

濮阳市华龙区市场监督管理局

2025年食品安全检测服务项目合同

委托方：濮阳市华龙区市场监督管理局

受托方：河南国德标检测技术有限公司

委托方和受托方根据《中华人民共和国合同法》和有关法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，同意按照下面的条款和条件订立本合同，共同信守。

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

1. 合作范围
2. 合同要求；
3. 金额以及付款方式；
4. 注意事项；

二、合同范围

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。

三、合同标的

合同所列项目及相关服务详见附件1.

四、合同金额

根据上述合同文件，本合同总金额（含采样费、样品运输费、检测费等与受托事项相关的费用）为人民币（大写）：贰拾玖万贰仟捌佰元整。

五、委托方委托受托方的具体事项

（一）受托方按照约定限定的品种、检测项目、批次和抽样范围

等技术要求，制定详细的抽检工作实施方案，征得委托方同意后方可实施，并报委托方备案。

（二）受托方以问题导向为抽样原则，根据委托方认可的抽检实施方案采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观原因必须调整的，应征得委托方同意。受托方对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

（三）按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检测、留样保存与处理，按照工作规范做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。未经委托方同意，受托方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

（四）受托方在2025年12月31日之前完成本合同约定的样品采样任务，并自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告。发现不合格的，应第一时间报告委托方并报送电子及纸质版材料，不得报告给与抽检食品品种利益相关的食品生产经营者。受托方应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》的时限要求，将抽检的不合格样品或问题样品检验报告、《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》（复印件）各两份，合格样品检验报告一份，并分别装订成册；《不合格或问题样品汇总表》、《合格样品汇总表》各二份加盖承检机构公章后，一并寄送至濮阳市华龙区市场监督管理局。

（五）受托方报送的监测数据材料应包括检验工作小结、产品质量分析报告。受托方对检验报告 and 产品质量分析报告的可靠性和准确性负责。

六、委托方的权利和义务

（一）委托方的义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，代表委托方处理抽

检中的有关事宜，协助受托方解决抽检工作中遇到的问题。

2. 委托方向受托方提供有效的食品安全抽检委托书和其他受托方服务内容需要的书面材料。

3. 对受托方抽检计划完成情况予以审核确认，如期向受托方支付抽检费用。

4. 保守抽样检测工作相关秘密。

（二）委托方的权利

1. 委托方有权催促受托方进度，要求受托方按时完成食品安全抽检任务。

2. 委托方有权对受托方的抽检监测工作质量进行考核，但不得非法干预、影响检测过程和结果。必要时委托方派专家和工作人员对委托范围内的工作进行检查和考核，参加考核的专家和工作人员必须出具公函，并写明参加的具体人员姓名。

3. 委托方对受托方出具的报告书要逐批验收，并有权调取受托方的原始记录。

4. 委托方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

七、受托方权利和义务

（一）受托方的义务

1. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强抽样检验质量控制和规范管理，制定抽检实施方案，确保抽样过程、检验过程合法规范，检测结果客观准确，并按照委托事项的要求及时提交检验报告和分析报告。食品生产经营者对检验结论有异议申请复检，复检结论表明食品（含食用农产品）合格的，复检费用委托方有权向受托方追偿；复检结论表明食品不合格的，复检费用由食品生产经营者承担。因检测结果错误造成的损失，委托方有权向受托方追偿。

受托方须对委托方所列抽检计划（内容同本合同所列项目及相关

服务，以下简称抽检计划）中的所有检测项目全部检验并出具检验报告。受托方取得资质认定的检测项目不能覆盖抽检计划中的所有检测项目时，须对取得资质认定的检测项目全部检验；其他未取得资质认定的检测项目，受托方须经委托方同意后委托其他具备资质的检测机构检验，由此产生的费用由受托方承担。

2. 受托方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作，及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向委托方报告。

3. 受托方应积极接受委托方对食品抽检监测工作质量监督检查和考核，参加委托方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加委托方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

4. 在委托事项范围内及时答复委托方的询问和质疑。

5. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

6. 有义务及时向委托方举报在抽样过程中发现的生产经营单位违法行为。

7. 有义务保守抽检工作的相关秘密。

8. 指派专人负责抽检联络工作，确保24小时通讯畅通，如有变化及时告知委托方。

（二）受托方的权利

1. 受托方有权向委托方提出合理化的意见建议。

2. 受托方有权要求委托方按合同规定付款。

3. 受托方有权在法律、规定和合同许可的范围内对委托方的质疑

、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

八、费用结算

由于本项目为财政预算拨款，一切付款进度均以财政资金到位情况为前提，如财政拨款因故延迟，付款时间将顺延，但供应商不得以付款延迟为理由拖延或拒绝履行合同义务，否则按严重违约处理。

九、违约责任

（一）发现下列问题之一的，委托方均有权拒付相应批次的抽检费用并追究其违约责任：

1. 受托方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
2. 未经委托方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
3. 因受托方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，委托方有权拒付相应批次的抽检费用，并向受托方收取违约金：

1. 受托方未经委托方同意，擅自改变采样地域、环节和品种等要求抽样的，或者未按合同约定时间完成检验报告交付工作的，委托方有权拒付相应批次的抽检费用，并

要求受托方向委托方支付抽检费用3倍的违约金。

2. 受托方出具虚假或伪造检验报告的，委托方有权拒付其抽检费用，并要求受托方向委托方支付违约金10万元人民币。

3. 受托方给委托方造成的实际损失（含给被抽样单位造成的损失）高于违约金的，对高出违约金的部分受托方应予以3倍赔偿。

（三）受托方迟延履行合同、不履行合同，除按照上述（一）、（二）项规定承担相应责任外，要按照委托方提出的整改要求继续履行合同。若到期未改或改正后仍不符合要求的，委托方有权解除合同，并要求受托方赔偿损失及承担由此产生的一切后果和不良影响。

(四) 因受托方未能按照操作规程进行取样、检测、封存、运输、贮存等原因, 致使第五条第四款的报告无法使用或被相关部门撤销的, 受托方除退还第四条费用外, 还应向委托方赔偿相关的损失, 包括但不限于诉讼费、应收取的罚款、律师费、差旅费等相关损失和费用。

十、通知

1、任何与本合同有关的由委托方或受托方发出的文件、通知及其他函件等, 必须采取中文书面形式, 并送达至合同落款地址或双方书面通知的其他地址。

2、合同落款的各方地址、电话、传真等为双方确定的、有法律效力的联系方式。一方若指定其他联系方式或联系方式变更的, 须及时以书面形式通知另一方, 否则, 按照原地址或法定地址寄出后3日即视为送达, 无论邮件是否退回。

3、本合同项下的通知自送达之日起发生法律效力。

十一、保密条款

任何一方对在本合同洽谈及履行过程中, 对获知的另一方的相关信息负有保密义务, 不得向第三方泄露, 但因履行本合同所必须的、中国现行法律和法规另有规定的或经另一方书面同意的除外, 本义务不受合同期限限制。

十二、其它未尽事宜按照规定内容执行。

十三、本合同实施过程中如发生纠纷, 由双方协商解决。协商不成发生争议产生的诉讼由合同签订地人民法院管辖。

十四、签约地点: 濮阳市华龙区

十五、本合同自委托方、受托方双方签字盖章之日起生效。本合同一式肆份, 委托方、受托方双方各二份。

委托方（公章）：

委托代理人签字：

通信地址：

河南省濮阳市开大道40号

受托方（公章）：

法定代表人：

委托代理人签字：

通信地址：

河南省郑州市新郑市中华北路

199号

联系人及电话：13781321696

联系人及电话：贾豪13683827021

单位固定电话：0393-8679852

单位固定电话：0371-56182363

签约时间：2025.12.12

签约时间：

开户行：中国工商银行新郑支行

账号：1702024109200099451

附件1：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	单批次 报价	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	20	532.5	10650
		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B1、赭曲霉毒素A			
		挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)			
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工 品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	20	532.5	10650
			谷物碾磨 加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇			
				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	532.5	1597.5
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	3	532.5	1597.5
		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	532.5	1597.5
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、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	532.5	2662.5
				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	532.5	1597.5
				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	2	532.5	1065
				坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1			
				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	532.5	1597.5

				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	532.5	2662.5
				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	532.5	2662.5

			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	532.5	7987.5
			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、商业无茵			
			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—二甲基亚硝酸胺、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—二甲基亚硝酸胺、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	532.5	5325
				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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
			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	532.5	5325
				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	532.5	2662.5

				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	532.5	2662.5
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	532.5	5325
			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	532.5	5325
				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	532.5	1597.5
				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	532.5	2662.5
		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	532.5	2662.5

		其他酒	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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
				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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
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			

			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	532.5	2662.5
				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	532.5	2662.5
			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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
11	蛋制品	蛋制品	果酱	果酱	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌			
			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	532.5	2662.5
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5	532.5	2662.5

			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	532.5	2662.5

				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）	5	532.5	2662.5
			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）			
				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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
			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A1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	532.5	2662.5
			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	532.5	5325
				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）、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	532.5	2662.5
			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	532.5	5325
			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	5	532.5	2662.5

					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	532.5	2662.5
			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	532.5	2662.5
				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	532.5	2662.5
				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	532.5

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	532.5	2662.5
			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B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、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	532.5	2662.5
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B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌	5	532.5	2662.5

					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			
			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NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌	5	532.5	2662.5
		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B1、维生素B2、维生素K1、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M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	532.5	2662.5
				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B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、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NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	532.5	2662.5
				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B1、维生素B2、维生素B6、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M1、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
20	餐饮食品	米面及其	小麦粉制	油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)	30	532.5	15975

		制品 (自制)	品 (自制)	馒头花卷 (自制)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	15	532.5	7987.5
				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	532.5	7987.5
				凉皮	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	15	532.5	7987.5
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	铬 (以Cr计)	15	532.5	7987.5
				熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅 (以Pb计)			
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	15	532.5	7987.5
		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	532.5	7987.5
		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	532.5	7987.5
		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	532.5	15975
				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	532.5	7987.5
		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	527.5	7912.5
		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Al计)	15	532.5	7987.5

		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	532.5	7987.5
		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	532.5	7987.5
合计						550		292800.00