返聘证书及返聘协议扫描件)。
		拟投入抽样车辆 (4 分)	供应商至少具有自有专职抽检用车 7 辆及以上,得 3 分;抽样车辆少于 7 辆的,不得分;供应商具备与抽样车辆相匹配的速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱 5 套及以上,得 1 分;(仅计算自有车辆,响应文件中附车辆照片、购置发票、行车证复印件、设备照片、购置发票的扫描件)。
2.4.2(3)	技术部分 (40 分)	项目实施方案 (8 分)	评标委员会根据供应商提供的工作机制、工作程序、工作方案等项目实施方案,按以下标准进行打分: 1、能够提供优质的项目实施方案,工作机制、工作程序、工作方案内容详尽、针对性和可操作性强得 8 分; 2、能够提供较优质的项目实施方案,内容全面、针对性和可操作性较强得 6 分; 3、有项目实施方案,但方案内容存在缺陷(缺陷是指内容不合理、虽

			有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。) 的, 得 4 分; 4、方案内容不完整, 缺 1 项的得 2 分; 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		检测技术实施方案 (8 分)	评标委员会根据供应商针对本项目提供的成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等检测技术实施方案, 按以下标准进行打分: 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分; 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分; 3、有检测技术实施方案, 但方案内容存在缺陷 (缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。) 的, 得 4 分; 4、方案内容不完整, 缺 1 项的得 2 分; 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		管理制度 (8 分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度, 按以下标准进行打分: 1、内容完整、可行合理的得 8 分; 2、内容较完整、可行较合理的得 6 分; 3、有管理制度, 但内容存在缺陷 (缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。) 的, 得 4 分; 4、方案内容不完整, 缺 1 项的得 2 分; 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		技术服务流程 (8 分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的抽样工作要点、检测工作要点等技术服务流程, 按以下标准进行打分: 1、工作要点和难点分析合理, 内容完整、可行合理的得 8 分; 2、工作要点和难点分析较合理, 内容较完整、可行较合理的得 6 分; 3、有技术服务流程, 但内容存在缺陷 (缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。) 的, 得 4 分; 4、内容不完整, 缺 1 项的得 2 分; 5、内容缺 2 项或未提供不得分。
		应急处置方案 (8 分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品突发事件、仪器设备故障、交通意外情况、国抽系统抽样环节出现系统故障等应急处置方案, 按以下标准进行打分: 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分; 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分; 3、有检测技术实施方案, 但方案内容存在缺陷 (缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。) 的, 得 4 分; 4、方案内容不完整, 缺 1 项的得 2 分; 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。

第二标段（包）：

2.4.1		分值构成=投标报价+商务部分+技术部分(总分 100 分)	投标报价：10 分、商务部分：50 分、技术部分：40 分
条款号		评分因素	评分标准
2.4.2(1)	投标报价 (10 分)	报价得分 (10 分)	价格分采用低价优先法计算,满足竞争性磋商文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价,其价格分为满 10 分。供应商的投标报价不超过最高限价的为有效投标报价,在其范围之外的按废标处理,并且不参加下一阶段评标。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×投标报价分值 报价分计算过程中不为整数百分比时按比例加分或减分,计算过程保留三位小数,得分结果四舍五入取两位小数。 注:未通过初步评审的投标不参与投标报价得分的计算。
2.4.2(2)	商务部分 (50 分)	企业业绩 (10 分)	供应商自 2022 年 1 月 1 日(以合同签订时间为准)以来承担过和本项目类似的检测工作的业绩,每提供一份得 5 分,最高 10 分。 注:中标(成交)通知书、与中标(成交)通知书一致的中标(成交)公示网页截图及查询方式、合同扫描件或复印件并加盖公章,未提供不得分。
		企业实力 (6 分)	供应商具有相关检验能力的认证认可 CMA、CNAS、CATL,每项得 2 分。(提供 CNAS 认证证书扫描件或加盖公章复印件)
		拟投入检测设备 (20 分)	(1)实验室需要具备承担多项目多频次精密检测任务所需的精密设备,LC/MS/MS(液相色谱/串联质谱联用仪)、ICP/MS 电感耦合等离子体质谱仪、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、气相色谱仪、液相色谱仪,若同时具备且共有 5 台以上(含 5 台),得 15 分,每缺少 1 种设备扣 3 分,扣完为止。(每台设备需提供设备名称、实物照片、品牌型号、功能、标识有仪器名称的购进票据投入使用日期扫描件,未提供或提供不全的不能作为有效设备参与计分,响应文件中附发票及校准/检定证书复印件,否则不得分)。 (2)实验室需配备专用的备样存储冷库,具备且满足备样存储条件的得 5 分,不具备不得分。
		拟投入检测人员 (10 分)	(1) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,项目负责人具有副高级及以上职称者 1 人得 5 分,此项最多得 5 分; (2) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,除项目负责人外具有中级及以上职称者 1 人得 2.5 分,此项最多得 5 分。 注:以上人员均须提供单位相关人员参保证明,退休人员提供返聘证书及返聘协议扫描件)。
		拟投入抽样车辆 (4 分)	供应商至少具有自有专职抽检用车或租赁抽检用车 7 辆及以上,得 3 分;抽样车辆少于 7 辆的,不得分;供应商具备与抽样车辆相匹配的速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱 5 套及以上,得 1 分;(响应文件中附车辆照片、购置发票、行车证复印件、设备照片、购置发票的扫描件)。

2.4.2 (3)	技术部分 (40分)	项目实施方案 (8分)	评标委员会根据供应商提供的工作机制、工作程序、工作方案等项目实施方案，按以下标准进行打分： 1、能够提供优质的项目实施方案，工作机制、工作程序、工作方案内容详尽、针对性和可操作性强得 8 分； 2、能够提供较优质的项目实施方案，内容全面、针对性和可操作性较强得 6 分； 3、有项目实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		检测技术实施方案 (8分)	评标委员会根据供应商针对本项目提供的成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等检测技术实施方案，按以下标准进行打分： 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分； 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		管理制度 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度，按以下标准进行打分： 1、内容完整、可行合理的得 8 分； 2、内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有管理制度，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		技术服务流程 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的抽样工作要点、检测工作要点等技术服务流程，按以下标准进行打分： 1、工作要点和难点分析合理，内容完整、可行合理的得 8 分； 2、工作要点和难点分析较合理，内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有技术服务流程，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项或未提供不得分。
		应急处置方案 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品突发事件、仪器设备故障、交通意外情况、国抽系统抽样环节出现系统故障等应急处置方案，按以下标准进行打分： 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分； 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。

第三标段（包）：

2.4.1		分值构成=商务标+技术标+综合标(总分 100 分)	投标报价：10 分、商务部分：50 分、技术部分：40 分
条款号	评分因素	评分标准	
2.4.2 (1)	投标报价 (10 分)	报价得分 (10 分)	价格分采用低价优先法计算,满足竞争性磋商文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价,其价格分为满 10 分。供应商的投标报价不超过最高限价的为有效投标报价,在其范围之外的按废标处理,并且不参加下一阶段评标。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×投标报价分值 报价分计算过程中不为整数百分比时按比例加分或减分,计算过程保留三位小数,得分结果四舍五入取两位小数。 注:未通过初步评审的投标不参与投标报价得分的计算。
2.4.2 (2)	商务部分 (50 分)	企业业绩 (10 分)	供应商自 2022 年 1 月 1 日(以合同签订时间为准)以来承担过和本项目类似的检测工作的业绩,每提供一份得 5 分,最高 10 分。 注:中标(成交)通知书、与中标(成交)通知书一致的中标(成交)公示网页截图及查询方式、合同扫描件或复印件并加盖公章,未提供不得分。
		企业实力 (6 分)	供应商提供 2022 年以来获得实验室能力验证或比对试验情况:提供省级及以上能力验证或比对试验并取得合格以上成绩证明材料的,每提供一份得 2 分,最高得 6 分。(以上证明材料需提供原件扫描件)不提供不得分。
		拟投入检测设备 (20 分)	供应商具备相关的检测设备:HPLC(高效液相色谱仪或同功能设备)、GC(气相色谱仪或同功能设备)、AAS(原子吸收光谱仪或同功能设备)、AFS(原子荧光分光光度计或同功能设备)、紫外-可见分光光度计(或同功能设备)、微波消解仪(或同功能设备)、旋转蒸发仪(或同功能设备)、GC/MS(气相色谱串联质谱联用仪或同功能设备)、LC-MS(液相色谱串联质谱联用仪器或同功能设备)、IC-PMS(电感耦合等离子体质谱或同功能设备)。 以上设备全部具备时得 20 分,每缺少 1 种设备扣 2 分,扣完为止。(每台设备需提供设备名称、实物照片、品牌型号、功能、标识有仪器名称的购进票据投入使用日期扫描件,未提供或提供不全的不能作为有效设备参与计分,响应文件中附发票及校准/检定证书复印件,否则不得分)。
		拟投入检测人员 (10 分)	(1) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,项目负责人具有副高级及以上职称者 1 人得 5 分,此项最多得 5 分; (2) 供应商具有满足食品安全检测的专业(食品、化学、农业及相关专业)检测队伍和专业的食品安全采样队伍,除项目负责人外具有中级及以上职称者 1 人得 2.5 分,此项最多得 5 分。 注:以上人员均须提供单位相关人员参保证明,退休人员提供返聘证书及返聘协议扫描件)。
		拟投入抽样车辆 (4 分)	供应商至少具有自有专职抽检用车 7 辆及以上,得 3 分;抽样车辆少于 7 辆的,不得分;供应商具备与抽样车辆相匹配的速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱 5 套及以上,得 1 分;(仅计算自有车辆,响应文件中附车辆照片、购置发票、行车证复印件、设备照片、购置发票的扫描件)。

2.4.2 (3)	技术部分 (40分)	项目实施方案 (8分)	评标委员会根据供应商提供的工作机制、工作程序、工作方案等项目实施方案，按以下标准进行打分： 1、能够提供优质的项目实施方案，工作机制、工作程序、工作方案内容详尽、针对性和可操作性强得 8 分； 2、能够提供较优质的项目实施方案，内容全面、针对性和可操作性较强得 6 分； 3、有项目实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		检测技术实施方案 (8分)	评标委员会根据供应商针对本项目提供的成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等检测技术实施方案，按以下标准进行打分： 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分； 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		管理制度 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度，按以下标准进行打分： 1、内容完整、可行合理的得 8 分； 2、内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有管理制度，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。
		技术服务流程 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的抽样工作要点、检测工作要点等技术服务流程，按以下标准进行打分： 1、工作要点和难点分析合理，内容完整、可行合理的得 8 分； 2、工作要点和难点分析较合理，内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有技术服务流程，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项或未提供不得分。
		应急处置方案 (8分)	评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品突发事件、仪器设备故障、交通意外情况、国抽系统抽样环节出现系统故障等应急处置方案，按以下标准进行打分： 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分； 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。

第六部分 合同（文本）

（仅限参考，具体以签订为准）

甲方：

乙方：

根据甲方委托____（代理机构名称）____组织的____（项目名称）____的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》规定，经甲乙双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意，签订本合同。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以____（政府采购方式）____采购乙方提供的以下服务：_____。内容包括：_____。

2、本合同项目下的服务期限为：自____年____月____日至____年____月____日止，共计____天。

第二条 合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：_____元（¥_____元）。

第三条 服务质量要求为：_____。

第四条 验收方及验收标准：_____。

第五条 服务受益方评价标准及方法_____。

第六条 双方权利和义务

1、甲方的权利和义务：_____。

2、乙方的权利和义务：_____。

第七条 付款方式

_____。

第八条 违约责任

1、乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价__%的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价__%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、未经甲方同意乙方不得私自将该服务转包第三方完成。如私自转包，则处本合同总价___%的违约金。

4、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的___%的违约金。甲方逾期付款，则每日按逾期金额的__ %向乙方偿付违约金。

5、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第九条 知识产权归属：_____。

第十条 保密条款

1、乙方对甲方提供的资料负有保密义务，未经甲方同意，不得向项目无关单位和个人提供有关资料，如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对工程咨询单位交付的成果文件、资料不得向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

第十一条 争议的解决 本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同签订地法院处理。

第十二条 不可抗力 任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十三条 合同的终止

- 1、合同期满，双方未续签的；
- 2、乙方服务能力丧失，致使服务无法正常进行的；
- 3、在履行合同过程中，发现乙方无法履行合同的。

第十四条 税费

此项目发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十五条 其它

1、本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即 成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

第十六条 补充条款

- 1、谅解与备忘条款：
- 2、双方不可撤销的责任与义务：
- 3、双方约定以下补充条款：

第十七条 合同生效

- 1、本合同订立时间： 年 月 日
- 2、本合同订立地点：_____。
- 3、本合同在甲乙双方项目负责人代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 4、本合同一式___份，双方各执___份。

第十八条 合同附件(签定具体合同时，若有附件应注明，并注明附件名称。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法人（盖章或签字）：

法人（盖章或签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人（签字）：

地 址：

地 址：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

开户名称：

开 户 行：

银行账号：

日 期： 年 月 日

日 期： 年 月 日

第七部分 响应文件格式

(项目名称及标段(包))

磋商响应文件

供应商：_____（企业电子签章或加盖公章）

法定代表人：_____（签字或电子签章）

_____年_____月_____日

目 录

- 一、声明书
- 二、报价一览表
- 三、实质性技术参数响应表
- 四、关于资格的声明函
- 五、法定代表人身份证明书
- 六、法定代表人授权委托书
- 七、资质证明文件
- 八、技术部分
- 九、反商业贿赂承诺书
- 十、中小企业声明函
- 十一、供应商认为有必要的响应竞争性磋商文件要求的其它材料

一、声 明 书

致：_____

（供应商名称、地址）授权（签字代表姓名）（职务、职称）为签字代表，参加贵方为采购人采购_____项目名称_____项目第____标段（包）（文件编号：）的竞争性磋商采购，提交下述文件正本和副本，并对之负法律责任。

- 1、声明书
 - 2、报价一览表
 - 3、实质性技术参数响应表
 - 4、关于资格的声明函
 - 5、法定代表人身份证明书
 - 6、法定代表人授权委托书
 - 7、资质证明文件
 - 8、技术部分
 - 9、反商业贿赂承诺书
 - 10、中小企业声明函
 - 11、供应商认为有必要的响应竞争性磋商文件要求的其它材料
- 据此函，签字代表宣布同意如下：

- 1、项目报价见附表
- 2、如果我们的声明书被接受，我们将履行贵方竞争性磋商文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同。
- 3、我方愿按《中华人民共和国民法典》履行我方的全部责任。
- 4、我方已详细审查全部磋商文件，包括修改文件以及全部参考材料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

5、我方同意提供按照贵方可能要求的与其磋商有关的一切数据或资料，理解贵方不一定要接受最低报价的磋商或收到的任何磋商文件。

6、本次采购活动有关的一切正式往来请寄：

地址：

邮政编码：

电话：

法定代表人或委托代理人（签字或电子签章）：

供应商名称（企业电子签章或加盖公章）：

日期：

二、报价一览表

供应商名称：

项目编号：

项目名称	
标段（包）	
投标报价 （元）	小写： 大写：
采购内容	
服务期限	
服务地点	
磋商有效期	
备注	

供应商名称：_____（企业电子签章或加盖公章）

法定代表人或委托代理人（签字或电子签章）：

日 期：

分项报价表

项目名称及标包：采购编号：

第一标段（包）： 餐饮、生产、预包装 550 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)	检测项目	全年批 次数	报价 (元)
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 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	20	
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A		
		挂面	挂面	挂面	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
		其他粮食 加工品	谷物加 工品	谷物加工 品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	20	
			谷物碾 磨加工 品	玉米粉 （片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
				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		
				其他谷物 碾磨加工 品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A		
			谷物粉类 制成品	生湿面制 品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）		
				发酵面制 品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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		
2	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	3	
		酱类	酿造酱	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)	3	
		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	3	
		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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌	5	
				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		
		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	3	
				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	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	2	

			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 B ₁		
				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		
				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		
			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	3	
				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		
		味精	味精	味精	谷氨酸钠		
		食盐	食盐	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）	5	
				低钠食用	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以		

				盐	As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 (以亚铁氰根计)		
				风味食用盐	钡 (以 Ba 计)、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 (以亚铁氰根计)		
				特殊工艺食用盐	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	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)	5	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	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)、氯霉素		
		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	15	
			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		
			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		

4	乳制品		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		
			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		
			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		
		乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	10	
				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		
				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		
				发酵乳	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		
				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		
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分	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	5	

				脱脂)和调制乳粉			
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺	5	
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	10	
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌		
5	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	5	
				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		
				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		

			果蔬汁类及其饮料	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	5	
6	方便食品	方便食品	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	10	
			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、金黄色葡萄球菌		
7	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	10	
				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		
			畜禽水	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	3	

			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		
8	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	5	
				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）		
		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）	5	
				果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	5	
		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	5	
				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		
			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	5	
			其他发酵酒	其他发酵酒	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）、安赛蜜		
9	蔬菜制	蔬菜制	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	5	

	品	品			苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群		
			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)	5	
			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		
			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)	5	
				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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
10	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、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	5	
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			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		
11	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	5	
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5	
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
			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		
12	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				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）		
				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）		
				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）		
				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）		
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				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		
13	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	5	
				预制动物	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以		

				性水产干制品	苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)		
			盐渍水产品	盐渍鱼	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)	5	
				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)		
		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)	5	
			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)	5	
			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、单核细胞增生李斯特氏菌	5	
			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(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		
14	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		
			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)	10	
				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		
			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）、IG ₂ +P+IG ₃ 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		
15	糕点	糕点	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	5	
			月饼	月饼	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	10	
			糕点	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、	5	

					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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		
16	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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 A1 计）、大肠菌群	5	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5	
				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量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5	
			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 A1 计）、大肠菌群	5	
17	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	5	

					酵母计数		
			蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	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	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)		
18	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、芦荟苷、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	5	
19	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5	

				食品			
			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌	5	
			营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
				孕妇及乳母营养补充食品	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
				运动营养食品	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
20	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)	30	
				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)	15	
				包子(自	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	15	

				制)	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)		
				凉皮	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	15	
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	铬(以Cr计)	15	
				熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)		
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣 烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	15	
		水产制品 (自制)	预制水 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Al计)	15	
		坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽 类食品 (自制)	花生制品 (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)	15	
		餐饮具	复用餐饮 具	复用餐饮 具(餐馆自 行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	30	
				复用餐饮 具(集中清 洗消毒服 务单位消 毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	15	
		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(KOH)	15	
		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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	15	

					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以A1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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	15	
		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）	15	
合 计						550	

备注：供应商只需针对所投标段（包）报价，未投标段（包）自行删除。

第二标段（包）技术参数：食用农产品、生产、预包装 550 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)	检测项目	全年批 次数	报价 (元)
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 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	10	
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A		
		挂面	挂面	挂面	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工 品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	25	
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 (片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
				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		
				其他谷物 碾磨加工 品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A		
			谷物粉类 制成品	生湿面制 品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）		
				发酵面制 品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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		

2	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	3	
		酱类	酿造酱	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）	2	
		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	5	
		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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	10	
				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		
		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	5	
				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	二氧化钛	15	

				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 B ₁		
				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		
				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		
		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	10	
				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		
		味精	味精	味精	谷氨酸钠		
		食盐	食盐	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）	5	
				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）		
				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）		

				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）		
3	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）	5	
			腌腊肉制 品	腌腊肉制 品	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）、氯霉素		
		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	20	
			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		
			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		
			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		
			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		

			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		
4	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	5	
				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		
				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		
				发酵乳	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		
				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		
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	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	5	
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺		
			其他乳制品	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		

			品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌		
5	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	10	
				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		
				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		
			果蔬汁类及其饮料	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	5	

6	方便食品	方便食品	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	10	
			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 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
7	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	10	
				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		
			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	5	
				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		
8	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	5	
		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）		

			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）		
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红		
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜		
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜		
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	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	5	
			其他发酵酒	其他发酵酒	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）、安赛蜜		
		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）、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	5	
			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）		
9	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	5	

			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）	10	
				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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
10	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、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		
				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（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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5	
			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		
11	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	5	
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
			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	10	
12	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				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）		

				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）		
				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）		
				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）		
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				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		
13	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）		
			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）	10	
				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）		
		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）		
			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）		
			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、单核细胞增生李斯特氏菌		

			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（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	10	
14	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	10	
			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 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）		
				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 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			淀粉糖	淀粉糖	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		
15	糕点	糕点	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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	5	

			月饼	月饼	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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	20	
			粽子	粽子	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	10	
			糕点	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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	20	
16	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群	5	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5	
				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量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5	

			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	10	
17	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	5	
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	5	
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
18	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、芦荟苷、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	5	

19	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5	
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、商业无菌、霉菌	10	
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	

				孕妇及乳母营养补充食品	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
				运动营养食品	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
20	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	5	
			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	10	
				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		
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO ₄ 计）、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）		
				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 $E_{1\text{cm}}^{0.1\%}$ (610nm)、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO ₂ 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、脂肪、日本蜡、松脂和皂质		
				红曲米	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(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、金黄色葡萄球菌		
				红曲红	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）		
				红曲黄色素	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (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		
21	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、挥发性盐基氮、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10	
				牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、多西环素	5	
				羊肉	磺胺类（总量）、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
			禽肉	鸡肉	氧氟沙星 ^a 、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氯霉素、多西环素、尼卡巴嗪	10	
				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	10	
				其他禽肉	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	5	
			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、磺胺类（总量）	5	
				鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星 ^a 、恩诺沙星、环丙氨嗪		

22	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、腐霉利、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、阿维菌素	5	
				葱	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	10	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺		
			叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、敌敌畏、镉（以Cd计）	5	
				菠菜	毒死蜱、铬（以Cr计）、腐霉利、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、六六六、克百威	5	
				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）	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷	10	
				油麦菜	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷	5	
			茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、啉虫脒、倍硫磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪、吡虫啉、	5	
				茄子	镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪		
				甜椒	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈		
			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、克百威噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威		
			豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺、啉虫脒、氟虫腈克百威、乐果、毒死蜱、氟虫腈	5	

				菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	5	
				食荚豌豆	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺		
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、六六六	5	
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威	5	
				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	5	
				萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果		
				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		
				芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	5	
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	5	
23	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）		
				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		
				淡水虾	恩诺沙星、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星、氧氟沙星		

			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
				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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、诺氟沙星		
			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		
			其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)	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		
24	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		
				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		
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、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		
				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪		
			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	5	
				梨	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	5	
			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	5	
				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)	5	
			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		
				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		

				柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、毒死蜱			
				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			
				浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5	
					葡萄	苯醚甲环唑、克百威、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、氯吡脲、联苯菊酯		
					猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果		
					桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
				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		
					甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		
25	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啶、多西环素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星			
				其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）			
26	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）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	5		
				生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种：花生)、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、铅（以 Pb 计） 注：仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁			
合 计						550		

备注：供应商只需针对所投标段（包）报价，未投标段（包）自行删除。

第三标段（包）：食用农产品 600 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)	检测项目	全年批 次数	报价（元）
1	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜 肉	猪肉	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、挥发性盐基氮、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20	
				牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、多西环素	10	
				羊肉	磺胺类（总量）、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10	
			禽 肉	鸡肉	氧氟沙星 ^a 、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氯霉素、多西环素、尼卡巴嗪	10	
				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	10	
				其他禽肉	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	10	
			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、磺胺类（总量）	15	
				鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星 ^a 、恩诺沙星、环丙氨嗪		
2	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、腐霉利、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、阿维菌素	10	
				葱	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	10	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	10	
			叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、敌敌畏、镉（以 Cd 计）	10	

				菠菜	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、腐霉利、氟虫腈、氧乐果、阿维菌素、六六六、克百威	10	
				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	10	
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷	10	
				油麦菜	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷	5	
			茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、倍硫磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪、吡虫啉、	10	
				茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、甲拌磷、甲胺磷、噻虫嗪	10	
				甜椒	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈	10	
			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 百威噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	10	
			豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺、啉虫脒、氟虫腈克百威、乐果、毒死蜱、氟虫腈	10	
				菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	10	
				食荚豌豆	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺	10	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、六六六	10	
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、涕灭威	10	

				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	10	
				萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果		
				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	10	
				芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	
			豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	10	
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10	
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	30	
				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		
				淡水虾	恩诺沙星、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星、氧氟沙星		
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10	
				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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、诺氟沙星	10	
			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	10	
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	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	5	
4	水果类	水果类	热带和亚	香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、	45	

			热带水果		吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪		
				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		
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果		
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷		
				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪		
			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	10	
				梨	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	10	
			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	10	
				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）	10	
			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	5	
				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	10	
				柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、毒死蜱	10	
				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	5	
			浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷	40	
				葡萄	苯醚甲环唑、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯		
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果		
				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）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、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）		
			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	30	
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啶、多西环素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星	30	
				其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	15	
6	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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	10	
				生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ (重点品种：花生)、镉（以Cd计）、噻虫嗪、铅（以Pb计）		
合 计						600	

备注：供应商只需针对所投标段（包）报价，未投标段（包）自行删除

三、实质性技术参数响应表

项目名称及标包： 采购编号：

序号	名称	磋商文件要求技术参数	响应实际参数	是否偏离 (无偏离/ 正偏离/负 偏离)	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
...					

注：1、供应商必须对应竞争性磋商文件“竞争性磋商项目内容要求”的内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。

2、供应商响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

3、本表内容不得擅自删减。

供应商名称(企业电子签章或加盖公章)：_____

法定代表人或委托代理人（签字或电子签章）：_____

日期：

四、关于资格的声明函

关于贵方 年 月 日（开标日期）组织的（采购项目名称及标段（包））竞争性磋商项目（文件编号为 ）的采购邀请，本签字人愿意参加磋商，并声明提交的下列文件是合法的、有效的。

- 1、具有有效的统一社会信用代码的营业执照。
- 2、法定代表人身份证或法定代表人授权书、法人授权代表身份证。
- 3、其它证明材料。

本签字人确认资格文件中的说明是合法的、有效的。

供应商名称：（企业电子签章或加盖公章）

法定代表人或委托代理人（签字或电子签章）：

电话：

地址：

邮政编码：

五、法定代表人身份证明书

法定代表人姓名在我公司（或企业、单位）任（董事长、经理、厂长）职务，
是的_____（公司全称）_____的法定代表人。现就参加_____（采购人）
组织的_____（采购项目名称及标段（包））_____（项目编号）_____的竞争性
磋商签署响应文件。

特此证明。

（※此处法定代表人身份证复印件※）

供应商名称：_____（企业电子签章或加盖公章）

年 月 日

六、法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：（姓名）系（供应商全称）的法定代表人，现授权委托（单位名称）的（姓名）为我公司签署本项目的响应文件的委托代理人，以我方名义所签署的项目名称及标段（包）响应文件的内容。同时授权委托该同志代表我公司参加本项目的投标、开标、合同磋商、处理有关事务等并有权签署有关文件。

代理人无转委托权，特此委托。

此处为法定代表人身份证扫描件

（本证件需直接扫描（正、反面）插入此文本框，不允许粘贴）

此处为授权委托人身份证扫描件

（本证件需直接扫描（正、反面）插入此文本框，不允许粘贴）

委托代理人（签字）：

年龄：

身份证号码：_____ 职务：_____

法定代表人：_____（签字或电子签章）

供应商名称：_____（企业电子签章或加盖公章）

授权委托日期：____年 ____月 ____日

七、资质证明文件

八、技术部分

九、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在项目采购中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次竞争性磋商采购。

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

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

供应商名称（企业电子签章或加盖公章）：

法定代表人或委托代理人（签字或电子签章）：

年 月 日

十、1. 中小企业声明函(工程、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(项目名称及标段(包))采购活动,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者:服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

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

2、(标的名称),属于(采购文件中明确的所属行业);承建(承接)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(电子签章):

日期:

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。

2. 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目第____标段（包）采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日 期：_____

3. 监狱企业证明文件

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。

十一、 供应商认为有必要的响应竞争性磋商文件要求的其它材料

附件：

濮阳市政府采购供应商信用承诺书

致(采购人)：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）未曾做出虚假采购承诺；
- （七）法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商名称（电子签章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表（签字或电子签章）：

日期： 年 月 日

注：1、供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应竞争性磋商文件要求，按无效投标处理。

2、供应商的法定代表人或授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

3、供应商在投标（响应）时按照规定提供信用承诺函，无需提交上述证明材料。采购人有权在签订合同前要求成交供应商提供证明材料，以核实供应商承诺事项的真实性。

4、供应商在中标（成交）后，应将上述要求由信用承诺书替代的证明材料提交采购人、代理机构核验。经核验无误后，由采购人、代理机构发出中标（成交）通知书。