



西平县政府采购服务项目

招标文件

项目编号：西政采招【2025】13号

项目名称：西平县市场监督管理局 2025 年度食品监督抽验
第三方服务项目

采购人：西平县市场监督管理局

采购代理机构：驻马店市晨崴采购代理有限公司

二〇二五年六月

西平县政府采购服务项目

招标文件

项目编号：西政采招【2025】13号

项目名称：西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验
第三方服务项目

采购人：西平县市场监督管理局

采购代理机构：驻马店市晨崴采购代理有限公司

二〇二五年六月

目 录

第一章 招标公告

第二章 招标需求

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

一. 说明

二. 招标文件

三. 投标文件的编制

四. 投标文件的的上传、提交

五. 开标

六. 评标

七. 定标

八. 合同授予

第四章 评标办法及评分标准

第五章 政府采购合同

第六章 投标文件格式

第七章 政府采购优惠政策

第一章

西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目 公开招标公告

项目概况：西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目的潜在投标人应在驻马店市公共资源交易中心网 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/>) 获取招标文件，并于2025年07月22日09点00分（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：西政采招【2025】13号
- 2、项目名称：西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、项目预算金额：2800000.00元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）；最高限价：2800000.00元。

本项目共分2个包，共计3500批次，每批次800元，具体划分如下：

A包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元；

B包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元。

| 序号 | 包号 | 包名称 | 包预算（元） | 包最高限价（元） |
|----|----|---------------------------------|------------|------------|
| 1 | A | 西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目A包 | 1400000.00 | 1400000.00 |
| 2 | B | 西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目B包 | 1400000.00 | 1400000.00 |

备注：每个投标人只能中一个包，如有投标人中多个包的则按A、B包先后顺序确定。

5、采购需求：依据2025年度食品安全监督抽检计划，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，271个食品细类，共3500批次；（检测项目详见招标文件附件）

6、合同履行期限：2025年。

- 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. 本项目是否专门面向中小企业采购：否。

二、申请人的资格要求（A、B包通用）：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：落实支持创新、绿色发展、中小企业发展等政府采购政策功能。

【支持科技创新】政府采购应当支持应用科技创新，发挥政府采购市场的导向作用，促进产学研用深度融合，推动创新产品研发和应用。

【支持绿色发展】政府采购应当促进绿色低碳循环发展，执行国家相关绿色标准，推动环保、节能、节水、循环、低碳、再生、有机等绿色产品和相关绿色服务、绿色基础设施应用。

【促进中小企业发展】政府采购应当促进中小企业发展，提高中小企业在政府采购中的合同份额。

残疾人福利性单位、退役军人企业等按规定需要扶持的投标人，可以视同小微企业享受政府采购支持政策。

（如属于专门面向中小企业采购的项目，投标人应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位；属于节能产品政府采购品目清单规定必须强制采购的，投标产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书；采购信息安全产品的，必须采购经国家认证的信息安全产品；政府机关采购计算机办公设备必须预装正版操作系统软件）

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 投标人须提供质监部门颁发的认定证书（CMA）（原件的扫描件），具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖招标的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

3.2

同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时投标；投标单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致投标同时被

拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）并针对此项提供承诺书；事业单位参加投标的只提供承诺书。

3.3投标人有下列情形之一的，不得参加政府采购活动。但法律、行政法规和国家有关规定另有规定的除外：

- （一）被宣告破产的；
- （二）尚欠缴应纳税款或者社会保险费的。

相关证件投标人提供的如有虚假，一经发现，取消其投标资格，并上报财政部门，将被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。中标后发现的，其中标资格一并取消。

三、获取招标文件

1、时间：2025年07月01日至2025年07月07日（提供期限自本公告发布之日起不得少于5个工作日），每天上午8:00至12:00，下午12:00至18:00（北京时间，法定节假日除外）

2、地点：驻马店市公共资源交易中心网。

3、方式：网上下载

4、售价：0元。

四、投标截止时间及地点：

1. 时间：2025年 07月22日09点00分（北京时间）

2. 地点：驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。

五、开标时间及地点：

1. 时间：2025年07月22日09点00分（北京时间）

2. 地点：西平县公共资源交易中心一号不见面开标厅。

六、公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布。

招标公告期限为5个工作日。

七、其他补充事宜：

7.1本项目使用远程不见面交易的模式。投标人应于投标截止时间前将加密电子投标文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，

逾期上传其投标将被拒绝。

7.2 投标人注册：

投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心（[http//https://ggzy.zhumadian.gov.cn](http://https://ggzy.zhumadian.gov.cn)）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理HNX ACA单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路1196号公共资源交易中心1F大厅）办理 CA 密钥，完成注册。

7.3 招标文件下载：

凡有意参加投标者，登录“驻马店市公共资源交易中心（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载招标文件。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其投标将被拒绝。

八、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：西平县市场监督管理局

地 址：西平县西平大道

联系人：李军丽

联系方式：0396-6238006

2. 采购代理机构信息

名 称：驻马店市晨崴采购代理有限公司

地 址：河南省驻马店市解放路天腾盛世20号楼1单元3层

联 系 人：胡思敏

联系方式：0396-2288885

3. 项目联系方式

项目联系人：胡思敏

电 话：0396-2288885

第2章 招标需求

项目名称：西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目

项目编号：西政采招【2025】13号

一、采购需求

1、项目概述

依据西平县市场监督管理局确定的2025年度食品安全监督抽检计划，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，271个食品细类，共3500批次；（检测项目详见招标文件附件），项目总预算2800000.00元。

2、项目需求

2.1人员及设备配置

投标人须具有相关的专业人员和设备，具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，271个食品细类。（检测项目见附表）。

2.2服务内容

依据2025年度食品安全监督抽检计划，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，271个食品细类。

2.3抽样任务分配

根据招标文件规定及项目需求，本项目划分为2个包。共计3500批次，每批次800元，共计2800000.00元，具体划分如下：

A包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元；

B包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元。

3、对检测机构的要求

3.1具备与承担的检验检测任务中的产品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力，检测项目均应按指定检验方法执行；具备与检验检测工作相适应的、有效运行的质量管理体系。

3.2具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检结果的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。

3.3具有食品安全监测评估能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务。

3.4 抽检产品类别、检测项目由甲方对乙方下达抽检任务时一并通知乙方。

3.5

投标人所报提供报价应为含税价，报价包括管理服务人员的工资、社会保险和按规定提取的福利费、企业办公费用、企业固定资产折旧费、企业共用部位、共用设施设备及公众责任保险费用、样品购买费用、劳务、复检、其他费用及税金等所有一切费用须在开标一览表备注中注明。参加本项目的各投标人，无论本次中标与否，由此产生的任何费用均与采购人和代理机构无关。

3.6

投标企业须具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖投标的品种。

4、服务标准：

符合现行国家和行业标准。

5、验收标准：

5.1 中标人向采购人提交服务成果；配合采购人准备成果材料报送相关部门审查，项目通过相关部门审查并进行备案后方可视为验收合格。

5.2 中标人必须严格遵守采购人各项管理规定，在任何情况下，禁止复制、传播、引用及所接触到的采购人各类业务数据、工作措施等信息，如出现业务数据、涉密数据泄漏，采购人有权终止服务合同，并将追究服务投标人相关法律责任。

二、商务要求

| | |
|----------|---|
| 服务期限 | 2025年 |
| 服务地点 | 西平县境内（以采购人指定为准） |
| 付款方式 | 项目按检测批次据实付款。每批次检测完成，通过相关部门审查并进行备案后，30个工作日内支付。 |
| 处理问题响应时间 | 接到采购人处理问题通知后2小时内到达采购人指定现场，4小时内提出解决方案，1个工作日内完成问题处理。 |
| 其他要求 | 1. 中标方如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现1次，扣除检验费用5万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于2人。 2. 中标方在发生复检活动时，中标方必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣5万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现1次，扣除检验费用3万元，2次检验报告被复检机构推翻的，是否同意取消检验资格并作出书面承诺；中标方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合 |

| | |
|--|---|
| | <p>理理由，拒接1次复检任务扣除检验费用3万元。</p> <p>3. 中标方报价应包含所有费用，买样费、车旅费等其他费用不再另行结算。</p> <p>4. 市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由双方另行协商。</p> <p>5. 中标方具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检平台的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。</p> |
|--|---|

三、采购人对项目的特殊要求及说明

| | |
|----------------------|--|
| <p>采购人的特殊要求及说明理由</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1、包括投标人特殊资格等要求。 2、本项目不收取履约保证金。 3、不接受联合体参加投标。 4、评标委员会根据全体成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告，采购代理机构应当履行核对评标结果职责，并在评标结束后2个工作日内将评标报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评标报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标人。采购人确定中标人后，采购代理机构第一时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布中标公告，同时中标人发出中标通知书。 5、是否实行预付款及预付款保函（否）。 6、是否专门面向中小企业采购：（否）项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予20%（工程项目为3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。 7、本项目是否要求以联合体形式参加或者合同分包：否。 8、依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。 9、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：<u>其他未列明行业</u>。 |
|----------------------|--|

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

| 序号 | 内容、要求 |
|----|---|
| 1 | 1.1 项目名称：西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目 1.2 采购人名称：西平县市场监督管理局 1.3 项目编号：西政采招【2025】13号 |
| 2 | 合格投标人： 具备招标公告第二项规定的条件。 |
| 3 | 投标报价及费用： 3.1 本项目投标以人民币报价。 3.2 投标人的报价均超过采购预算，采购人不能支付的，按废标处理。 3.3 代理服务费：按照代理协议签订价格收取，29400.00元，由采购人支付。 |
| 4 | 现场踏勘或标前答疑： 本项目不组织现场踏勘或标前答疑会。 |
| 5 | 投标文件组成： 加密版电子投标文件，应在投标文件提交截止时间前上传至驻马店市公共资源交易平台。 |
| 6 | 投标截止时间及地点： 详见招标公告。 |
| 7 | 开标时间及地点： 详见招标公告。 |
| 8 | 评标办法： 本项目采用综合评分法。 |
| 9 | 中标公告及中标通知书： 采购人确定中标人后，采购代理机构第一时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布中标公告，同时中标人发出中标通知书。 |
| 10 | 投标保证金交纳与退还： 本项目不收取投标保证金。 |
| 11 | 签订合同时间及地点： 签订合同时间：自中标通知书发出之日起2个工作日内。 (若因中标人自身原因未能在约定的时间内与采购人签订合同的，视为中标人自动放弃，采购人将不再受理合同签订事宜，中标人自行承担由此产生的后果。) 地点：采购人所在地点。 |
| 12 | 履约保证金的收取及退还： 本项目不收取履约保证金。 |
| 13 | 采购资金来源： 财政性资金。 |
| 14 | 付款方式： 详见第二章招标需求第二项商务要求。 |
| 15 | 中标人可以以政府采购合同为担保向金融机构进行贷款融资。 |
| 16 | 投标文件有效期： 投标截止期结束后90日。中标人的投标文件是合同的组成部分， |

| | |
|----|---|
| | 有效期至合同完全履行止。 |
| 17 | 开标结束后，采购人或代理机构将通过信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网网站（www.ccgp.gov.cn）查询投标人是否被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单，并将查询结果存档。采购人查询之后，网站信息发生的任何变化不再作为评审依据；投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料不作为评审依据。 |
| 18 | 质疑和投诉： 详见第三章投标人须知“10. 质疑和投诉”。 |
| 19 | 本项目使用远程异地不见面交易的模式。投标人应于投标截止时间前将加密电子投标文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传投标将被拒绝。 |
| 20 | 投标人注册： 投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/tpfront）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理HNXACA单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路1196号公共资源交易中心1F大厅）办理 CA 密钥，完成注册。 |
| 21 | 招标文件下载： 凡有意参加投标者，登录“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载招标文件。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其投标将被拒绝。 |
| 22 | 投标文件制作： 1、投标人通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/tpfront）”网站下载中心（政府采购类）：下载“新点投标文件制作软件（驻马店）”。 2、投标人凭 CA 密钥登陆交易系统下载招标文件(.zmdzf 格式)。 3、投标人须在投标文件递交截止时间前制作并提交： 加密的电子投标文件（.zmdtf 格式），应在投标文件截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心（https://gg |

| | |
|----|---|
| | <p>zy.zhumadian.gov.cn/tpfront) ” 电子交易平台内上传;</p> <p>4、加密的电子投标文件为“驻马店市公共资源交易中心 (https://ggzy.zhumadian.gov.cn/tpfront) ” 网站提供的“新点投标文件制作软件(驻马店)” 制作生成的加密版投标文件。</p> <p>5、投标人在编制电子投标文件时, 生成后的电子投标文件须按招标文件的格式要求完成电子签字或盖章。“开标一览表” 报价将作为电子开标的唱标依据。其他要求签字盖章的招标文件格式内容, 投标人须将盖章签字后的扫描图片替换到相应格式中。</p> <p>6、招标文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在投标文件内, 严格按照本项目招标文件所有格式如实填写(不涉及的内容除外), 不应存在漏项或缺项, 否则将存在投标文件被拒绝的风险。</p> <p>7、投标文件以外的任何资料采购人和采购代理机构将拒收。</p> <p>8、投标人编辑电子投标文件时, 根据招标文件要求用法人 CA 密钥和企业CA 密钥进行签章制作; 最后一步生成电子投标文件(.zmdtf 格式和.nzmdtf 格式) 时, 只能用本单位的企业 CA 密钥。</p> <p>9、电子投标文件制作流程, 可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的, 下载中心板块的视频: (https://ggzy.zhumadian.gov.cnTPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002)</p> |
| 23 | <p>投标文件上传: 详见第三章投标人须知“第22条”。</p> |
| 24 | <p>招标文件的澄清与变更:</p> <p>1、采购人、采购代理机构对已发出的招标文件进行的澄清、更正或更改, 澄清、更正或更改的内容将作为招标文件的组成部分。采购代理机构将通过网站“变更公告” 和“答疑文件” 告知投标人。各投标人须下载招标文件和最新的答疑文件, 以此编制投标文件。</p> <p>2、因驻马店市公共资源交易中心平台在开标前具有保密性, 投标人在投标文件递交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复, 因投标人未及时查看而造成的后果自负。</p> |
| 25 | <p>开标:</p> <p>1、开标当日, 投标人无需到达开标现场, 仅需在任意地点使用企业CA 密钥登入驻马店市公共资源交易中心不见面开标大厅 (http://www.zmdggzy。</p> |

| | |
|----|---|
| | <p>gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login) 及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加开标会议。</p> <p>2、开标时，投标人必须使用能正确解密投标文件的CA密钥在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件，系统内投标文件将被退回；因采购人原因或网上招投标平台发生故障，导致投标人无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整开、评标时间（友情提示：若投标人已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。</p> <p>3、远程开标前，投标人务必在驻马店市公共资源交易电子交易平台（http://https://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder）投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。</p> <p>4、特别提醒：</p> <p>因驻马店市公共资源不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故投标人在参与使用不见面交易系统开标的项目时，需确认是否满足如下要求：</p> <p>（1）网络要求：网络带宽4M以上。</p> <p>（2）硬件要求：电脑要求内存4G及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音箱等，并确保其均能正常运转。操作系统要求Windows7及以上，IE浏览器IE11及以上。</p> <p>（3）人员要求：对于参与驻马店不见面交易系统开标的投标人，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地址： （https://ggzy.zhumadian.gov.cnTPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&CategoryNum=026005）</p> |
| 26 | 评标： 详见第三章投标人须知“第25、26、27、28、29、30条”。 |
| 27 | <p>（1）参与招标投标活动的投标人应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任，并对此作出承诺，否则视为不响应招标文件。</p> <p>（2）本合同范围的所有工作内容，乙方不得以任何方式和形式进行转包和分包。投标人须出具承诺书，否则视为不响应招标文件。</p> |
| 27 | 解释： 构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特 |

殊规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；投标人自拟格式留联系方式并加盖单位公章及法定代表人签字（或盖章），自拟格式抬头函须致采购人及代理机构。当招标文件与招标文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。

一 说 明

1. 适用范围

本招标文件仅适用于招标公告中所叙述项目的服务采购。

2. 定义

2.1 “采购人”系指西平县市场监督管理局。

2.2 “采购代理机构”系指驻马店市晨崴采购代理有限公司。

2.3 “投标人”系指下载了本招标文件，且已经提交本次投标文件的投标人。

2.4

“投标人代表”系指代表投标人参加本次招标活动的投标人的法定代表人或其委托代理人。

2.5

“服务”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，271个食品细类的抽检任务。

2.6

“相关服务”系指招标文件规定投标人须承担的与本次采购检测相关的、技术协助、培训以及其他类似的义务。

2.7

“投标文件有效期”系指本次采购项目投标截止之日起至合同签订之日止的期限。中标人的投标文件有效期至合同完全履行止。

3. 采购预算（最高投标限价）

项目预算金额：2800000.00元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）；

最高限价：2800000.00元。

本项目共分2个包，共计3500批次，每批次800元，具体划分如下：

A包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元；

B包：共计1750批次，每批次800元，共计1400000.00元。

4. 投标人应提交的证明文件（A、B包通用）

4.1 法定代表人本人参加投标的，提供法定代表人身份证原件的扫描件；法定代表人委托代理人参加投标的，提供法定代表人授权委托书原件和委托代理人的身份证原件的扫描件。

4.2驻马店市政府采购供应商信用承诺函（格式见招标文件：附件10）。

4.3其他证明文件

4.3.1投标人须提供质监部门颁发的认定证书（CMA）（原件的扫描件），具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖招标的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

4.3.2同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时投标；投标单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致投标同时被拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）并针对此项提供承诺书；事业单位参加投标的只提供承诺书。

4.3.3投标人有下列情形之一的，不得参加政府采购活动。但法律、行政法规和国家有关规定另有规定的除外：

（一）被宣告破产的；

（二）尚欠缴应纳税款或者社会保险费的。

注：以上为必须提供的材料。本项目采用不见面交易，投标人在投标文件提交截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件（4.1、4.2、4.3项所需材料），提交并自行核验通过。同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料（4.1、4.2、4.3项所需材料），以供评审过程中评标委员会查阅，未在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料视为无效响应。投标人应确保主体诚信库信息与电子投标文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评审时以电子投标文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

5. 投标费用

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。

6. 联合体投标（本项目不接受）

6.1 两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。

6.2以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合政府采购法第二十二条规定的条件。采购人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

6.3 联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作、相应的责任、完成的合同金额及完成的合同金额所占总合同金额的比例，并将共同投标协议原件连同投标文件一并提交采购代理机构。联合体各方承担的工作和相应的责任应与其具备的资质条件相一致。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独投标，也不得组成新的联合体参加投标。

7. 关联企业投标（本项目不接受关联企业投标）

7.1

本招标文件所称关联企业,是指存在关联关系的企业。“关联关系”的界定适用《中华人民共和国公司法》第二百一十七条、《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条之规定。

7.2

关联企业中，同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时投标。单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的投标。一经发现，将导致投标同时被拒绝。

7.3

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的投标活动。

8. 转包与分包

8.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

8.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

9. 特别说明：

9.1 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证及知识产权等相关证书必须为投标人所拥有须作出响应。

9.2 投标人代表只能接受一个投标人的委托参加投标。

9.3

《政府采购法》第二十二条第五款“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”，“重大违法记录”是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

9.4 投标人在投标活动中提供虚假材料或从事其他违法活动的,其投标无效，由相关

部门查处。

10. 质疑和投诉

10.1 投标人认为招标文件使自己的合法权益受到损害的，应当在招标公告期限届满之日(或收到招标文件之日)起7个工作日之内向采购人或采购代理机构按照《政府采购质疑和投诉办法（财政部令第94号）》格式要求提出质疑；投标人认为招标过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内提出质疑，逾期不再受理，投标人在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购环节的质疑。关于对招标程序、招标文件格式性条款、评审结果的询问和质疑，请向驻马店市晨崴采购代理有限公司提出；关于对投标人特殊资质要求、技术参数和技术标准、商务要求、综合评分标准的询问和质疑，请向采购人提出。

投标人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门投诉。

10.2 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑及答疑将通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统进行。投标人对招标文件、招标过程和中标结果有异议的，除将有效的质疑函上传至驻马店市公共资源交易不见面系统外，投标人必须电话通知代理机构或采购人（联系电话详见招标公告），并把纸质质疑文件邮寄至代理机构和采购人以便存档（通讯地址详见招标公告），否则视为无效质疑。质疑书、投诉书均应明确阐述招标文件、招标过程和中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

11. 投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

二 招标文件

12. 招标文件的构成。本招标文件由以下部分组成：

12.1 招标公告

12.2 招标需求

12.3 投标人须知

12.4 评标办法及标准

12.5 合同主要条款

12.6 投标文件格式

13. 招标文件的澄清与修改

13.1

采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、修改或补充的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间15日（如至原定截止时间不足15日，则需延长开标时间，招标文件发售时间、递交样品截止时间等可以相应延长）前，在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《驻马店市公共资源交易中心》等相关媒体上发布更正公告或变更公告。招标文件公示期间对招标文件进行的澄清、修改或补充不受上述限制。

13.2 招标文件澄清、修改或补充的内容为招标文件的组成部分。

13.3

招标文件的澄清、修改或补充都应通过本代理机构以法定形式发布。采购人未通过本代理机构对招标文件进行的澄清、修改或补充无效，评标时不予认可。

三 投标文件的编制

14. 要求

14.1

投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件提供的格式编写投标文件，不得缺少或留空任何招标文件要求填写的表格或提交的资料，否则视为对招标文件未作出实质性响应。招标文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应（包括投标人资格要求、服务技术需求、商务要求和投标文件格式中对投标的要求），投标人对所提供的全部资料的合法性、真实性负责。

14.2

投标人应完整签署投标文件格式附件中《投标书》和《抵制商业贿赂承诺》，不得增减或修改内容，否则视为对招标文件未作出实质性响应。

15. 投标文件的语言和计量单位

15.1 投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电均应使用简体中文书写。

15.2

关于投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。否则视为对招标文件未作出实质性响应。

15.3

原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖投标人公章。必要时评标委员会可以要求投标人提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

16. 投标文件的组成。投标文件应包括下列部分：

16.1 投标书

16.2 开标一览表

16.3 服务技术响应表

16.4 商务响应表

16.5 法定代表人身份证明

16.6 法定代表人授权书

16.7 证明文件

16.8 抵制商业贿赂承诺

17. 投标有效期

17.1

投标文件有效期须附投标文件中并加盖单位公章否则按不响应招标文件处理，投标文件从招标公告所规定的投标截止期之后开始生效，在投标人须知前附表第16项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。中标人的投标文件有效期至合同完全履行止。

17.2特殊情况下采购代理机构可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金可按规定予以退还。投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期延长期内继续有效。

18. 投标报价

18.1

所有投标报价均以人民币元为计算单位。投标人的投标报价为完成本项目服务内容产生的所有费用。

18.2 投标人要按开标一览表的内容填写。

18.3 投标人投报多标包的，应对每标包分别报价并分别填报开标一览表。

18.4

开标一览表中标明的价格在政府采购合同执行过程中是固定不变的，投标人不得以任何理由予以变更。以可调整的价格提交的投标将被作为无效投标处理。投标人在服务过程中不得以任何理由拖延、暂停或中断服务，否则，由此造成的一切后果责任由投标人承担且采购人有权要求投标人赔偿由此造成的一切损失，以上要求投标人应做出响应并作为投标文件的组成部分。

18.5 采购代理机构不接受可选择的投标报价。

18.6

对于投标人在开标一览表和投标文件中列出的赠送条款，在评标时不得作为价格评分因素或者调整评标价格的依据。

19. 投标保证金（本项目无投标保证金）。

19.1

投标保证金为投标文件的组成部分之一，用于保护本次招标活动免受因投标人的行为而引起的风险。

19.2

投标人应按照招标公告和投标人须知前附表第10项的要求交纳和退还投标保证金。联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

19.3 发生以下情况之一的，投标保证金将不予退还：

19.3.1 投标人串通投标的。

19.3.2 投标人提供虚假材料谋取中标的。

19.3.3 投标人递交投标文件后，在唱标后私自退出的。

19.3.4 投标人在投标截止时间后、投标有效期内撤回投标的。

19.3.5 中标人未按规定领取中标通知书的。

19.3.6 中标人未按规定签订采购合同的。

19.3.7 以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假的。

19.3.8 投标人影响或干预评审活动的。

19.3.9

投标人存在其他违法违规行为和其他不予退还投标保证金的情形。上述不予退还投标保证金的情况给采购人或采购代理机构造成损失的，还要承担赔偿责任。

20. 投标文件的式样和签署

20.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序制作投标文件。除了投标文件封面以外，每个页面应在明显位置编制页码，按流水顺序填写，投标文件的目录应编序，目录需由编制人和审核人签字。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由投标人负责。

20.2 投标文件（.zmdtf格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心网”下载的电子招标文件，制作生成的加密版投标文件。

20.3

投标人应提交证明其拟供服务货物符合招标文件要求的技术投标文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供服务货物主要技术性能的详细描述。

20.4 投标人应对其提供的服务能够一次性通过采购人组织的验收作出承诺，否则视为不响应招标文件。

20.5 投标人在编制电子投标文件时，根据招标文件的要求用法人CA密钥和企业CA密钥进行签章制作。生成电子投标文件时，只能用本单位的企业CA密钥。生成后的电子投标文件须按招标文件的格式要求逐页完成电子签字（或签章）并加盖单位公章，法定代表人及委托代理人身份证扫描件上必须单独加盖单位公章。“开标一览表”报价将作为电子开标的唱标依据。

20.6 不接受电报、电传和传真的投标文件。

20.7

全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由投标人代表签署证明或加盖公章，但非投标人出具的材料，投标人改动无效。未按本须知规定的格式填写投标文件或投标文件字迹模糊不

清或开标一览表报价处未经法定代表人及委托代理人签字并加盖单位公章的，，导致评标委员无法认定是否实质性响应招标文件的，其投标将被作为无效投标。

20.8

电子投标文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频（<https://ggzy.zhumadian.gov.cnTPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002>）

四 投标文件的上传、提交

21. 投标文件的加密、标记

21.1 投标人应在投标文件截止时间前上传加密的电子投标文件（.zmdtf格式）。

21.2 投标人因驻马店市公共资源交易平台投标系统出现问题无法上传电子投标文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088

22. 投标文件的上传、递交

22.1 投标人应在招标公告中规定的投标截止时间前将制作好的电子投标文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台，**逾期上传其投标将被拒绝**，投标文件中投标人提供的所有承诺均需法定代表人签字（或盖章）并加盖单位公章。

22.2 采购代理机构应在接受投标文件时核查投标保证金（本项目不收取）。

23. 投标文件的修改和撤回

23.1

投标人在投标截止时间前，可以对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、加密，并作为投标文件的组成部分。

23.2

投标人在投标截止期后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止期后修改投标文件的，其投标将被拒绝。响应文件中供应商提供的所有承诺均需法定代表人签字（或盖章）并加盖单位公章。

五 开标

24. 开标、唱标

24.1 在招标公告中规定的时间、地点开标。

24.2 开标由采购代理机构主持，采购人、投标人和有关方面代表参加。

24.3 开标时，首先，各投标人应在规定时间内对本单位的加密投标文件进行解密，然后代理机构工作人员对所有投标文件进行解密。如投标人自身原因解密失败，其投标将被拒绝。

24.4 解密完成后，系统将自动唱标，公布各投标人开标一览表的内容。

24.5

采购代理机构对唱标内容做开标记录，由采购人、采购代理机构共同签字确认。

24.6 投标人在投标时有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其投标文件：

24.6.1 在招标文件规定的投标截止时间之后投标的。

24.6.2 投标文件未按招标文件规定加密的。

24.6.3 未进行网上下载领取招标文件参加投标的。

24.6.4 一个投标人不只递交一套投标文件的。

24.6.5 投标单位未按照招标公告规定的投标文件提交时间签到的。

六 评标

25. 组建评标委员会

25.1 采购代理机构根据采购项目的特点依法组建评标委员会。评标委员会由一名采购人代表和四名评标专家组成，成员应当为5人及以上单数，其中评标专家不得少于成员总数的三分之二。（采购项目符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为7人以上单数：（一）采购预算金额在1000万元以上；（二）技术复杂；（三）社会影响较大。）采购人可委派一名代表进入评标委员会，但不得担任组长。评标专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标。在开标后由评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较，并做合理的建议。

25.2 评标委员会成员要依法独立评标，并对评标意见承担个人责任。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

26. 投标文件的初审

26.1对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评标过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

26.2

评标委员会将对投标文件进行检查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、文件是否已正确签署等。

26.3

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，修正错误的原则如下：

26.3.1

投标文件开标一览表（报价表）的内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。

26.3.2 大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

26.3.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

26.3.4 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。

26.3.5 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部87号令第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

26.4 资格性检查和符合性检查。

26.4.1 资格性检查。依据法规政策和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，采购人将依据投标人提交的投标文件按招标公告第二项和招标文件第三章（一）说明第4项投标人应提交的证明文件所述的资格标准对投标人进行资格审查，以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格、不满足招标文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全，未对提供证件真实性做出保证书，其投标将被作为无效投标。

26.4.2 资格审查后合格的投标人不足3家的，不得评标。

26.4.3 符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会将从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对招标文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行。（2）实质性违背招标文件，限制了采

购人的权利。(3)不公正地影响了其它作出实质性响应的投标人的竞争地位。对没有实质性响应的投标文件将不进行评估,其投标被作为无效投标。凡有下列情况之一者,投标文件也将被视为未实质性响应招标文件要求:

(1)投标文件未按规定签字、盖章的。

(2)投标人代表未能出具有效身份证明,或与身份不符的。

(3)投标有效期、服务期限等不满足招标文件要求的。

(4)任何1项服务内容及主要服务要求低于招标需求的。

(5)未按招标文件规定报价的。

(6)未按招标文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。

(7)投标文件的实质性内容未使用中文表述,或意思表述不明确,或前后矛盾,或使用计量单位不符合招标文件要求的(经评标委员会认定允许其当场更正的笔误除外)。

(8)投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认,或投标文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认,或修改处未按规定签名盖章的。

(9)未对本项目的抽检结果合格率及不达标的情况做出针对办法的。

(10)不符合招标文件中规定的其它实质性条款。评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容,而不寻求其他的外部证据。

(11)未附政府采购投标报名确认单的。

26.4.4对资格性检查和符合性检查不合格的投标人,将通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统网上实时告知其理由。

26.5

在评标过程中,评标委员会发现投标人有下列情形之一的,视为投标人相互串通投标,其投标无效:

26.5.1不同投标人的投标文件由同一台电脑编制或者同一个IP上传的;

26.5.2不同投标人的投标文件编制机器码一致的。

26.5.3不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异的。

26.5.4不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

26.5.5不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

26.5.6不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

26.5.7不同投标人的投标文件相互混装;

26.5.8不同投标人的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

26.5.9不同投标人的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险；

26.5.10不同投标人投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

26.5.11 有证据证明投标人串通投标的其他情形的。

26.5.12评标委员会认定的其他串通投标情形。

27. 投标文件的澄清

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程要求投标人作出必要的澄清。投标人的澄清应当在评标委员会规定的时间内通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程以书面形式作出，由其投标人代表签字。但澄清事项不得超出投标文件的范围，不得实质性改变投标文件的内容，不得通过澄清等方式对投标人实行差别对待。评标委员会不得接受投标人主动提出的澄清和解释。

28. 比较与评价

28.1

评标委员会将按本招标文件规定的评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

28.2

对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人该项最高报价加入评标价进行评标。对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

28.3评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

29. 评标过程及保密原则

29.1

凡与本次招标有关人员对于属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及定标意向等，均不得向投标人或其他人员透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。

29.2

在评标期间，投标人试图影响或干预评标的任何行为，将导致其投标被作为无效投标，并承担相应的法律责任并对此作出保证书。

30. 评标异议登记

采购代理机构工作人员对评标专家等相关人员在评标过程中发现、提出的异议进行逐项登记。

七 定标

31. 定标原则

31.1 最低投标价不作为中标的保证。

31.2 确定实质上响应招标文件且满足下列条件的为中标候选人：

31.2.1

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为第一中标候选人的评标方法。

采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列，推荐3名中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为第一中标候选人。

采用综合评分法，按评标总得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列。得分、投标报价与技术指标优劣均相同的，通过随机抽取产生。

32. 确定中标人

评标委员会根据全体成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告，采购代理机构应当履行核对评标结果职责，并在评标结束后2个工作日内将评标报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评标报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标人。

33. 中标通知书及中标公告

33.1

采购人确定中标人后，采购代理机构第一时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布中标公告，同时中标人发出中标通知书。

33.2

中标人在规定的时间内不领取中标通知书的，视为中标后自动放弃中标资格；中标人在有效报价中报价最低，非不可抗力放弃中标资格的。发生上述情况的承担由此引起的一切后果。投标人应保证若中标应在本项目实施期间，及时支付工人工资；否则，在本项目付款期间，采购人有权从应付中标人的项目款中扣减支付相应款项或者暂停支付相应款项，确保避免因本项目产生债务纠纷。

33.3

中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。

33.4

中标通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，中标通知书成为合同的一部分。

34. 采购代理机构宣布废标的权利

34.1

出现下列情况之一时，采购代理机构有权宣布废标，并将理由通知所有投标人：

34.1.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

34.1.2 投标人的报价均超过了招标控制价，采购人不能支付的。

34.1.3 因重大变故，采购任务取消的。

34.2

投标截止后投标人不足3家或通过资格性检查或符合性检查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

（1）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

（2）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

八 合同授予

35. 合同签订

35.1

采购人、中标人自中标通知书发出之日起，在招标文件第三章《投标人须知前附表》规定的时间内，根据招标文件确定的事项和中标投标人投标文件签订合同。双方所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

35.2

招标文件、招标文件的修改文件、中标人的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

35.3 投标人不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

35.4 中标人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

35.5 采购人自政府采购合同签订之日起2个工作日内在“河南省政府采购网”公告，合同签订之日起2个工作日内在河南省电子化政府采购系统进行备案。

第四章 评标办法及评分标准

西平县市场监督管理局2025年度食品监督抽验第三方服务项目 评标办法 综合评分法

为公正、公平、科学地选择中标人，根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律法规的规定，并结合本项目的实际，制定本办法。

一、总则

本次评标采用综合评分法，总分为100分。其中价格部分10分；技术部分71分，商务部分14分，资信及其他5分。按投标人须知第31项的规定排列中标资格。评分过程中采用四舍五入法，保留小数2位。

二、评标内容及标准（A、B包通用）

1. 评标办法

本次评标采用综合评分法。具体评分标准如下每一投标人的最终得分为所有评委给其评分的算术平均值。

本项目评分标准为：

| 评分因素 | 分值分配 |
|-------|------|
| 价格部分 | 10分 |
| 技术部分 | 71分 |
| 商务部分 | 14分 |
| 资信及其他 | 5分 |
| 合计 | 100分 |

2. 评分因素

评委将根据评分标准，分别对通过符合性审查、资格性审查的投标人，进行综合评分。具体评分标准如下：

| 评分因素 | 评分内容 | 评分标准 | 分值 |
|------|------|------|----|
|------|------|------|----|

| | | | |
|---------------|--------------------|---|-----|
| 价格部分 (10分) | 投标报价 (10分) | 价格分采用低价优先法计算，即投标文件通过资格性审查和符合审查性合格的投标人报价为有效投标报价（折扣后），有效投标报价中价格最低的报价为最低有效投标报价。报价得分=最低有效投标报价/有效投标报价*10 注：1. 计算结果保留小数点后两位。 2. 有效投标报价以折扣后的报价为准。 | 10分 |
| 商务部分 (14分) | 业绩情况 (8分) | 投标人提供2019年1月1日以来类似业绩，每份业绩得4分，最高得8分；未提供的不得分。同一年度只计算一次。（以政府采购网公示截图为准） | 8分 |
| | 车辆及抽样设备 (6分) | 投标人具有自有专用抽检用车4辆（含4辆）以上得6分（其中至少包含自有专用冷链车1辆），不足4辆或者未提供的不得分。（提供行驶证原件扫描件及相关设备发票原件扫描件，否则不得分） | 6分 |
| 技术部分 (71分) | 检测设备和能力情况 (18分) | 投标人具备相关的检测设备有以下仪器每种得1.5分：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AAS（原子吸收光谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、紫外可见分光光度计、酶标仪、微波消解仪（或同功能设备）、旋转蒸发器、自动电位滴定仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）。（每台设备提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期，提供发票原件扫描件，否则不得分。） | 18分 |
| | 人员配备情况 (12分) | 投标人具有满足本项目食品、粮食、化学、检验、环保、卫生及相关专业的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中： 1. 每提供1名教授级高级职称者得3分，最多得3分； 2. 每提供1名高级职称者得1分，最多得5分； 3. 每提供1名中级职称者得0.5分，最多得2分； 4. 每提供1名食品、粮食、化学及相关专业硕士学位及以上学历者得0.5分，最多得2分。 本项最多得12分。 提供职称证书、相关专业学位证书原件的扫描件及其近半年内（任意一个月）社保缴纳证明；（中级和高级职称人员不得重复；退休人员需提供退休返聘证书，否则不得分 | 12分 |

| | | |
|---|---|------------|
| | 。) | |
| <p>管理制度及实施方案 案 (41分)</p> | <p>(1) 管理制度包括以下内容： 1. 食品安全检测制度； 2. 抽样管理制度； 3. 责任追究制度； 4. 人员管理制度； 5. 检验回避制度； 6. 安全风险监测和风险评估制度； 7. 检验档案管理制度。 每提供一项得1分，如果内容存在缺陷或不足该项扣0.5分，最多得7分，不提供不得分。</p> <p>(2) 检测技术实施方案 投标人针对本项目提供检测技术实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度须明确： 1. 成立专门项目组； 2. 抽样实施管理细则； 3. 检验实施细则； 4. 结果专报机制； 5. 客户回访； 6. 档案管理机制； 7. 应急处置机制； 每提供一项得1分，如果内容存在缺陷或不足该项扣0.5分，最多得7分，不提供不得分。</p> <p>(3) 提供完善的食品抽样质量控制方案，方案须完全满足采购需求，本项满分为6分，不提供不得分。</p> <p>(4) 专项抽检品控措施包括以下内容： 1. 餐饮环节的抽检工作满足24小时抽样并能保证检验样品能在4小时内送到实验室的措施和技术力量； 2. 确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量； 3. 确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。 专项抽检品控措施须完全满足采购需求； 每提供一项得3分，如果内容存在缺陷或不足该项扣1分，最多得9分，不提供不得分。</p> <p>(5) 具有安全应急处置工作的能力，在突发事件中能够4</p> | <p>41分</p> |

| | | | |
|-----------|----------|--|------|
| | | <p>小时内将样品送达承检机构，提供保障方案。</p> <p>方案须完全满足采购需求，本项满分为6分，不提供不得分。</p> <p>（6）对采购人相关人员的培训包括：①培训目标；②培训措施（以上包含但不限于培训的时间、地点、方式、内容、对象等）。</p> <p>每提供一项得3分，如果内容存在缺陷或不足该项扣1分，最多得6分，不提供不得分。</p> <p>注：</p> <p>1、内容存在缺陷或不足是指内容不满足项目要求或与项目无关的或与项目不匹配或项目名称、实施地点、涉及的规范、技术服务标准要求与本项目不一致、具体内容分项描述完整，不缺少关键节点，具体内容不得套用其他项目方案，方案具体内容前后一致、涉及的规范及标准应当符合相关规定及要求等情形。</p> <p>2、以评委结合招标文件要求及投标文件内容独立评审为准。</p> | |
| 资信及其他(5分) | 公司实力(5分) | <p>1、提供农产品CATL证书的得2分；</p> <p>2、具有参加能力验证或比对试验，取得合格以上成绩，每个证书1分，最高得3分；否则不得分。（以原件扫描件为准）</p> | 5分 |
| 合计 | | | 100分 |

3. 得分的计算

评标委员会成员评分=价格部分+技术部分+商务部分+资信及其他。

评标总得分=评标委员会所有成员合计总分/评标委员会组成人员数。

注：在投标文件内须提供以上评分项要求提供的各类证书或证明等材料，并上传至驻马店市公共资源中心电子交易平台主体诚信库，同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包投标所用评审材料，以供评标过程中评标委员会查阅。评标时以电子投标文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。否则不得分。

第五章 政府采购合同

(采购人可根据采购项目的实际情况增减修改条款和内容)

项目名称:

项目编号:

甲方:

乙方: (中标人)

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定,按照_____ (项目编号: _____) 包号:

)的招标结果签订本合同。

1. 服务内容:

招标文件所要求内容及中标人的投标文件。

2. 合同金额

本合同金额为人民币(大写): _____ (¥ _____元)。

3. 服务期限和服务地点

3.1 服务期限:

3.2 服务地点:

4. 付款方式

付款方式:

5. 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

6. 技术资料

没有甲方事先书面同意,乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸等资料提供给与履行本合同无关的任何其他人,须作出响应并作为投标文件的一部分。

7. 知识产权

乙方保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。

8. 无产权瑕疵条款

乙方保证所提供的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如有产权瑕疵的,视为乙方违约。乙方应负担由此而产生的一切损失。

9. 履约保证金的收取及退还

9.1 在签订合同时乙方向甲方缴纳中标金额的_%_元的履约保证金(不超过中标金额的10%)。履约保证金可以采用现金、现金支票、银行汇票、履约担保函等形式交纳。以履约担保函的形式交纳的,投标人应提交驻马店市政府采购专业信用担保机构出具的履约担保函。以现金、现金支票、银行汇票的形式交纳的,采购人在中标投标人按合同约定交服务毕并验收合格后10个工作日内无息退还该款。

9.2 履约保证金作为违约金的一部分及用于补偿甲方因乙方不能履行合同义务而蒙受的损失。

10. 转包或分包

10.1 本合同范围的服务乙方不得以任何方式和形式进行转包和分包。

10.2 乙方如有转包和分包的行为，甲方有权给予终止合同。

11. 质量保证

乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。

12. 验收

验收严格按照招标文件和投标文件规定的标准进行验收。

13. 甲方的权利和义务

13.1 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量等。对乙方未按照合同履行部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

13.2 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

13.3 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

13.4 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

14. 乙方的权利和义务

14.1 对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

14.2 对甲方下达整改通知书及时配合处理。

14.3 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

14.4 国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

15. 违约责任

15.1 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

15.2 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

15.3 乙方如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现1次，扣除检验费用5万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于2人。

15.4 乙方在发生复检活动时，乙方必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣5万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现1次，扣除检验费用3万元，2次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格；乙方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合理理由，拒接1次复检任务扣除检验费用3万元。

15.5 乙方报价应包含所有费用，买样费、车旅费等其他费用不再另行结算。

15.6 市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由甲乙双方另行协商。

15.7 乙方具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检平台的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。

16. 不可抗力事件处理

16.1因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

16.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

17. 合同纠纷处理

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

17.1 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁。

17.2 向合同签订地人民法院提起诉讼。

18. 违约解除合同

18.1违反本合同第10条的规定的。

18.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的。

18.3 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

19. 其他约定

19.1 本采购项目的招标文件、中标投标人的投标文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

19.2 本合同未尽事宜，双方另行补充。

19.3本合同正本一式___份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执___份。

20. 附件

甲 方：

乙 方：

单位地址：

单位地址：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电 话：

电 话：

签订日期： 年 月 日

第六章 附件—投标文件格式

注释：

《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应按照这些格式文件制作投标文件。

目 录

- 附件1 投标文件封面（格式）
- 附件2 投标书（格式）
- 附件3 开标一览表（格式）
- 附件4 服务技术响应表（格式）
- 附件5 商务响应表（格式）
- 附件6 法定代表人身份证明（格式）
- 附件7 法定代表人授权书（格式）
- 附件8 证明文件
- 附件9 投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书
- 附件10 驻马店市政府采购供应商信用承诺函

企业对应详细评分标准自查表

(以下表格可根据项目分类多少自行增减)

| 包号: | | | | | |
|-----|---------------|-------|------|--------|----|
| 序号 | 评分标准 | 相对应页码 | 自查得分 | 自查得分说明 | 备注 |
| 1 | 价格部分(10分) | P ~ P | | | |
| 2 | 商务部分 (14分) | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| 3 | 技术部分 (71分) | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |
| 4 | 资信及其他 (5分) | P ~ P | | | |
| | | P ~ P | | | |

附件1

投标文件封面（格式）

政府采购项目

投 标 文 件

项 目 名 称：

项 目 编 号：

包 号：

投标人名称：_____（全称并加盖公章）

日 期：

附件2

投 标 书（格式）

致：_____（代理机构名称）：

_____（投标人名称）现委托
（姓名）为我方代理人，参加贵方组织的_____项目（项目编号：_____包号：
）的投标。现正式提交下述文件1份：

- 1、开标一览表。
- 2、服务技术响应表。
- 3、商务响应表。
- 4、证明文件。
- 5、抵制商业贿赂承诺。

为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明并宣布同意如下：

1、我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

2、我方保证尊重评标委员会的评标结果，完全理解本招标项目最低投标价不作为中标的保证。

3、我方理解并遵守招标文件的全部规定，接受招标文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

4、如果我方代表未按时参加开标的，视同放弃开标监督权利，认可开标结果。

5、如果我方存在投标人须知第9.3项所述情况，同意被认定为在经营活动中有重大违法记录。

6、如果发生投标人须知第26.4.1、26.4.3项所述情况，同意我方投标被作为无效投标处理。

7、如果发生投标人须知第26.5项所述情况，同意评标委员会认定我方的行为属于串通投标的行为，并自愿接受监管部门的处罚。

8、如果现场变更采购方式，我方同意在不改变招标需求、资质条件等情况下，按变更后的采购方式的规定程序进行采购。

9、如果被确定为中标人，我方同意按招标文件的规定领取中标通知书。否则，视为我方中标后自动放弃中标资格，承担由此引起的一切后果。

10、如果被确定为中标人，我方同意在领取中标通知书之日起

附件3

开标一览表（格式）

货币单位：元

| | |
|-------|---|
| 项目名称 | |
| 项目编号 | |
| 包号 | |
| 投标人名称 | |
| 投标总报价 | 单批次报价：____元（共____批次） 投标总报价：大写：_____ 小写：¥_____. |
| 服务期限 | |
| 备注 | |

注：

- 1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或投标人代表签字或盖章，否则其投标作无效标处理。
- 2、投标费用为完成本项目服务内容产生的所有费用。
- 3、投标人按格式填列，不得自行更改。否则引起的不利后果由投标人承担。

投标人代表签字：

投标人：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件4

服务技术响应表（格式）

项目编号：

包号：

| 序号 | 项目名称 | 招标文件要求 | 投标文件响应 | 偏离情况 |
|-----|------|--------|--------|------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| ... | ... | ... | ... | ... |

注：投标人必须如实完整填写表格，

“偏离情况”是指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

投标人代表签字：

投标人：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件5

商务响应表（格式）

项目编号：

包号：

| 项目 | 招标文件要求 | 是否响应 | 投标人的承诺或说明 |
|----------|--------|------|-----------|
| 服务期限 | | | |
| 服务地点 | | | |
| 付款方式 | | | |
| 处理问题响应时间 | | | |
| 其他要求 | | | |

投标人代表签字：

投标人： _____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件6

法定代表人身份证明（格式）

投标人名称：

单位性质：

地 址：

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____系

（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人（二代身份证需正反面）（不附为无效授权）

| | |
|--------------|--------------|
| 身份证正面扫描件贴于此处 | 身份证背面扫描件贴于此处 |
|--------------|--------------|

投标人：_____（盖单位公章）

年 月 日

附件7

法定代表人授权书

致：_____（采购代理机构名称）

_____（投标人名称）法定代表人_____授权我单位
（职务或职称）_____（姓名）为我单位本次投标授权代理人，全权处理
项目（项目编号：_____包号：
）投标活动的一切事宜。该授权代理人作出的所有承诺说明，我单位均予以认可并承担
全部责任，委托期限：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日。

附：委托代理人身份证扫描件（二代身份证需正反面）（不附为无效授权）

特此授权。

| | |
|--------------|--------------|
| 身份证正面扫描件贴于此处 | 身份证背面扫描件贴于此处 |
|--------------|--------------|

投标人名称：_____（盖单位公章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

附件8

证明文件（A、B包通用）

8.1驻马店市政府采购供应商信用承诺函。

8.2投标人须提供质监部门颁发的认定证书（CMA）（原件的扫描件），具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖招标的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

8.3同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时投标；投标单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致投标同时被拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）并针对此项提供承诺书；事业单位参加投标的只提供承诺书。

8.4投标人有下列情形之一的，不得参加政府采购活动。但法律、行政法规和国家有关规定另有规定的除外：

（一）被宣告破产的；

（二）尚欠缴应纳税款或者社会保险费的。

8.5投标人情况介绍（格式自拟）

8.6成功案例和业绩证明文件(如要求需提供)

8.7

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）、《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）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）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（招标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）；

2. （标的名称），属于（招标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（盖章）：

日 期：

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。

8.8招标文件规定的其他需要提供的证明材料……（如有）

8.9 分包协议书（本项目不接受）

8.10

联合体协议书（本项目不接受）

甲方：_____法定代表人：

地址：_____电话：_____邮编：

乙方：_____法定代表人：

地址：_____电话：_____邮编：

丙方：_____法定代表人：

地址：_____电话：_____邮编：

缔约方依据《政府采购法》规定，按照招标文件（项目编号：___）的要求，本着互惠、利益共享、风险共担的原则，经协商达成一致，就联合体投标事宜签订本协议。

1. 缔约方自愿组成_____项目投标联合体。

2. 缔约方基本情况：

2.1 甲方：___，注册资本：___元，属于___（大、中、小、微）型企业，主要生产/经营：_____，具有_____资质等级___级，参与过_____等项目的建设。

2.2 乙方：___，注册资本：___元，属于___（大、中、小、微）型企业，主要生产/经营：_____，具有_____资质等级___级，参与过_____等项目的建设。

2.3 丙方：___，注册资本：___元，属于___（大、中、小、微）型企业，主要生产/经营：_____，具有_____资质等级___级，参与过_____等项目的建设。

3. 甲方（乙方或丙方）为本联合体牵头人。

4. 联合体牵头人代表联合体各成员负责本招标项目投标文件编制和合同招标活动，并代表联合体提交和接受相关的资料、信息及指示，并处理与之有关的一切事务，负责合同实施阶段的主持、组织和协调工作。

5. 联合体各成员职责分工：

5.1 甲方承担该项目的_____工作，完成合同金额_____万元，占联合体协议合同总金额____%，其所发生的一切费用由甲方承担。

5.2 乙方承担该项目的_____工作，完成合同金额_____万元，占联合体协议合同总金额____%，其所发生的一切费用由甲方承担。

5.3 丙方承担该项目的_____工作，完成合同金额_____万元，占联合体协议合同总金额____%，其所发生的一切费用由甲方承担。

6. 联合体将严格按照招标文件的各项要求，递交投标文件，履行合同，并对外承担连带责任。

7. 本协议自签章之日起生效，到项目验收合格，采购人付清全部款项后失效。联合体未中标，该协议自行失效。

8. 本协议一式____份，缔约方各执一份。

甲方：（盖章） 法定代表人或委托代理人：_____（签字）

乙方：（盖章） 法定代表人或委托代理人：_____（签字）

丙方：（盖章） 法定代表人或委托代理人：_____（签字）

_____年__月__日

注：本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人签字的授权委托书。

8.11

政府采购投标担保函（如要求）

编号：

（采购人或采购代理机构）：

鉴于____（以下简称“投标人”）拟参加编号为____的项目（以下简称“本项目”）投标，根据本项目招标文件，投标人参加投标时应向你方交纳投标保证金，且可以投标担保函的形式交纳投标保证金。应投标人的申请，我方以保证的方式向你方提供如下投标保证金担保：

一、保证责任的情形及保证金额

（一）在投标人出现下列情形之一时，我方承担保证责任：

1. 中标后投标人无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订《政府采购合同》；
2. 违反招标文件规定的应当没收投标保证金的其他情形。

(二) 我方承担保证责任的最高金额为人民币___元(大写___)，即本项目的投标保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：自本保函生效之日起_____个月止。

三、承担保证责任的程序

1. 你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出书面索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号，并附有证明投标人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2. 我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在___个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方应按照你方的要求代投标人向你方支付投标保证金。

四、保证责任的终止

1. 保证期间届满你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2. 我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3. 按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任亦终止。

五、免责条款

1. 依照法律规定或你方与投标人的另行约定，全部或者部分免除投标人投标保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2. 因你方原因致使投标人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3. 因不可抗力造成投标人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4. 你方或其他有权机关对招标文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 _____ 法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：（公章）

年 月 日

8.12

政府采购履约担保函（如需要）

编号：

（采购人）：

鉴于你方与 ____（以下简称投标人）于____年____月____日签定编号为____的《政府采购合同》（以下简称主合同），且依据该合同的约定，投标人应在____年____月____日前向你方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应投标人的申请，我方以保证的方式向你方提供如下履约保证金担保：

一、保证责任的情形及保证金额

（一）在投标人出现下列情形之一时，我方承担保证责任：

1. 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；

2. 主合同约定的应当缴纳履约保证金的情形：

（1）未按主合同约定的质量、数量和期限供应货物/提供服务/完成工程的；

（2）_____。

（二）我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的____%，数额为__元（大写），币种为__。（即主合同履约保证金金额）

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方保证的期间为：自本合同生效之日起至投标人按照主合同约定的供货/完工期限届满后____日内。

如果投标人未按主合同约定向贵方供应货物/提供服务/完成工程的，由我方在保证金额内向你方支付上述款项。

三、承担保证责任的程序

1. 你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出书面索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的帐号。并附有证明投标人违约事实的证明材料。

如果你方与投标人因货物质量问题产生争议，你方还需同时提供_____部门出具的质量检测报告，或经诉讼（仲裁）程序裁决后的判决书、调解书，本保证人即按照检测结果或判决书、调解书决定是否承担保证责任。

2. 我方收到你方的书面索赔通知及相应证明材料，在____个工作日内进行核定后按照本保函的承诺承担保证责任。

四、保证责任的终止

1. 保证期间届满你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。保证期间届满前，主合同约定的货物\工程\服务全部验收合格的，自验收合格日起，我方保证责任自动终止。

2. 我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任即终止。

3. 按照法律法规的规定或出现应终止我方保证责任的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任亦终止。

4. 你方与投标人修改主合同，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该等修改事先经我方书面同意的除外；你方与投标人修改主合同履行期限，我方保证期间仍依修改前的履行期限计算，但该等修改事先经我方书面同意的除外。

五、免责条款

1. 因你方违反主合同约定致使投标人不能履行义务的，我方不承担保证责任。

2. 依照法律法规的规定或你方与投标人的另行约定，全部或者部分免除投标人应缴纳的保证金义务的，我方亦免除相应的保证责任。

3. 因不可抗力造成投标人不能履行供货义务的，我方不承担保证责任。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为_____法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：（公章）

年 月 日

8.13

驻马店市政府采购专业信用 担保机构联系方式

驻马店市中小企业投资担保公司

联系人：贾普 手机：15516673926

联系电话：0396-2663688

电子邮箱：zmdtzdb@126.com

地址：驻马店市文明大道1396号（驻马店市财政局）

8.14 距采购人最近的服务网点情况表（根据项目需要设定）

| | | |
|--------|--|-------------|
| 服务网点名称 | | |
| 地址 | | |
| 注册资本金 | | 其中：投标人出资比例为 |
| 员工总人数 | | 其中：技术人员数 |
| 经营期限 | | |
| 售后服务协议 | | |
| 售后服务内容 | | |
| 服务承诺 | | |
| 业务咨询电话 | | 传 真 |
| 负责人 | | 联系电话 |

投标人：（加盖公章）

年 月 日

8. 15拟投入本项目的主要人员情况汇总表

| 序号 | 姓名 | 性别 | 学历 | 年龄 | 职务 | 工作年限 | 相关 执业证 书（认 证证书 ） | 工作 业绩 | 备注 |
|----|----|----|----|----|----|------|------------------------------|----------|----|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

注：投标人须提供相关人员的劳动合同和社保证明、资质证书、职称证书等材料的原件扫描件。

附件9

投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致：_____（采购代理机构名称）：

进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的招标活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和评标专家提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门和纪检监察机关举报。

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人，与其它参与招标活动的投标人保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和评标专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。

六、不与其它投标人串通采取围标、陪标等商业欺诈手段谋取中标，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

七、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

八、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

投标人代表签字：

投标人：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件：10

驻马店市政府采购供应商信用承诺函

致(采购人或政府采购代理机构)：

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)未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假承诺；

(七)符合法律、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为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

投标人名称(盖章)：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表(签字)：

日期： 年 月 日

注：

1. 投标人须在响应性文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效响应处理。
2. 投标人的法定代表人或者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. 投标人参与本项目成为中标人的，以上内容采购人有权在发放中标通知书前要求中标人提供上述证明材料，以备核实投标人承诺事项的真实性；如不能提供或者提供的内容虚假，采购人将报请财政部门取消其中标资格，给采购人造成损失的由中标人承担。

第七章 政府采购优惠政策

政府采购政策、服务需满足的要求，以及投标人须提供的证明材料

一、关于小、微企业及产品

1、政府采购政策：

1.1 《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）

1.2 《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）

1.3 本项目落实《政府采购需求管理办法》财库〔2021〕22号，支持创新、绿色发展、中小企业发展等政府采购政策。

2、附声明函（无声明函评审时不予价格扣除优惠20%）

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）、《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）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）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（招标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）；

2. （标的名称），属于（招标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（盖章）：

日 期：

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。

二、关于监狱企业（价格扣除优惠20%）

1、政府采购政策

财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知（财库〔2014〕68号）

关于监狱企业：视同小微企业。

2、附证明材料

提供由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，否则评审时不予价格扣除优惠（20%）。

三、关于促进残疾人就业的政府采购政策（价格扣除优惠20%）

1、政府采购政策

关于促进残疾人就业政府采购政策的通知（财库〔2017〕141号）关于残疾人福利性单位：视同小微企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

2、附声明函（无声明函评审时不予价格扣除优惠20%）

四、其他政府采购政策及证明材料（参照执行最新相关采购政策）

| 评标价格要素 | 价格折扣幅度 |
|---------------------------|--|
| 节能产品 | 3% |
| 环境标志产品 | 3% |
| 小微企业投标。 监狱企业视同小型、微型企业。 | 20% |
| 联合体和分包 (本项目不接受) | 1、如大中企业与小微企业组成联合体参加招标。 (联合协议应约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上) 2、如大中企业向小微企业分包履行合同(分包意向协议应约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上)。 3、如大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的(联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上)，给予联合体或大中型企业5%的价格扣除优惠，用扣除后的价格参加评标。 |
| | 投标人或所投产品按规定享受其他国家政策支持、扶持的，由投标人提供相关法律法规政策依据，每项按0.5%折扣。 |

注：（1）投标产品属节能或环境标志产品品目清单范围的，以国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书为准。属于强制采购的产品，不再给予价格优惠。

（2）投标人属于小、微型企业的，必须出示中小企业声明函，否则不予认可；

（3）同一包内有多个投标产品，部分产品符合政策功能要求的，只对符合政策功能要求的产品依据《招标报价明细表》按上述价格折扣幅度进行折扣，并按折扣后的价格即单项评标价计入总价进行评标。

单项评标价=投标人单项报价×（1-Σ价格折扣幅度）

评标价=Σ单项评标价+Σ不进行价格调整产品单项报价

价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求，评标价最低的为评标基准价，其他投标人的价格分按照下列公式计算：

价格分=（评标基准价/评标价）×100×价格权值

（4）监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由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。

国家统计局《统计上大中小微型企业划分标准》

| 行业名称 | 指标名称 | 计量单位 | 大型 | 中型 | 小型 | 微型 |
|----------|---------|------|----------------|-----------------------|----------------------|------------|
| 农、林、牧、渔业 | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 20000$ | $500 \leq Y < 20000$ | $50 \leq Y < 500$ | $Y < 50$ |
| 工业 * | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 1000$ | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 40000$ | $2000 \leq Y < 40000$ | $300 \leq Y < 2000$ | $Y < 300$ |
| 建筑业 | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 80000$ | $6000 \leq Y < 80000$ | $300 \leq Y < 6000$ | $Y < 300$ |
| | 资产总额(Z) | 万元 | $Z \geq 80000$ | $5000 \leq Z < 80000$ | $300 \leq Z < 5000$ | $Z < 300$ |
| 批发业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 200$ | $20 \leq X < 200$ | $5 \leq X < 20$ | $X < 5$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 40000$ | $5000 \leq Y < 40000$ | $1000 \leq Y < 5000$ | $Y < 1000$ |
| 零售业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $50 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 50$ | $X < 10$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 20000$ | $500 \leq Y < 20000$ | $100 \leq Y < 500$ | $Y < 100$ |
| 交通运输业 * | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 1000$ | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 30000$ | $3000 \leq Y < 30000$ | $200 \leq Y < 3000$ | $Y < 200$ |
| 仓储业* | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 200$ | $100 \leq X < 200$ | $20 \leq X < 100$ | $X < 20$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 30000$ | $1000 \leq Y < 30000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $Y < 100$ |
| 邮政业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 1000$ | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 30000$ | $2000 \leq Y < 30000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |
| 住宿业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 10000$ | $2000 \leq Y < 10000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |

| | | | | | | |
|------------|---------|----|-----------------|------------------------|----------------------|------------|
| 餐饮业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 10000$ | $2000 \leq Y < 10000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |
| 信息传输业 * | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 2000$ | $100 \leq X < 2000$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 100000$ | $1000 \leq Y < 100000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $Y < 100$ |
| 软件和信息技术服务业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 10000$ | $1000 \leq Y < 10000$ | $50 \leq Y < 1000$ | $Y < 50$ |
| 房地产开发经营 | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 200000$ | $1000 \leq Y < 200000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $Y < 100$ |
| | 资产总额(Z) | 万元 | $Z \geq 10000$ | $5000 \leq Z < 10000$ | $2000 \leq Z < 5000$ | $Z < 2000$ |
| 物业管理 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 1000$ | $300 \leq X < 1000$ | $100 \leq X < 300$ | $X < 100$ |
| | 营业收入(Y) | 万元 | $Y \geq 5000$ | $1000 \leq Y < 5000$ | $500 \leq Y < 1000$ | $Y < 500$ |
| 租赁和商务服务业 | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 资产总额(Z) | 万元 | $Z \geq 120000$ | $8000 \leq Z < 120000$ | $100 \leq Z < 8000$ | $Z < 100$ |
| 其他未列明行业 * | 从业人员(X) | 人 | $X \geq 300$ | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |

说明：1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，

否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，

工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；

信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，

社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（二）监狱企业证明

（注：符合条件的监狱企业请提供本函，不符合的不提供本函）

根据财政部、司法部联合印发《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库【2014】68号）文件规定，凡监狱企业参加政府采购活动视同小型、微型企业，享受评审价格扣除的政府采购优惠政策。此次若有监狱企业参加投标的其报价享受20%的价格扣除，但必须提供由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，否则评审时不予价格扣除优惠。

注：在投标文件中附扫描件

（三）残疾人福利性单位声明函

（注：符合条件的残疾人福利性单位请提供本函，不符合的不提供本函）

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，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位制造的货物，或者提供（其他残疾人福利性单位名称）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）。货物的名称品牌型号是_____。

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：年 月 日

注：1、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2、残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

(四) 节能产品、环境标志产品明细表

(注：符合条件的单位请提供本函，不符合的不提供本函)

节能产品明细表 (如有)

| 节能产品 | 产品名称 (品牌、型号) | 制造商 | 认证证书编号 | 认证机构 | 数量 | 单价 | 金额合计 |
|------|-----------------|-----|--------|------|----|----|------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

环境标志产品明细表 (如有)

| 环境标志产品 | 产品名称 (品牌、型号) | 制造商 | 认证证书编号 | 认证机构 | 数量 | 单价 | 金额合计 |
|--------|-----------------|-----|--------|------|----|----|------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

填报要求：按财政部门最新规定执行。请提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书。

特别要求：投标人提供的货物必须是原装全新、符合招标文件规定技术参数、具有生产厂家质量合格证明的设备或产品（属于节能产品政府采购清单规定必须强制采购的，必须采购当期节能产品政府采购清单内设备或产品；采购台式计算机，投标产品性能参数必须与当期节能产品政府采购清单附件所列性能参数一致；采购信息安全产品的，必须采购经国家认证的信息安全产品；政府机关采购计算机办公设备必须预装正版操作系统软件）。

政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与驻马店市政府采购活动！

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。融资机构根据《关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知》（驻财购〔2020〕32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如下：

驻马店市政府采购合同融资金融机构联系方式

1、上海浦东发展银行信阳分行

联系人：陈安达18538266767

李鹤松18638169788

地址：信阳市羊山新区新六大街北段九阳大厦一号楼

2、中原银行驻马店分行公司业务七部

联系人：王磊

联系电话：13783327708

地址：驻马店市驿城区文明路168号（天龙大酒店对面）

3、郑州银行驻马店分行

联系人：禹阳

联系电话：15103825000

地址：河南省驻马店市置地大道与天中山大道交叉口西南角

4、驻马店农村商业银行股份有限公司

联系人：鄢川源 15136590288 3699502

周莉娟 15290172878 3618869

地址：驻马店市驿城区文化路360号

5、中国银行股份有限公司驻马店分行营业部

联系人：罗浩 手机号15239620736

刘杰 手机号16639631991

地址：驻马店市文明路188号

6、中信银行股份有限公司郑州东明路支行

联系人：李阿萃 18638139933

地址：郑州市东明路与东风路交叉口

附表：2025年西平县食品安全监督抽检品种、项目表

| 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 | 单项报价 | 单批次报价 |
|---------|----------|----------|----------|---------------------|------|---------------------|------|-------|
| 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B ₁ | | |
| | | | | | | 偶氮甲酰胺 | | |
| | | 过氧化苯甲酰 | | | | | | |
| | | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 镉（以Cd计） | | |
| | | | | | | 无机砷（以As计） | | |
| | | | | | | 苯并[a]芘 | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 赭曲霉毒素A | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 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） | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 镉（以Cd计） | | |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | | 较高 | 黄曲霉毒素B ₁ | | | | |
| | | | | 赭曲霉毒素A | | | | |
| | | | | 玉米赤霉烯酮 | | | | |
| | 米粉 | | 较高 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | | | | |
| | | | | 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 | 较高 | 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 | 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） | | |
| | | | | 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 | | | | |
| | | | | 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 | | | | | |
| | | | 其他谷物 粉类制成 | 较高 | 黄曲霉毒素B ₁ | | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------|------------|----------------|-------|------------|---|---------------------|--|--|
| | | | | 品 | | 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 | | |
| 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B ₁ | | |
| | | | | | | 苯并[a]芘 | | |
| | | | | | | 溶剂残留量 | | |
| | | | | | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | |
| | | | | 玉米油 | 高 | 酸值/酸价 | | |
| | | | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | |
| | | | | 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价 | | |
| | | | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | | | 苯并[a]芘 | | |
| | | | | | | 溶剂残留量 | | |
| | | | | | | 乙基麦芽酚 | | |
| | | | | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价 | | |
| | | | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | | | 溶剂残留量 | | |
| | | | | | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | |
| | | | | 菜籽油 | 高 | 酸值/酸价 | | |
| 过氧化值 | | | | | | | | |
| 铅 (以Pb计) | | | | | | | | |
| 苯并[a]芘 | | | | | | | | |
| 溶剂残留量 | | | | | | | | |
| 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | | | | | | | |
| 大豆油 | 高 | 酸值/酸价 | | | | | | |
| | | 过氧化值 | | | | | | |
| | | 苯并[a]芘 | | | | | | |
| | | 溶剂残留量 | | | | | | |
| | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|------------|-------------|------------|----------------|----|----------------------------------|--|--|
| | | | | 食用植物 调和油 | 高 | 酸价 | | |
| | | | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | | | 苯并[a]芘 | | |
| | | | | | | 溶剂残留量 | | |
| | | | | | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | |
| | | | | | | 乙基麦芽酚 | | |
| | | | | 油茶籽油 | 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) | | |
| | | 其他食用 植物油 | 高 | 酸值/酸价 | | | | |
| | | | | 过氧化值 | | | | |
| | | | | 苯并[a]芘 | | | | |
| | | | | 溶剂残留量 | | | | |
| | | | | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | | | | |
| | | 食用动物 油脂 | 食用动 物油脂 | 食用动物 油脂 | 高 | 酸价 | | |
| | | | | | | 过氧化值 | | |
| 丙二醛 | | | | | | | | |
| 苯并[a]芘 | | | | | | | | |
| 食用油脂 制品 | 食用油 脂制品 | 食用油脂 制品 | 较高 | 酸价 (以脂肪计) | | | | |
| | | | | 过氧化值 (以脂肪计) | | | | |
| | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 霉菌 | | | | |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 一般 | 氨基酸态氮 | | |
| | | | | | | 全氮 (以氮计) | | |
| | | | | | | 铵盐 (以占氨基酸态氮的 百分比计) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲 酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨 酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱 氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 对羟基苯甲酸酯类及其钠 盐(以对羟基苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例 之和 | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|----|-----|----------|----|--------------------------|--|--|
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 三氯蔗糖 | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 总酸(以乙酸计) | | |
| | | | | | | 不挥发酸(以乳酸计) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 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 | | |
| | | 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 氨基酸态氮 | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 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) | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|----------|---------------|---------|--------------------|---------------------------|------------------|--|--|
| | | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 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 | | | |
| | | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 酸价/酸值 | | | | |
| | | | | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | 辣椒、花椒、花椒粉、花椒粉 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | | | | 罗丹明B | | |
| | | | | | | | 苏丹红I | | |
| | | | | | | | 苏丹红II | | |
| | | | | | | | 苏丹红III | | |
| | | | | | | | 苏丹红IV | | |
| | | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | | | 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 | | | | |
| | | 其他香辛料调味品 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝） | | | |
| | | | | | | 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 | | |
| | | | | | | 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 | | |
| | | | | | | 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 | | |
| | | | | | | 蛋黄酱、沙拉酱 | | |
| | | | | | | 一般 | 二氧化钛 | |
| | | | | | | 一般 | 酸价/酸值 | |
| | | | | | | 一般 | 过氧化值 | |
| | | | | | | 一般 | 铅（以Pb计） | |
| | | | | | | 一般 | 黄曲霉毒素B ₁ | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|------------|--------------------------|---------|--------------------------|--|--|
| | | | | 辣椒酱 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 罂粟碱 | | | |
| | | | | | | 吗啡 | | |
| | | | | | | 可待因 | | |
| | | | | | | 那可丁 | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 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 | 一般 | 铅(以Pb计) | | | |
| | | | | | | 罗丹明B | | |
| | | | | | | 罂粟碱 | | |
| | | | | | | 吗啡 | | |
| | | | | | | 可待因 | | |
| | | | | | | 那可丁 | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |

| | | | | | | | | | |
|--|----|------------------------------|---------------------|----|--------------------------|-----|--|--|--|
| | | | | | | 安赛蜜 | | | |
| | | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | 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 | | | | |
| | | | 其他液体调味料 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | | | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | | |
| | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红) | | | | |
| | | 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | | | | |
| | | | 菌落总数 | | | | | | |
| | 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 | | | | |
| | 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 一般 | 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） | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|-----|----------------------------|------------------|---------------------|---------------------|----------------|--|--|
| | | | | 低钠食用盐 | 一般 | 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 | 一般 | 钡（以Ba计） | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 总砷（以As计） | | |
| | | | | | | 镉（以Cd计） | | |
| | | | | | | 总汞（以Hg计） | | |
| | | | | 特殊工艺食用盐 | 一般 | 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） | | | | | |
| | | | 食品生产加工用盐 | 一般 | 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） | | | |
| 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） | | | | | | | | |
| 铅（以Pb计） | | | | | | | | |
| 总砷（以As计） | | | | | | | | |
| 镉（以Cd计） | | | | | | | | |
| 总汞（以Hg计） | | | | | | | | |
| 食品生产加工用盐 | 一般 | 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） | | | | | | |
| | | 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） | | | | | | |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| | | | 过氧化值（以脂肪计） | | | | | |
| | | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 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 | | |
| | | 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 | | | |
| | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | | 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 | 高 | N-二甲基亚硝胺 | | |
| | | | | | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | |
| | | | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | |
| | | | | | 致泻大肠埃希氏菌 | | |
| | | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | N-二甲基亚硝胺 | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | 合成着色剂(胭脂红、诱惑红) | | |
| | | | | | 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 | 高 | 苯并[a]芘 | | |
| | | | | | N-二甲基亚硝胺 | | |
| | | | | | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----|-----|----------|----------|---|--------------------------|--|--|
| | | | | | |) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 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 | 高 | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 纳他霉素 | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | | 合成着色剂 (胭脂红、诱惑红) | | |
| | | | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | |
| | | | | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | |
| | | | | | | 致泻大肠埃希氏菌 | | |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 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 | | |
| | | | 灭菌乳 | 高 | 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 | 高 | 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 | 高 | 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 | 高 | 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 | 高 | 蛋白质 | | | |
| | | | | | | 脂肪 | | | |
| | | | | | | 复原乳酸度 | | | |
| | | | | | | 杂质度 | | | |
| | | | | | | 水分 | | | |
| | | | | | | 三聚氰胺 | | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | | |
| | | | 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 | 高 | 蛋白质 | | | |
| | | | | | | 三聚氰胺 | | | |
| | | | 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 | 高 | 蛋白质 | | | |
| | | | | | | | | 三聚氰胺 | |
| | | | | | | | | 商业无菌 | |
| | | | | | | | | 菌落总数 | |
| | | | | | | | | 大肠菌群 | |
| | | | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 高 | 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 | |
| | | | | 干酪、再制干酪、干酪制品 | 高 | 商业无菌 | | | |
| | | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | | | 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 | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----|---------------------------------------|-------|--------------|----|--------------------------------------|--|--|
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | 奶片、奶条等固态成型产品 | 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 | | |
| | | | | 饮用天然矿泉水 | 一般 | 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 | | | | | | | | |
| 饮用纯净水 | 较高 | 电导率 | | | | | | |
| | | 耗氧量（以O ₂ 计） | | | | | | |
| | | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | 总砷（以As计） | | | | | | |
| | | 镉（以Cd计） | | | | | | |
| | | 亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计） | | | | | | |
| | | 余氯（游离氯） | | | | | | |
| | | 溴酸盐 | | | | | | |
| | | 三氯甲烷 | | | | | | |
| 大肠菌群 | | | | | | | | |
| 铜绿假单胞菌 | | | | | | | | |
| 其他类饮用水 | 较高 | 耗氧量（以O ₂ 计） | | | | | | |
| | | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | 总砷（以As计） | | | | | | |
| | | 镉（以Cd计） | | | | | | |
| | | 亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计） | | | | | | |
| | | 余氯（游离氯） | | | | | | |
| | | 溴酸盐 | | | | | | |
| 三氯甲烷 | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|----------|----------|----|---|--|--|
| | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | 铜绿假单胞菌 | | |
| | | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | 展青霉素 | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | 纳他霉素 | | |
| | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | | | 阿斯巴甜 | | |
| | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | | |
| | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | | 酵母 | | |
| | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质 | | |
| | | | | | 乳酸菌数 | | |
| | | | | | 氰化物(以HCN计) | | |
| | | | | | 三聚氰胺 | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | |
| | | | | | 阿斯巴甜 | | |
| | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | 霉菌 | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--------------|--------------|------|--------------------------|--|
| | | | | | 酵母 | | |
| | | | | | 商业无菌 | | |
| | | | 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 | |
| | | | 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | 茶多酚 | |
| | | | | | | 咖啡因 | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | | 安赛蜜 | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | | 阿斯巴甜 | |
| | | | | | | 菌落总数 | |
| | | | 固体饮料 | 固体饮料 | 较高 | 蛋白质 | |
| | | | | | | 乳酸菌数 | |
| | | | | | | 铅(以Pb计) | |
| | | | | | | 氰化物(以HCN计) | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| | | | | | | 安赛蜜 | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |

| | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------------------------|----|---|--|--|
| | | | | | | 阿斯巴甜 | | |
| | | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | | |
| | | | | | | 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 安赛蜜 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 阿斯巴甜 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 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) | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 菌落总数 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 大肠菌群 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 霉菌 | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 酵母 | | |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 水分 | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计) | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 菌落总数 | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 大肠菌群 | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | 霉菌 | | |
| | | | 调味面 | 调味面制 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | | |

| | | | | | | | | |
|---|----|----|--------|-----------------------|----|------------------------|--|--|
| | | | 制品 | 品 | | 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 | | |
| | | | 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 | 较高 | 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 | | |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH) | | |
| | | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 铝的残留量（干样品，以A | | |

| | | | | | | | | |
|---|----|----|--------|---------|------------------|----------------------------------|--|--|
| | | | | | | 1计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红) | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽肉类罐头 | 一般 | 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 | | | |
| | | | 畜禽水产罐头 | 水产动物类罐头 | 一般 | 组胺 | | |
| | | | | | | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | | 无机砷(以As计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | 商业无菌 | | | | | |
| | | | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 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 | | |
| | | | 蔬菜类罐头 | 较高 | 铅 (以Pb计) | | |
| | | | | | 合成着色剂 (柠檬黄、日落黄) | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | |
| | | | | | 乙二胺四乙酸二钠 | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | 商业无菌 | | |
| | | | 食用菌罐头 | 较高 | 铅 (以Pb计) | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | |
| | | | | | 乙二胺四乙酸二钠 | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | 商业无菌 | | |
| | | 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨 | | |

| | | | | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|--|----|--------------------|--|--|
| | | | | | | 酸计) | | |
| | | | | | | 乙二胺四乙酸二钠 | | |
| | | | | | | 商业无菌 | | |
| 10 | 冷冻饮 品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮 品 | 冰淇淋、 雪糕、雪 泥、冰棍 、食用冰 、甜味冰 、其他类 | 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） | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | |
| 11 | 速冻食 品 | 速冻面米 食品 | 速冻面 米食品 | 速冻面米 生制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计） | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺 酸计） | | |
| | | | 合成着色剂（柠檬黄、日 落黄、苋菜红、亮蓝） | | | | | |
| | | | 过氧化值（以脂肪计） | | | | | |
| | | | 铅（以Pb计） | | | | | |
| | | | 糖精钠（以糖精计） | | | | | |
| | | 甜蜜素（以环己基氨基磺 酸计） | | | | | | |
| | | 合成着色剂（柠檬黄、日 落黄、苋菜红、亮蓝） | | | | | | |
| | | 菌落总数 | | | | | | |
| | | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | 沙门氏菌 | | | | | | |
| | | 金黄色葡萄球菌 | | | | | | |
| 速冻调制 食品 | 速冻调 理肉制 品 | 速冻调 理肉制 品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计） | | | | |
| | | | | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 铬（以Cr计） | | | | |
| | | | | 氯霉素 | | | | |
| | | | | 合成着色剂（胭脂红、柠 檬黄、日落黄、诱惑红） | | | | |
| | | | | 亚硝酸盐 | | | | |

| | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|----------|------------------|---------------------|---------------------|--|--|
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | |
| | | | | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | |
| | | | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 一般 | 挥发性盐基氮 | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 一般 | 沙门氏菌 | | | |
| | | | | | 副溶血性弧菌 | | | |
| | | | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | | |
| | | | | | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | | |
| | | 速冻其他食品 | 速冻蔬菜制品 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| 镉（以Cd计） | | | | | | | | |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 较高 | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 水分 | | |
| | | | | | | 酸价（以脂肪计）(KOH) | | |
| | | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 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) | | |
| 菌落总数 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|----|------|---------------|------|--------|--------|---|---------|----------------|--|--|
| | | | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | | | |
| | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | | | |
| | | | 薯类食品 | 干制薯类 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH) | | | | |
| | | | | | | | | 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 | | |
| | | | | | 冷冻薯类 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 薯泥（酱）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 | | | | |
| | | | | 薯粉类 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 其他薯类食品 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | | | | 沙门氏菌 | | | |
| | | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | | |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 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 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|---------|----------|-----------|-------------------------------|----|----------------|--|--|
| | | | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 一般 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | 果冻 | 果冻 | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| 酵母 | | | | | | | | |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 草甘膦 | | |
| | | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | | | 联苯菊酯 | | |
| | | | | | | 灭多威 | | |
| | | | | | | 三氯杀螨醇 | | |
| | | | | | | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | | |
| | | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | | 啉虫脲 | | |
| | 多菌灵 | | | | | | | |
| 茚虫威 | | | | | | | | |
| 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) | | | | | | | | |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其他含 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 菌落总数 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|----------------|-----|-----|------------------|-------------|----------------|----|----|
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 高 | 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 | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 |
| | 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） | | | | | | | |
| | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | | |
| | 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度 | | | |
| 甲醛 | | | | | | | | |
| 葡萄酒 | | 葡萄酒 | 较高 | 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 | | | |
| | | 茶制品 | | | 霉菌 | | | |
| | | | | | 霉菌及酵母 | | | |
| | | 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 啉虫脒 | | | |
| | | | | | 克百威 | | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | |
| | | | | | 三唑磷 | | | |
| | | | | | 霉菌 | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|-------|------------------|-------------|--|-----|----------------|--------------------------|--|--|
| | | | | | 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 | 较高 | 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 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 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 | | | |
| | | | 配制酒 | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 较高 | 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 | 较高 | 酒精度 | | | | | |
| | | | | | | | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | | | 甲醇 | | | |
| | | | | | | | 氰化物（以HCN计） | | | |
| | | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | 三氯蔗糖 | | | | | |
| | | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 较高 | 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 | | | |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 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) | | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | | | |
| | | | | | | 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | | 合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、诱惑红) | | | |
| | | | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | | | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 铅 (以Pb计) | | |
| | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | | | | | | |
| | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | | | | | |
| 二氧化硫残留量 | | | | | | | | | |
| | 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) | | | | | | | | | |
| 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 | 较高 | 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） | | |
| | | | | 腌渍食用 菌 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计） | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计） | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例 之和 | | |
| 17 | 水果制 品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、 凉果类、 果脯类、 话化类、 果糕类 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例 | | |
| | | | | | | 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 | 水果干制 | 一般 | 铅(以Pb计) | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|-----------------------------------|----|---------------------|--|--|
| | | | 制品 | 品（含干枸杞） | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | | 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、喹味黄) | | | | |
| | | | | 菌落总数 | | | | |
| | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 霉菌 | | | | |
| | | | 果酱 | 果酱 | 一般 | 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 | | |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | | |
| | | | | | | 过氧化值(以脂肪计) | | |
| | | | | | | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺 | | |

| | | | | | | | | |
|------|-----|-----|---------------------|-----|----------------------|--------------------|--|--|
| | | | | | | 酸价) | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| | | | 其他炒货 食品及坚 果制品 | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | | | |
| | | | | | 过氧化值(以脂肪计) | | | |
| | | | | | 铅(以Pb计) | | | |
| | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计) | | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计) | | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺 酸计) | | | |
| | | | | | 安赛蜜 | | | |
| 大肠菌群 | | | | | | | | |
| 霉菌 | | | | | | | | |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计) | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | 干蛋类 | 干蛋类 | 较高 | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 铅(以Pb计) | | | | | |
| | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计) | | | | | |
| | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计) | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------|------|------|------|----|---|--|--|
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| 20 | 可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 一般 | 咖啡因 | | |
| | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 赭曲霉毒素A | | |
| | | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 一般 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | 沙门氏菌 | | | | | |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 一般 | 蔗糖分 | | |
| | | | | | | 还原糖分 | | |
| | | | | | | 色值 | | |
| | | | | | | 干燥失重 | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | | 螨 | | |
| | | | | 绵白糖 | 一般 | 总糖分 | | |
| | | | | | | 还原糖分 | | |
| | | | | | | 色值 | | |
| | | | | | | 干燥失重 | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | | 螨 | | |
| | | | | 赤砂糖 | 一般 | 总糖分 | | |
| | | | | | | 不溶于水杂质 | | |
| | | | | | | 干燥失重 | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | | 螨 | | |
| | | | | | | 合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） | | |
| | | | | 红糖 | 一般 | 总糖分 | | |
| | | | | | | 不溶于水杂质 | | |
| 干燥失重 | | | | | | | | |
| 二氧化硫残留量 | | | | | | | | |
| 螨 | | | | | | | | |
| 合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----|----|---|--|--|---|--|
| | | | | | 喹啉黄、赤藓红) | | | | |
| | | | 冰糖 | 一般 | 蔗糖分 | | | | |
| | | | | | 还原糖分 | | | | |
| | | | | | 色值 | | | | |
| | | | | | 干燥失重 | | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | | 螨 | | | | |
| | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | | | | |
| | | | 冰片糖 | 一般 | 总糖分 | | | | |
| | | | | | 还原糖分 | | | | |
| | | | | | 干燥失重 | | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | | 螨 | | | | |
| | | | | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |
| | | | 方糖 | 一般 | 蔗糖分 | | | | |
| | | | | | 还原糖分 | | | | |
| | | | | | 色值 | | | | |
| | | | | | 干燥失重 | | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | | 螨 | | | | |
| | | | 其他糖 | 一般 | 蔗糖分 | | | | |
| | | | | | 总糖分 | | | | |
| | | | | | 色值 | | | | |
| | | | | | 还原糖分 | | | | |
| | | | | | 干燥失重 | | | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | | 螨 | | | | |
| | | | | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |
| | | | | | | | | 菌落总数 | |
| | | | | | | | | 大肠菌群 | |
| | | | | | | | | 霉菌 | |

| | | | | | | | | |
|--------------------|----------|------|--------------------|----------------------------|--------------------|------------------------|--|--|
| | | | | | | 酵母菌 | | |
| 22 | 水产制 品 | 水产制品 | 干制水 产品 | 藻类干制 品 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | 预制动 物性水 产干制 品 | 较高 | 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） | | | | | |
| | | | 盐渍水 产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 合成着色剂（柠檬黄、胭 脂红、日落黄） | | |
| | | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | | |
| | | | | | | 组胺 | | |
| | | | | | | 镉（以Cd计） | | |
| | | | | 盐渍藻 | 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） | | |
| | | | 其他盐 渍水 产品 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计） | | | |
| | | | 鱼糜制 品 | 预 制 鱼 糜 制 品 | 较高 | 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） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计） | | |
| | | | 熟制动 物性水 产制品 | 熟制动 物性水 产制 品 | 高 | 山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计） | | |
| 铅（以Pb计） | | | | | | | | |
| 镉（以Cd计） | | | | | | | | |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计） | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---------|---------|-------------|----------|----|--------------------------|--|--|
| | | | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 高 | 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） | | |
| | | | | | | 挥发性盐基氮 | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 铝的残留量（以即食海蜇中Al计） | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 副溶血性弧菌 | | |
| | | | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | | | | |
| | | | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 一般 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 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 | | | | | |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 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 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----|--------|----|--|--|--|
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | 铝的残留量（干样品、以Al计） | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | 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 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | 铝的残留量（干样品、以Al计） | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | | | 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 | 一般 | 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 | | |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 面包 | 面包 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | | |
| | | | | | | 过氧化值(以脂肪计) | | |
| | | | | | | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | | 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 | | | | | |
| | | | 月饼 | 月饼 | 较高 | 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 | | |
| | | | 粽子 | 粽子 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计) | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | | 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 | |
| | | | 糕点 | 糕点 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | |
| | | | | | | 过氧化值(以脂肪计) | |
| | | | | | | 铅(以Pb计) | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |

| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|--------|-----------|----|-----------------------------------|--|--|
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | | | | 安赛蜜 | | |
| | | | | | | 铝的残留量(干样品, 以Al计) | | |
| | | | | | | 丙酸及其钠盐 | | |
| | | | | | | 钙盐(以丙酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 纳他霉素 | | |
| | | | | | | 三氯蔗糖 | | |
| | | | | | | 丙二醇 | | |
| | | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红) | | |
| | | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | | | | 金黄色葡萄球菌 | | |
| | | | | | | 沙门氏菌 | | |
| | | | | | | 霉菌 | | |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | | 黄曲霉毒素B ₁ | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | |
| | | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | |
| | | | | | | 铝的残留量(干样品, 以Al计) | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | |
| | | | 非发酵 | 腐竹、油 | 较高 | 蛋白质 | | |

| | | | | | | | | |
|---------|----|------------------|-----------|--------|--------------------------|------------------|--|--|
| | | | 性豆制品 | 皮及其再制品 | | 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Al计） | | |
| | | | | | | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | | |
| | | | 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 丙酸及其钠盐 | | | |
| | | | | | 钙盐(以丙酸计) | | | |
| | | | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | | | 三氯蔗糖 | | | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品，以Al计) | | | |
| | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | | | |
| 大肠菌群 | | | | | | | | |
| 金黄色葡萄球菌 | | | | | | | | |
| 其他豆制品 | 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） | | | | | | |
| | | | 大豆蛋白类制品等 | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|----|------|--------------|--------------|-------|-----|-----------------|----|----------------|--|--|
| | | | | | | 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 | | | | |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 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 | | | | |
| | | | | | | 双甲眯 | | | | |
| | | | | | | 诺氟沙星 | | | | |
| | | | | | | 氧氟沙星 | | | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | | | |
| | | | | | | 霉菌计数 | | | | |
| | | | | | | 嗜渗酵母计数 | | | | |
| | | | | | | | 一般 | 10-羟基-2-癸烯酸 | | |
| | | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | | | 酸度 | | | | |
| | | | | | | 蛋白质 | | | | |
| | | | | | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 呋喃西林代谢物 | | |
| | | | | | | | | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | | | 霉菌 | | | | |
| | | | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 一般 | 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） | | |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 氨基酸 | | | | |
| | | | | | | 10-羟基-2-癸烯酸 | | | | |
| | | | | | | 蛋白质 | | | | |
| | | | | | | 二十二碳六烯酸 | | | | |
| | | | | | | 二十碳五烯酸 | | | | |
| | | | | | | 泛酸 | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--------------------|--|--|
| | | | | | 钙 | | |
| | | | | | 还原糖 | | |
| | | | | | 肌醇 | | |
| | | | | | 赖氨酸 | | |
| | | | | | 绿原酸 | | |
| | | | | | 铁 | | |
| | | | | | 维生素A | | |
| | | | | | 维生素B ₁ | | |
| | | | | | 维生素B ₁₂ | | |
| | | | | | 维生素B ₂ | | |
| | | | | | 维生素B ₆ | | |
| | | | | | 维生素C | | |
| | | | | | 维生素D | | |
| | | | | | 维生素D ₃ | | |
| | | | | | 维生素E | | |
| | | | | | 硒 | | |
| | | | | | 锌 | | |
| | | | | | 烟酰胺 | | |
| | | | | | 叶酸 | | |
| | | | | | 免疫球蛋白IgG | | |
| | | | | | 总黄酮 | | |
| | | | | | 总皂苷 | | |
| | | | | | 总蒽醌 | | |
| | | | | | 吡啶甲酸铬 | | |
| | | | | | 芦荟苷 | | |
| | | | | | 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 | | |
| 28 | 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 | 高 | 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 | | |
| | | | 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 | 高 | 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 | | |
| | | 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 | 高 | 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 | | | | |
| | | | 孕妇及乳 母营养补 充食品 | 高 | | 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 | | |
| | | | 运动营养 食品 | 高 | 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 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------|-------------|------------|------------|---------------------|----|------------------|--|--|
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自制） | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | |
| | | | | 包子（自制） | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | 油饼油条（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品、以A1计） | | | | |
| | | 凉皮（自制） | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| | | 肉制品（自制） | 熟肉制品（自制） | 肉冻皮冻（自制） | 高 | 铬（以Cr计） | | |
| | | | | 熏烧烤肉类（自制） | 较高 | 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） | 较高 | 罂粟碱 | | |
| | | | | | | 吗啡 | | |
| | | | | | | 可待因 | | |
| | | | | | | 那可丁 | | |
| | | 水产制品（自制） | 预制水产制品（自制） | 生食动物性水产品（自制） | 较高 | 铝的残留量（以即食海蜇中A1计） | | |
| 坚果及籽类食品（自制） | 坚果及籽类食品（自制） | 花生制品（自制） | 高 | 黄曲霉毒素B ₁ | | | | |
| | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----------------|----------------|----------|----------|---------------------|------|--------------------------|--|--|--|
| | | 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | | |
| | | | | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 较高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | | | |
| | | | | | | 大肠菌群 | | | |
| | | 焙烤食品（自制） | 焙烤食品（自制） | 糕点（自制） | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH) | | | |
| | | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | | 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） | | | | | |
| 食用油、油脂及其制品（自制） | 食用油、油脂及其制品（自制） | 煎炸过程用油 | 较高 | 极性组分 | | | | | |
| | | | | 酸价（KOH） | | | | | |
| 淀粉制品（自制） | 粉丝粉条（自制） | 粉丝粉条（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品、以Al计） | | | | | |
| | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 奶茶（自制） | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| 除上述类别的餐饮食品 | | | | / | 自定项目 | | | | |
| 30 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 较高 | 铅（Pb） | | | |
| | | | | | | 砷（以As计） | | | |
| | | | | | | 致病性微生物 | | | |
| | | 食品添加剂 | 食品用香精 | 食品用香精 | 一般 | 砷（以As计）含量/无机砷含量 | | | |
| | | | | | | 菌落总数 | | | |
| | | 食品添加剂 | 单一食品添加剂 | 明胶 | 较高 | 铬（Cr） | | | |
| | | | | | | 铅（Pb） | | | |
| 总砷（As） | | | | | | | | | |
| 二氧化硫 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|---------------------|---|----------------------------|-------------------------|--|---|
| | | | | | 过氧化物 | | |
| | | | 糖精钠 | 一般 | 糖精钠含量 | | |
| | | | | | 干燥失重 | | |
| | | | | | 总砷（以As计） | | |
| | | | | | 铅（Pb） | | |
| | | | | | 酸度和碱度 | | |
| | | | | | 苯甲酸盐和水杨酸盐 | | |
| | | 环己基氨基磺酸钠 （又名甜蜜素） | 一般 | 环己基氨基磺酸钠含量（以干基计） | | | |
| | | | | | 硫酸盐（以SO ₄ 计） | | |
| | | | | | pH(100g/L水溶液) | | |
| | | | | | 干燥减量 | | |
| | | | | | 氨基磺酸 | | |
| | | | | | 环己胺 | | |
| | | | | | 双环己胺 | | |
| | | | | | 吸光值（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 | 一般 | | 总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以干基计） |
| | | | 总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以湿基计） | | | | |
| | | | 水不溶物（以干基计） | | | | |
| | | | 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 | 一般 | 总碱量（以NaHCO ₃ 计） | | | |
| | | | | | 干燥减量 | | |
| | | | | | pH(10g/L水溶液) | | |
| | | | | | 铵盐 | | |
| | | | | | 澄清度 | | |
| | | | | | 氯化物（以Cl计） | | |
| | | | | | 白度 | | |
| | | | | | 砷（As） | | |
| | | | 重金属（以Pb计） | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------|----|---------------------|--|---------------------|----|--------------------------|----|--|
| | | | | 焦糖色 | 一般 | 吸光度E0.1% 1cm(610nm) | | |
| | | | | | | 氮氮(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 | 一般 | 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 | 一般 | |
| | | | | 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 | 一般 | 色价E1% 1cm(495±10)nm | | |
| | | | | | | 干燥减量 | | |
| 铅(Pb) | | | | | | | | |
| 砷(As) | | | | | | | | |
| 红曲黄色素 | 一般 | 色价E1% 1cm(476±10)nm | | | | | | |
| | | 干燥减量 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---------|-------------------|----|---------|-----------|-----------|----------|--|----|
| 31 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉及副产品 | 胶基 | 胶基 | 一般 | 灼烧残渣 | | | |
| | | | | | | 铅 (Pb) | | | |
| | | | | | | 总砷 (以As计) | | | |
| | | | | | | 铅 (Pb) | | | |
| | | | | | | 总砷 (以As计) | | | |
| | | | | | | 食品工业用酶制剂 | 食品工业用酶制剂 | | 一般 |
| | | | | | 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 | | | |
| | | | | | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮 | | |
| | | | | | | | 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 | | | | | | | |
| | | 沙丁胺醇 | | | | | | | |
| | | 喹乙醇 | | | | | | | |
| | | 恩诺沙星 | | | | | | | |
| | | 替米考星 | | | | | | | |
| | | 磺胺类(总量) | | | | | | | |
| | | 甲氧苄啶 | | | | | | | |
| | | 氟苯尼考 | | | | | | | |
| | | 多西环素 | | | | | | | |
| | | 地塞米松 | | | | | | | |
| | | 甲硝唑 | | | | | | | |
| | | 氯丙嗪 | | | | | | | |
| | | 林可霉素 | | | | | | | |
| | | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | | | | | | |
| | | 牛肉 | 高 | 挥发性盐基氮 | | | | | |
| | | | | 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 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|----|----|------|--------|-------------------|-------------------|--|--|
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | | | 恩诺沙星 | | | |
| | | | | | 磺胺类(总量) | | | |
| | | | | | 甲氧苄啶 | | | |
| | | | | | 氟苯尼考 | | | |
| | | | | | 多西环素 | | | |
| | | | | | 地塞米松 | | | |
| | | | | | 林可霉素 | | | |
| | | | | | 倍他米松 | | | |
| | | | | | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | | |
| | | | 羊肉 | 高 | 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 | | |
| | | | | | | 沙丁胺醇 | | |
| | | | | | | 恩诺沙星 | | |
| | | | | | | 磺胺类(总量) | | |
| | | | | | | 氟苯尼考 | | |
| | | | | | | 林可霉素 | | |
| | | | | | | 环丙氨嗪 | | |
| | | | | | | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | |
| | | | 其他畜肉 | 高 | 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 | | |
| | 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 挥发性盐基氮 | | | | |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | | | |
| | | | | | 呋喃西林代谢物 | | | |
| | | | | | 呋喃它酮代谢物 | | | |
| | | | | | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 氧氟沙星 | | | |
| | | | | | 培氟沙星 | | | |
| | | | | | 诺氟沙星 | | | |
| | | | | | 恩诺沙星 | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|------|--------|---|---------|---------|--|--|
| | | | | | 甲氧苄啶 | | | |
| | | | | | 氯丙嗪 | | | |
| | | | 牛肝 | 高 | 克伦特罗 | | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | 羊肝 | 高 | 克伦特罗 | | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | | | 环丙氨嗪 | | | |
| | | | 猪肾 | 高 | 呋喃西林代谢物 | | | |
| | | | | | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 克伦特罗 | | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | | | 恩诺沙星 | | | |
| | | | | | 磺胺类（总量） | | | |
| | | | | | 甲氧苄啶 | | | |
| | | | 牛肾 | 高 | 克伦特罗 | | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | | | 恩诺沙星 | | | |
| | | | 羊肾 | 高 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 克伦特罗 | | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | | | | 恩诺沙星 | | | |
| | | | | | 环丙氨嗪 | | | |
| | | | 其他畜副产品 | 高 | 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 | | | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | | |
| | | 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 呋喃唑酮代谢物 | | | |
| | | | | | | 呋喃西林代谢物 | | |
| | | | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | | | 氧氟沙星 | | |
| | | | | | | 恩诺沙星 | | |

| | | | | | | | | | |
|---------|----|----|---------------|-------|------|--------------------------|---------|--|--|
| | | | | | | 环丙氨嗪 | | | |
| | | | 其他禽副产品 | 高 | | 呋喃唑酮代谢物 | | | |
| | | | | | | | 呋喃西林代谢物 | | |
| | | | | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | | | | 诺氟沙星 | | |
| | | | | | | | 环丙氨嗪 | | |
| 32 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计） | | | |
| | | | | | | 6-苄基腺嘌呤（6-BA） | | | |
| | | | | | | 亚硫酸盐（以SO ₂ 计） | | | |
| | | | | | | 总汞（以Hg计） | | | |
| | | | | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 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 | | | | | | |
| | | | | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | 镉（以Cd计） | | | | | | |
| | | | 丙环唑 | | | | | | |
| | | | 毒死蜱 | | | | | | |
| | | | 甲拌磷 | | | | | | |
| | | | 甲基异柳磷 | | | | | | |
| | | | 克百威 | | | | | | |
| | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | |
| | | | 噻虫嗪 | | | | | | |
| | | | 三唑磷 | | | | | | |
| 水胺硫磷 | | | | | | | | | |
| 戊唑醇 | | | | | | | | | |
| 氧乐果 | | | | | | | | | |
| 乙酰甲胺磷 | | | | | | | | | |
| | 韭菜 | 韭菜 | 较高 | | | | 铅（以Pb计） | | |
| 镉（以Cd计） | | | | | | | | | |
| 阿维菌素 | | | | | | | | | |
| 敌敌畏 | | | | | | | | | |
| 毒死蜱 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|------------|----|---------------|---------------|--|
| | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | | | 二甲戊灵 | | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 腐霉利 | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 乐果 | | |
| | | | | | 六六六 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 三氯杀螨醇 | | |
| | | | | | 三唑磷 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | 辛硫磷 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 芸薹属 类蔬菜 | 菜薹 | 较高 | 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 | 菠菜 | 较高 | 铅(以Pb计) | |
| | | | | | | 镉(以Cd计) | |
| | | | | | | 铬(以Cr计) | |
| | | | | | | 阿维菌素 | |
| | | | | | | 毒死蜱 | |
| | | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | | | | 腐霉利 | |
| | | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | |
| | | | | | | 甲拌磷 | |
| | | | | | | 乐果 | |
| | | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |
| | | | | | | 水胺硫磷 | |
| | | | | | | 氧乐果 | |

| | | | | | | | |
|--|--|----------------------|-------|---------|---------------|--|--|
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 大白菜 | 较高 | 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) | 较高 | 镉(以Cd计) | | | |
| | | | | | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 甲基异柳磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | 氧乐果 | | | | |
| | | | 乙酰甲胺磷 | | | | |
| | | 芹菜 | 较高 | 铅(以Pb计) | | | |
| | | | | | 镉(以Cd计) | | |
| | | | | | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 百菌清 | | |
| | | | | | 苯醚甲环唑 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 二甲戊灵 | | |

| | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|----|---------------|--|--|
| | | | | | 氟虫腓 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 甲基异柳磷 | | |
| | | | | | 腈菌唑 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 乐果 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 三氯杀螨醇 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | 辛硫磷 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 氟虫腓 | | |
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 腈菌唑 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 灭多威 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 三氯杀螨醇 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | 茄果类蔬菜 | | 辣椒 | 较高 | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | 镉(以Cd计) | | |
| | | | | | 倍硫磷 | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | | |
| | | | | | 丙溴磷 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|----|----|---------------|--|--|
| | | | | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 呋虫胺 | | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 乐果 | | |
| | | | | | 联苯菊酯 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 三唑磷 | | |
| | | | | | 杀扑磷 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 茄子 | 较高 | 铅(以Pb计) | | |
| | | | | | 镉(以Cd计) | | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 霜霉威和霜霉威盐酸盐 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 甜椒 | 较高 | 镉(以Cd计) | | |
| | | | | | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 倍硫磷 | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|------|----|-------|------|--|---------------|--|--|
| | | | | | 毒死蜱 | | | | |
| | | | | | 克百威 | | | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | | | |
| | | | | | 氧乐果 | | | | |
| | | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 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 | | |
| | | | | | | | 乐果 | | |
| | | | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | | 乙螨唑 | | |
| | | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | | | | 异丙威 | | |
| | | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 较高 | 倍硫磷 | | | | |
| | | | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | |
| | | | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | | | 灭蝇胺 | | |
| | | | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | 氧乐果 | | | | | |
| | | | | 乙酰甲胺磷 | | | | | |
| | | 豇豆 | 较高 | 较高 | 阿维菌素 | | | | |
| | | | | | | | 倍硫磷 | | |
| | | | | | | | 啶虫脒 | | |
| | | | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | | | 氟虫腈 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|------|----|---------------|--|---------------|--|--|
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | | | |
| | | | | | 甲基异柳磷 | | | | |
| | | | | | 克百威 | | | | |
| | | | | | 乐果 | | | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | | |
| | | | | | 灭蝇胺 | | | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | | | |
| | | | | | 三唑磷 | | | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | | | |
| | | | | | 氧乐果 | | | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | | | |
| | | | 食荚豌豆 | 较高 | 阿维菌素 | | | | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | | | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | | | |
| | | | | | 多菌灵 | | | | |
| | | | | | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | | | | |
| | | | | | 灭蝇胺 | | | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | | 烯酰吗啉 | | | | |
| | | | | | 氧乐果 | | | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | | | |
| | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 较高 | 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 | | |
| | | | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | | | 杀扑磷 | | |
| | | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | 甘薯 | | 较高 | 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 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 杀扑磷 | | |
| | | | 胡萝卜 | 较高 | 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 | | |
| | | | 姜 | 较高 | 铅（以Pb计） | | |
| | | | | | 镉（以Cd计） | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 六六六 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 氯唑磷 | | |
| | | | | | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | | |
| | | | 萝卜 | 较高 | 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 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----|-----|------|-----|----|---------------|-----|---|-------------------|--|--|---------|--|--|
| | | | | 山药 | 较高 | 铅（以Pb计） | | | | | | | | |
| | | | | | | 毒死蜱 | | | | | | | | |
| | | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | | | |
| | | | | | | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | | | | | | | | |
| | | | | | | 涕灭威 | | | | | | | | |
| 33 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮 | | | | | | | | |
| | | | | | | 镉(以Cd计) | | | | | | | | |
| | | | | | | 孔雀石绿 | | | | | | | | |
| | | | | | | 氯霉素 | | | | | | | | |
| | | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | | | |
| | | | | | | 呋喃西林代谢物 | | | | | | | | |
| | | | | | | 呋喃妥因代谢物 | | | | | | | | |
| | | | | | | 五氯酚酸钠(以五氯酚计) | | | | | | | | |
| | | | | | | 恩诺沙星 | | | | | | | | |
| | | | | | | 沙拉沙星 | | | | | | | | |
| | | | | | | 磺胺类(总量) | | | | | | | | |
| | | | | | | 甲氧苄啶 | | | | | | | | |
| | | | | | | 氟苯尼考 | | | | | | | | |
| | | | | | | 甲硝唑 | | | | | | | | |
| | | | | | | 地西洋 | | | | | | | | |
| | | | | | | 氧氟沙星 | | | | | | | | |
| | | | 诺氟沙星 | | | | | | | | | | | |
| | | | 培氟沙星 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 淡水产品 | 淡水虾 | 高 | 镉(以Cd计) | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 孔雀石绿 | | |
| | | | | | | | | | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | | | | | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | | |
| | | | | | | | | | | | | 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) | | | | | |
| | | | | | | | | | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | | | | |
| | | | | | | | | | 氧氟沙星 | | | | | |
| | | | | | | 诺氟沙星 | | | | | | | | |
| | | | | 淡水蟹 | 高 | 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 | | | | |
| | | | 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮 | | | |
| | | | | | | | | 组胺 | |
| | | | | | | | | 镉(以Cd计) | |
| | | | | | | | | 孔雀石绿 | |
| | | | | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | | | | 呋喃它酮代谢物 | |
| | | | | | | | | 呋喃西林代谢物 | |
| | | | | | | | | 五氯酚酸钠(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 | |
| | | | | | 培氟沙星 | | | | |
| | | | | | 诺氟沙星 | | | | |
| | | | 海水产品 | 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮 | | | |
| | | | | | | | | 镉(以Cd计) | |
| | | | | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | | | | 孔雀石绿 | |
| | | | | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | | | | 呋喃它酮代谢物 | |
| | | | | | | | | 呋喃妥因代谢物 | |
| | | | | | | | | 五氯酚酸钠(以五氯酚计) | |
| | | | | | | | | 恩诺沙星 | |
| | | | | | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------------|-----|-----|--------------|---------|----|---------|-----------|--|--|
| | | | | 海水蟹 | 高 | 磺胺类(总量) | | | |
| | | | | | | 诺氟沙星 | | | |
| | | | | | | 镉(以Cd计) | | | |
| | | | | | | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | | 氯霉素 | | | |
| | | | | 呋喃妥因代谢物 | | | | | |
| | | | | 贝类 | 贝类 | 高 | 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 | | | | | | |
| | | | 氟苯尼考 | | | | | | |
| | | | 磺胺类(总量) | | | | | | |
| | | | 其他水产品 | 其他水产品 | 高 | 镉(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 | | | | | | | | | |
| 诺氟沙星 | | | | | | | | | |
| 34 | 水果类 | 水果类 | 仁果类 水果 | 苹果 | 较高 | 敌敌畏 | | | |
| | | | | | | 啉虫脒 | | | |
| | | | | | | 毒死蜱 | | | |
| | | | | | | 甲拌磷 | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------|---|----|---------------|--|--|
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 三氯杀螨醇 | | |
| | | | 梨 | 较高 | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | 苯醚甲环唑 | | |
| | | | | | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 乙螨唑 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | 核果类 水果 | 枣 | 较高 | 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） | | |
| | | 核果类 水果 | 桃 | 较高 | 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 | | |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 噻虫胺 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|--|-----|------|-------|--|--|---------------|--|--|
| | | | | 油桃 | 较高 | 甲胺磷 | | | | | |
| | | | | | | 克百威 | | | | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | | | | |
| | | | | | | 敌敌畏 | | | | | |
| | | | | | | 苯醚甲环唑 | | | | | |
| | | | | | | 噻虫胺 | | | | | |
| | | 柑橘类 水果 | | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑 | | | | | |
| | | | | | | | | | 丙溴磷 | | |
| | | | | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | | | | 联苯菊酯 | | |
| | | | | | | | | | 氯唑磷 | | |
| | | | | | | | | | 三唑磷 | | |
| | | | | | | | | | 水胺硫磷 | | |
| | | | | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | | | | | 2,4-滴和2,4-滴钠盐 | | |
| | | | | | | | | | 狄氏剂 | | |
| | | | | | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | | | | | 杀扑磷 | | |
| | | | | | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 联苯肼酯 | | | | | | |
| | | 柚 | | | 较高 | 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 | | |
| | | 柠檬 | | | 较高 | 多菌灵 | | | | | |
| | | | | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | | | | 联苯菊酯 | | |
| | | | | | | | | | 水胺硫磷 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------|----|------|---------------|--|--|
| | | | | | 乙螨唑 | | |
| | | | | | 氯唑磷 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 丙溴磷 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 克百威 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 联苯菊酯 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 三唑磷 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 杀扑磷 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 水胺硫磷 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 氧乐果 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 2,4-滴和2,4-滴钠盐 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 苯醚甲环唑 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 氯唑磷 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 敌敌畏 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | 橙 | 较高 | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 | 苯醚甲环唑 | | |
| | | | | | 己唑醇 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 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 | | |
| | | | | | 氟唑菌酰胺 | | |
| | | | | | 戊唑醇 | | |
| | | 腈苯唑 | | | | | |
| | | 草莓 | 较高 | 阿维菌素 | | | |
| | | | | 敌敌畏 | | | |
| | | | | 多菌灵 | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|----------|-----|----|------------------|--|--|
| | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | 烯酰吗啉 | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | 戊菌唑 | | |
| | | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏 | | |
| | | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | | | | 氯吡脞 | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | 桑葚 | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | |
| | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |
| | | | | | | 三氯蔗糖 | | |
| | | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | |
| | | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 | 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 | | |
| | | | | | | 联苯菊酯 | | |
| | | | | | | 烯唑醇 | | |
| | | | | | | 百菌清 | | |
| | | | | | | 噻唑膦 | | |
| | | | | | | 氟唑菌酰胺 | | |

| | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|-----|----|------------------|--|--|
| | | | | 芒果 | 较高 | 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 | | |
| | | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | | 噻嗪酮 | | |
| | | | | 火龙果 | 较高 | 氟虫腈 | | |
| | | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | 荔枝 | 较高 | 多菌灵 | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | | 苯醚甲环唑 | | |
| | | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | | 吡唑醚菌酯 | | |
| | | | | | | 除虫脲 | | |
| | | | | | | 氰霜唑 | | |
| | | | | | | 氟吗味 | | |
| | | | | | | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | | |
| | | | | | | 乐果 | | |
| | | | | 杨梅 | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | | | |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | | | |
| 糖精钠（以糖精计） | | | | | | | | |
| 三氯蔗糖 | | | | | | | | |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|--|----------------|-----|-------|-------|----|-------------|-----|
| | | | | | | 敌敌畏 | | | | |
| | | | | | | 氧乐果 | | | | |
| | | | | | | 啉虫脒 | | | | |
| | | | | | | 龙眼 | 较高 | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | | | | | 克百威 | |
| | | | | | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | |
| | | | | | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | | 橄榄 | 较高 | | 三氯蔗糖 | |
| | | | | | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | |
| | | | | 多菌灵 | | | | | | |
| | | | | 甲胺磷 | | | | | | |
| | | | | 戊唑醇 | | | | | | |
| | | | | 乙酰甲胺磷 | | | | | | |
| | | | | 番木瓜 | 较高 | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | | | 噻虫嗪 | | | | |
| | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | | | |
| | | | | 瓜果类 水果 | 西瓜 | 较高 | 克百威 | | | |
| | | | | | | | 噻虫嗪 | | | |
| | | | | | | | 氧乐果 | | | |
| | | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | | |
| | | | | | | | 苯醚甲环唑 | | | |
| | | | | | 甜瓜类 | 较高 | 克百威 | | | |
| | | | | | | | 烯酰吗啉 | | | |
| | | | | | | | 氧乐果 | | | |
| | | | | | | | 乙酰甲胺磷 | | | |
| | | | | 35 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 甲硝唑 |
| 地美硝唑 | | | | | | | | | | |
| 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | | | | | |
| 氟虫腈 | | | | | | | | | | |
| 氯霉素 | | | | | | | | | | |
| 氟苯尼考 | | | | | | | | | | |
| 甲砒霉素 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|------|----|--|--|-----------|
| | | | | | | 恩诺沙星 氧氟沙星 沙拉沙星 甲氧苄啶 磺胺类(总量) 多西环素 地克珠利 托曲珠利 | | |
| | | | | 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物 磺胺类(总量) 多西环素 | | |
| 36 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅(以Pb计) 铬(以Cr计) 赭曲霉毒素A 吡虫啉 环丙唑醇 | | |
| 37 | 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 | 一般 | 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 | | |
| | | | | 生干籽类 | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH) 过氧化值(以脂肪计) 铅(以Pb计) 镉(以Cd计) 黄曲霉毒素B ₁ 噻虫嗪 噻虫胺 | | |
| 包号：_____ 单批次平均报价：_____ (元) (不超过 800.00 元) | | | | | | | | 与初次报价保持一致 |
| 包号：_____ 总报价：_____ (元) 注：(共计_____批次) | | | | | | | | |

法定代表人：_____ (签字)

投标人：_____ (盖章)

日期：_____年_____月_____日

2025年西平县食用农产品必检品种、项目表

| 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 必检项目 | 可选项目 | 备注 |
|--------------|--------------|--------------|-----------------------------------|--|----|
| 畜禽肉 及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶 | 挥发性盐基氮、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、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素 | |
| | | 牛肉 | 克伦特罗、磺胺类(总量) | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | | 羊肉 | 氯霉素 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | 禽肉 | 鸡肉 | 氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 噻虫胺 | 倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷 | |
| | | 豇豆 | 倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪 | 灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫脒、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 | |
| | | 食荚豌豆 | 噻虫胺、多菌灵 | 阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷 | |
| | 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) | 亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计) | |
| | 根茎类和薯芋 | 姜 | 噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、 | 吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和 | |

| | | | | | |
|------|-------|------|-------------------------|---|---|
| | 类蔬菜 | | 噻虫嗪、吡虫啉 | 高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六 | |
| | | 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威 | |
| | | 芋 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计) | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |
| | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 噻虫嗪 | 乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷 | |
| | | 韭菜 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈 | |
| | 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒 | 氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷 | |
| | | 茄子 | 镉(以Cd计)、噻虫胺 | 铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | 甜椒 | 噻虫胺 | 阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威 | |
| | 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |
| | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星 |
| 海水产品 | | 海水虾 | 二氧化硫残留量 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星 | |

| | | | | | |
|-----|-----------|----------------|----------------------------|---|---|
| | | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、培氟沙星、诺氟沙星 | |
| | 其他水产品 | 其他水产品(重点品种:牛蛙) | 恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物 | 镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a | a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。 |
| 水果类 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、联苯菊酯 | 丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 | |
| | | 橙 | 联苯菊酯、氯唑磷 | 丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 | |
| | | 柚 | 氯唑磷 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威 | |
| | 浆果和其他小型水果 | 猕猴桃 | 氯吡脞 | 敌敌畏、多菌灵、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) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵 | |
| | 热带和亚热带水果 | 荔枝 | 吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果 | |
| | | 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑 | 氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 | |
| | | 香蕉 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻嗪磷、氟唑菌酰胺 | |
| | | 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脲 | |
| | | 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 | |
| | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利 |

| | | | | | |
|--|-----------|------|--|------------------------------------|--------------------------|
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 酸价(以脂肪计)(K ₀ H)、黄曲霉毒素B ₁ (重点品种:花生) | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺 | 仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ |
| <p>注: 1. 部分项目检测结果说明: 恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计; 孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计, 以孔雀石绿表示; 磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时, 样品品前处理按该标准附录B规定; 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品, 其酸价、过氧化值不作要求; 其中芝麻的酸价不纳入2025年监督抽检。</p> <p>3. 海水蟹、虾蛄中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日(含)之后的产品检测。</p> <p>4. 可选项目选择原则: ①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检; 鉴于检测方法等问题, 虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。②可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择, 如在本表可选项目之外确定检测项目时, 应注意: 农药残留项目在GB 2763-2021、GB 2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法; 兽药项目在GB 31650-2019、GB 31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量, 或农业农村部公告250号有禁用要求, 且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位), 符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品, 其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品, 因此“国抽信息系统”不作必检项限制, 但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验, 不得漏检漏报。</p> <p>6. 抽样前, 应制定抽样方案, 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。</p> | | | | | |