

四、符合性审查证明材料

4.1 投标分项报价表

2025 年长葛市食品安全抽检计划表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	检验项目	单价 (元)
1	粮食加工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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	710
			大米	大米	较高	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	710
			挂面	挂面	一般	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)	710
			谷物加工 品	谷物加工 品	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	710
			粉 (片、 渣)	粉 (片、 渣)	较高	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	710
			谷物碾磨 加工品	米粉	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、无机砷 (以 As 计)、苯并[a]芘	710
			其他谷物碾 磨加工品	其他谷物碾 磨加工品	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A	710
		其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	生湿面制品	较高	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其 钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二 氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄)	710
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、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	710
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、 合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落 总数、大肠菌群	710
				其他谷物粉 类制成品	较高	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)、 菌落总数、大肠菌群	710
2	食用油、油 脂及其制 品	食用植物 油	食用植物 油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残 留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	710
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基 对苯二酚 (TBHQ)	710
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	710
				橄榄油、油 橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	710
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留 量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚	710

[illegible]

		其他因固调味料	一般	甜(以Pb计)、苏打红、苏打红II、苏丹红I、苏丹红II、苋菜红、喹啉、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐、以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧乙烷残留量	710
		张黄粉、沙拉粉	一般	二氧乙烷	710
		坚果与籽类的皮(糠)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	710
		辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、二氧乙烷残留量	710
		麻辣烫锅	一般	苋菜红、喹啉、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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	710
		其他半固体调味料	一般	甜(以Pb计)、苏打红、苏打红II、苋菜红、喹啉、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	710
		蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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	710
		其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸钠计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、着色剂(着色剂、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、相同色泽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	710
		味精	一般	谷氨酸钠	710
		普通食用盐	一般	氯化钠、铜(以Cu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)	710
		低钠食用盐	一般	氯化钠、铜(以Cu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)	710
		风味食用盐	一般	铜(以Cu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)	710
		特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、铜(以Cu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)	710

		食品生产 加工用盐	食品生产 加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰酸盐（以亚铁氰酸计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	710
	预制肉制品	调味肉制品 （非连续）	调味肉制品 （非连续）	高	苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）	710
		腌渍肉制品	腌渍肉制品	高	过氧化氢（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（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	710
		发酵肉制品	发酵肉制品	高	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	710
		肉制品	肉制品	高	铅（以Cd计）、镉（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂组合使用各自用量占其最大使用量之比例之和、合成着色剂（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、氯霉素、苋菜红、大红粉、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	710
4	肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（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	710
		熟肉制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂组合使用各自用量占其最大使用量之比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、氯霉素、苋菜红、大红粉、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	710
	肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（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、苋菜红、大红粉、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	710
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂组合使用各自用量占其最大使用量之比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、苋菜红、日落黄、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	710
5	乳制品	乳制品	液体乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、二丁醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	710
		灭菌乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂肪固体、酸度、菌落总数、三聚氰胺、铅（以Pb计）、二丁醇、商业无菌	710
		灭菌乳	灭菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数	710

					数、大肠菌群、两广一	
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜菜素(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、大肠杆菌群、酵母菌	710
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠杆菌群	710
			乳粉 (全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠杆菌群	710
			乳清粉和乳清蛋白粉、非脱盐乳清粉、浓乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	710
			清蛋白粉	一般	蛋白质、脂肪、总氮、菌落总数、大肠杆菌群	710
			植脂末(氢化植物油、糖、糊精、酪蛋白酸钠和水等制成)	高	脂肪、蛋白质、三聚氰胺、总氮、菌落总数、大肠杆菌群	710
			植脂末(含乳化剂、稳定剂、甜味剂等)	高	脂肪、蛋白质、三聚氰胺、总氮、菌落总数、大肠杆菌群	710
			植脂末(不含乳化剂、稳定剂、甜味剂等)	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠杆菌群、霉菌	710
			植脂末(含乳化剂、稳定剂、甜味剂等)	高	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	710
			植脂末(不含乳化剂、稳定剂、甜味剂等)	高	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	710
			饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铜(以Cu计)、总汞(以Hg计)、镉、锍酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、氯离子、硫酸根、阴离子平衡	710
			包装饮用水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铜(以Cu计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三聚氰胺、大肠杆菌群、阴离子平衡	710
			其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铜(以Cu计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三聚甲硅、大肠杆菌群、阴离子平衡	710
			果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂限量使用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、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、大肠杆菌群、霉菌、酵母	710
			蛋白饮料	一般	蛋白质、乳糖酶、氯化物(以HCl计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠杆菌群、霉菌、酵母、商业无菌	710

				碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	710
				茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	710
				固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳糖酶、铅(以Pb计)、氟化物(以F ⁻ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	710
				其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	710
7	方便食品	方便食品		方便面	方便面(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(000)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	710
				调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(000)、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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710
				方便粥、方便盒饭、方便米饭及其他方便食品等	方便粥、方便盒饭、方便米饭及其他方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(000)、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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710
				饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(000)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅的残留量(干样品)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	710
8	饼干	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(000)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅的残留量(干样品)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	710
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽水产罐头	一般	一般	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710

174

				品	品	一般	氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				干制薯类	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(000)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				冷冻薯类	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	710
				薯泥(膏)类	薯泥(膏)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
13	糖果制品	糖果制品		薯粉类	薯粉类	一般	铅(以Pb计)	710
				其他薯类食品	其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	710
				果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	710
14	茶叶及相关的制品	茶叶		绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、紧压茶	茶叶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、天多威、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和全氟戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、吡虫啉、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	710
				速溶茶类、其他茶制品	速溶茶类、其他茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	710
				代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死蜱、啶虫脒、氟戊菊酯和全氟戊菊酯、三唑磷、霉菌	710
				白葡萄酒、白葡萄酒(原酒)	白葡萄酒、白葡萄酒(原酒)	高	酒精、铅(以Pb计)、甲氧基、氟化物(以F ⁻ 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	710
15	酒类			黄酒	黄酒	较高	酒精、氨基胍、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)	710
				啤酒	啤酒	一般	酒精、甲氧基、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、靛蓝、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	710
				葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精、甲氧基、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、靛蓝、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	710
				葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精、甲氧基、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、靛蓝、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	710

				水产动物类罐头	水产动物类罐头	一般	亚硝酸盐、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710
				水果类罐头	水果类罐头	较高	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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710
				蔬菜类罐头	蔬菜类罐头	较高	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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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	710
				其他罐头	其他罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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)、三氯蔗糖、商业无菌	710
10	冷冻食品	冷冻食品		冰淇淋、雪糕、雪泥、其他冰品、其他冰品	冰淇淋、雪糕、雪泥、其他冰品、其他冰品	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	710
				速冻面米食品	速冻面米食品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	710
				速冻面米食品	速冻面米食品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、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	710
11	速冻食品	速冻食品		速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、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	710
				速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、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	710
				速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、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	710
				速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、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	710
12	薯类和薯类食品	薯类和薯类食品		薯类食品	薯类食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	710
				薯类食品	薯类食品	一般	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				薯类食品	薯类食品	一般	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710
				薯类食品	薯类食品	一般	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	710

175

				果酒	果酒	较高	酒精、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	710
				配制酒	配制酒	较高	酒精、甲醇、氟化物(以F ⁻ 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	710
				其他酒	其他酒	较高	酒精、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	710
				其他酒	其他酒	较高	酒精、铅(以Pb计)、甲醇、氟化物(以F ⁻ 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	710
16	蔬菜制品	蔬菜制品		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	酒精、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	710
				其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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、新红、靛蓝、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	710
				其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	710
				其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	710
17	水果制品	水果制品		干制水果制品	干制水果制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	710
				水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	710
				果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	710
				果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	710

3

--	--

				胺和咪唑羧酸盐、涕灭威			
33	水产品	水产品	淡水鱼	高	海发性盐基氮、铜（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙罗沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星	710	
			淡水虾	高	铜（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	710	
			淡水蟹	高	铜（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物	710	
	水产品	水产品	海水鱼	高	海发性盐基氮、胆酸、铜（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	710	
			海水蟹	高	铜（以Cd计）、二氧硫磺残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	710	
			贝类	贝类	高	铜（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、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	710
			其他水产品	其他水产品	高	铜（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	710
	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯苯磺胺	710
				梨	较高	啶虫脒、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氟氧氮菊酯和高效氟氧氮菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪唑苯酞和咪唑苯酞、噻虫嗪、乙唑啉、乙炔甲拌磷	710
				枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氟氧氮菊酯和S-炔氧菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	710
核果类水果			桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、克百威、氧乐果、啶虫脒、啶虫脒、氟氧氮菊酯和高效氟氧氮菊酯、噻虫嗪	710	
			油桃	较高	甲拌磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫嗪	710	
			柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯吡啶、三唑啉、水胺硫磷、氧乐果、氟氧氮菊酯和高效氟氧氮菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯菊酯	710	
柑桔类水果	水果类	柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氟氧氮菊酯和高效氟氧氮菊酯、氯吡啶、多菌灵、克百威	710		
		柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙唑啉、氯吡啶、毒死蜱	710		

[illegible]

4.5 售后服务能力承诺

我公司拥有成熟稳定的大型试验室，具有完善的实验室管理制度及各类食品抽检经验，如业主在食品质量管理工作中遇到相关技术难题，需要技术支持，我公司将提供技术顾问尽最大可能及时向业主提供相关咨询服务。我公司还拥有一支专业、高素质的培训讲师团队，分别具有各个领域的专业背景，可以为业主提供相应培训，培训课程可以根据需求量身定制，充分满足个性化需求。

(1) 服务总则

坚持为每一位客户提供高品质、高效率的食品检测售后服务，将服务作为公司生存和发展的生命线。客户是企业经营发展的重要对象，提高对客户的服务质量是企业生存壮大的关键。

秉持质量第一、客户至上的原则。为客户提供优质准确的食品检测结果本身就是最佳服务，把客户放在第一位，充分关注客户需求是公司经营的出发点。

做食品检测售后服务工作，是为了最大限度地保护客户的权益，及时收集食品检测过程及结果反馈的问题，把客户权益和企业利益统一起来，努力提升售后服务质量。

(2) 服务承诺

结果承诺：对出具的食品检测报告，向客户公开承诺检测过程严谨、结果准确，质量第一，顾客至上。

档案管理：为每一次食品检测服务建立售后服务档案，长期跟踪服务，记录检测过程、结果反馈、客户意见等信息。

意见处理：积极听取客户意见和建议，不断改进工作方法，努力让客户满意。

问题解决：对检测过程中出现的失误或结果存在争议的情况，尽最大努力满足客户诉求，重新检测或提供合理的解决方案。

(3) 售后服务准则

1) 人员服务要求

公司员工要用诚恳、热情的服务态度，一流的服务质量，宣传企业文化，树立公司形象。

对售前、售中、售后的客户，要热情、礼貌，态度和蔼，及时、快捷、准确地响应客户需求。

2) 部门职责

公司市场营销部负责如下服务工作：

负责售前、售中、售后宣传和售后服务工作，向客户介绍食品检测的流程、标准和服务内容。

负责兑现公司对客户的服务承诺，确保各项服务措施落到实处。

负责及时把客户的各种信息反馈给公司，包括客户对检测结果的疑问、对服务的意见等。

负责建立售后服务网络，收集客户反馈的信息，利用计算机和互联网，建立并保管好服务档案。

负责产品服务定期回访，长期客户至少每一年回访一次，重要客户至少每半年回访一次，回访方式多样化，包括电话、微信、电子邮件等方式。

负责投诉受理、结果解释等工作，接到来函时，前台人员详细记录客户名称、具体地址、联系方式、检测项目、检测时间等有关信息，查清存在的问题，以上内容登记清楚后，根据权限范围报总经理批准后落实实施。

负责开展重点客户关怀计划，了解客户需求，为重要客户提供检测结果解读培训等。

(4) 客户意见和技术处理办法

1) 意见收集

公司通过热线服务、电话、微信、电子邮件等方式，接受客户和消费者的服务咨询、意见反馈和投诉等。接待过程要热情礼貌，不许怠慢任何一个客户，公司对每次来电、来信、来访须记录迅速、满意回复，对有价值的意见或建议要综合整理，送交公司参考采用。

2) 调查改进

按照顾客第一的观念，经常开展各种形式的客户意见调查活动，与顾客交流联络，调查结果作为售后服务和检测工作改进的重要依据，不断改进服务措施，提高服务质量。

3) 争议解决

对食品检测结果涉及到有关质量问题引起用户投诉的，由公司技术质量部参与解决，对检测结果有争议的情况，可由合同约定的权威检验机构再次检定并最终认定。

(5) 具体服务内容

1) 检测结果解读

在出具食品检测报告后，及时与客户沟通，为客户详细解读检测结果，包括各项指标的含义、是否符合相关标准等。对于客户不理解的地方，耐心解答，确保客户对检测结果有清晰的认识。

2) 技术支持

为客户提供食品检测相关的技术支持，如解答客户关于食品检测方法、标准的疑问，提供食品质量控制的建议等。根据客户需求，可安排专业技术人员到客户现场进行指导。

3) 定期培训

定期组织客户参加食品检测知识培训，提高客户对食品质量和安全的认识，增强客户在食品生产、加工、销售等环节的质量控制能力。培训内容可包括食品检测标准、检测方法、食品质量安全法规等。

4) 应急响应

建立应急响应机制，对于客户提出的紧急检测需求或检测结果出现重大问题的情况，及时响应，优先安排检测任务，并在最短时间内出具检测报告。

(6) 服务流程

1) 咨询受理

设立专门的咨询热线和邮箱，安排专人负责接听和回复客户咨询。记录客户的基本信息、咨询内容等，及时解答客户的疑问。

2) 检测服务

根据客户需求，签订检测合同，安排检测人员进行采样和检测工作。在检测过程中，及时向客户反馈检测进度。

3) 结果交付

检测完成后，及时向客户交付检测报告，并提供检测结果解读服务。

(7) 回访与反馈

在交付检测报告后的一定时间内，对客户进行回访，了解客户对检测结果的满意度和对服务的意见。对于客户提出的问题和反馈，及时进行处理和反馈。

(8) 资源保障

1) 人员保障

配备专业的售后服务团队，包括客服人员、技术人员等，确保能够及时、有效地处理客户的问题和需求。定期对售后服务人员进行培训，提高其服务意识和专业水平。

2) 技术保障

不断更新和完善食品检测技术和设备，确保检测结果的准确性和可靠性。建立技术研发团队，跟踪行业最新技术动态，为客户提供更先进的检测服务。

3) 资金保障

合理安排资金，确保售后服务工作的顺利开展。包括人员薪酬、设备维护、培训费用等方面的资金支持。