

### 第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

#### 3.1.采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：844,800.00

采购包最高限价（元）：844,800.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及 核心产品	是否涉及 采购进口 产品	是否涉及 强制采购 节能产品	是否涉 及优先 采购节 能产品	是否涉 及优先 采购环 境标志 产品
1	C19010 000 技术 测试和分 析服务	2026年 食品抽检 (省级转 移任务) 采购项目	1.00 (项 )	844,800. 00	其他未列 明行业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包1：是

#### 报价要求

采购包1：

序号	报价内容	数量(计量单位)	最高限价	价款形式	报价说明
1	2026年食品抽检(省级转移任务)采购项目	1.00 (项)	844,800.00	总价	无

★注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

#### 本项目涉及核心产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

#### 本项目涉及采购进口产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

#### 本项目涉及强制采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由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的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

#### 本项目涉及优先采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由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的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

#### 本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

### 3.2.技术要求

采购包1：

标的名称：2026年食品抽检（省级转移任务）采购项目

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
			<p><b>★一、服务内容及要求</b></p> <p><b>1. 服务实施范围</b></p> <p>按照四川省市场监督管理局《2026年全省市场监管系统食品安全抽检监测计划的通知》和资阳市2026年度食品安全抽检监测实施方案规定的相关区域和相关环节。</p> <p><b>2、服务实施要求</b></p> <p>以突出问题为导向、以发现问题、防控风险为基本原则，遵照相关法律法规和工作规范，按照规定检验方法，出具内容齐全、数据准确的检验报告书，并对其真实性和准确性负责。</p>

### 3、服务内容

3.1按照招标人制定的抽检计划实施，2026年省级转移任务共计704批次。

3.2常规抽检。2026年省级常规抽检704批次，涉及32个大类食品品种（详见附件1）。

3.3落实多维覆盖。覆盖城市、乡镇(含农村和城乡接合部)，抽检比例为6:4;覆盖全部在产食品生产企业，覆盖全部食品大类，覆盖生产、流通、餐饮、进口等环节，覆盖批发市场、超市、“三小”、“一老一小”食堂等场所，完成大中小学校园两年全覆盖的目标。覆盖集中供餐、餐饮外卖等，加大网络销售环节抽检力度，省转移任务网络抽检比例不低于15%，其中网络餐饮抽检任务数不低于省转移任务的5%;省专项任务网络抽检比例不低于20%。

3.4省级转移任务：复用餐饮具抽检占比不得高于3%。合理安排食用农产品抽检批次，聚焦批发市场、大型超市、农贸市场等食用农产品重点销售场所开展抽检。批发市场抽检每月每个市场不低于20批次，农贸市场和大中型商超抽检占比要达到50%。

3.5省级抽检任务推进时限:6月30日前完全提交≥30%(力争)，9月30日前完全提交≥60%，11月25日前达到100%。

### 4、技术质量要求

4.1.检验要严格按照有关法律法规、规章及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《网络食品安全抽检工作指南(试行)》等相关要求，均衡完成抽检任务，确保抽检数据合规、真实、准确。

4.2.投标人须拥有实验室质量管理体系，拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够按照国家有关食品监督抽检工作规范从事检验工作，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.3.投标人须具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力，能够保证检验检测质量，近三年检验检测活动中无重大差错或责任赔偿案例；抽样检测程序符合《食品安全法》等法律法规中有关食品抽检的规定。投标人对出具的检测报告负责，并承担相应的法律责任。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.4.投标人须提供专业的独立采样服务，安排专业人员与专用车辆开展采样工作，提供现场采样工具、容器等设备，抽样期间工作人员和车辆的费用由投标人自行承担；样品采集人员必须经过专门的培训，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.5.投标人须按国家相关要求提供采样单、封签等，对每个抽检样品统一编号、登记、封存。采集完毕后，按要求及时将样品由专人送达，并具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。

4.6.采集的样品在贮存、运输等过程中，投标人应采取相应保护措施，避免包装破损及样品之间的交叉污染。送达实验室的样品标签不得涉及企业信息。

4.7.投标人应当具备数据审核、结果判定和报送能力。完成抽检工作，应根据国家有关法规、标准、规范进行样品合格性分析判定；投标人检验完毕、复核确认并签发检测报告后2个工作日内完成上报。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.8.投标人须按时完成检测任务并对样品信息及检测结果进行汇总。样品送检后

20个工作日内将检测报告、样品信息及检测结果汇总表直接交付委托检验的监管部门。投标人不得对外发布检验结果，也不得报告上级或其他单位。

4.9.检验工作完成后，投标人应撰写食品安全抽检与安全风险分析报告书，对本项目涉及的抽检数据进行总结分析，为市场监管部门食品安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案。投标人应在项目完成后及时将食品安全抽检与安全风险分析报告书及工作总结报招标人。

4.10.招标人对投标人项目抽检监测任务进度安排情况、内部质量控制情况以及检验检测数据可靠性等进行不定期的随机监督抽查，抽查采用盲样考核、现场督导检查 and 飞行检查等方式进行。

### 5、后续服务要求

检验工作完成后，投标人应撰写食品安全抽检与安全风险分析报告书，对本项目涉及的抽检数据进行总结分析，为市场监管部门食品安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案。投标人应在项目完成后及时将食品安全抽检与安全风险分析报告书及工作总结报招标人。

## 二、与供应商履约相关的其他要求

1、为确保本项目服务流程顺畅、安全有保障，供应商应根据本项目需求情况并结合自身管理、技术情况提供完整的服务方案【包括：①人员管理制度；②样品抽取方案；③样品运输方案；④样品检测方案；⑤样品管理及质量控制；⑥数据处理及填报；⑦数据汇总及分析；⑧突发紧急事件处理措施；】

2、为确保本项目服务流程顺畅，人员、设备充足，投标人结合自身情况提供相关人员及设备。

附件1

资阳市第三方检验检测机构2026年省级常规抽检任务品种、项目及批次安排表

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	监督抽检项目	批次	雁江区	安岳县	乐至县	高新区	临空区
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	18	4	6	4	2	2

1

粮食加工品

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B1、赭曲霉毒素A	6	2	1	1	1	1
挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）	5	1	1	1	1	1
	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	5	1	1	1	1	1
	谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇						
		米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）						
		其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A						

其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	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）	1						
		发酵面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	0	2	3	3	1	1	
		米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群							
		其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群							

					小计	4 4	10	12	10	6	6		
					花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）						
					玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）						
					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）						
					食用植物油 菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）						
					食用植物油 大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	2 5	6	8	5	3	3
					食用植物油 调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）						

2

		油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、铅 (以Pb计)						
		其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)						
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、铅 (以Pb计)						
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						
小计					25	6	8	5	3	3

				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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	8	1	3	2	1	1
				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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数	6	1	2	1	1	1

酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、大肠菌群	6	1	2	1	1	1
		调味料酒	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	2	0	1	1	0	0
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	8	2	2	2	1	1



3

调味料

调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	8	2	2	2	1	1
		坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1						
		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							
调味料	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							
		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	5	1	1	1	1	1	1

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）	3	1	1	1	0	0	
		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）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）							
		特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、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）							
	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）								
小计					4	8	9	15	12	6	6

预 制 肉 制 品	调 理 肉 制 品 ( 非 速 冻 )	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
	腌 腊 肉 制 品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、红2G、氯霉素
	发 酵 肉 制 品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌



品	熟肉干制品	熟肉干制品 高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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）、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									
			小计					2 5	6	8	7	2	2		
			液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、丙二醇、商业无菌									
		巴氏杀菌乳		高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群										
		调制乳		高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群										

乳粉	发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
	高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
	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



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

					小计	30	8	8	8	3	3
				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 <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌					
			包装饮用水	其他类饮用水	较高	耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌					



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、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、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	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母						
			小计			25	7	7	5	3	3
			方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌					
		方便米粉（米线）		较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌						
		方便粉丝		较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌						



方便食品	主食类方便食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						
	其他类方便食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						
小计				30	8	8	6	4	4

8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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	10	3	3	2	1	1
	小计						10	3	3	2	1	1
			畜禽水产罐头	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						
				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						

9	罐头	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	1	4	5	3	2	2		
			果蔬罐头	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	一般	黄曲霉毒素B1、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								
			小计					1	4	5	3	2	2
						6							

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	20	4	4	4	4	4
	小计						20	4	4	4	4	4
				速冻面食	速冻面食	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）					



	冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）						
		速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						
		小计									
12	薯类和膨化食品	膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						
				一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						

				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）									
				薯泥（酱）类	一般	铅（以Pb计）、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）、二氧化硫残留量									
				其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌									
				小计				15	4	4	3	2	2		
				糖果	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶									



			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶						
小计							10	2	3	3	1	1



14

含 茶 制 品 和 代 用 茶	代 用 茶	枸 杞 ( 干 )	一 般	铅(以Pb计)、二氧化 硫残留量、啉虫脒、克 百威、毒死蜱、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯 、吡虫啉、三唑磷、霉 菌						
		菊 花 ( 干 )	一 般	铅(以Pb计)、二氧化 硫残留量、啉虫脒、克 百威、毒死蜱、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯 、吡虫啉、三唑磷、霉 菌						
		金 银 花 ( 干 )	一 般	铅(以Pb计)、二氧化 硫残留量、啉虫脒、克 百威、毒死蜱、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯 、吡虫啉、三唑磷、霉 菌						
		苦 丁 茶	一 般	铅(以Pb计)、二氧化 硫残留量、啉虫脒、克 百威、毒死蜱、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯 、吡虫啉、三唑磷、霉 菌						
		其 他 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、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯 、吡虫啉、三唑磷、霉 菌						
小计					1 5	3	4	4	2	2





			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									
			小计				3 2	10	8	8	3	3			
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 <sub>2</sub> 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）、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、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、胭脂红、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	4 5	11	12	10	6	6
						其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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）、二氧化硫残留量						

			干制食用菌	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）								
			食用菌制品	腌渍食用菌	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							
			小计				4	5	11	12	10	6	6
			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之和、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、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌								
	水果制品	水果制品					2	0	5	6	5	2	2

17

水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌

小计	20	5	6	5	2	2
----	----	---	---	---	---	---

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）	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B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	20	5	6	5	2	2
				花生制品	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B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌						
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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						
				小计		20						

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	8	2	2	2	1	1
			干 蛋 制 品	干 蛋 制 品	较 高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌						
			冰 蛋 制 品	冰 蛋 制 品	较 高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌						
			液 蛋 制 品	液 蛋 制 品	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌						
			热 凝 固 蛋 制 品	热 凝 固 蛋 制 品	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌						
			其 他 蛋 制 品	其 他 蛋 制 品	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌						
			合计									

1	技术服务要求和商务要求	20	可可及焙烤咖啡产品	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	5	1	1	1	1	1
			可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌							
合计									5	1	1	1	1	1
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			1	3	3	3	2	2
				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								
				小计				1 3	3	3	3	2	2	
			干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群								
				预制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红）								



			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌										
			其他水产品制品	其他水产品制品	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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数										
			小计					10	3	3	2	1	1			
			淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素、水分、氢氰酸										







24

糕点

糕点

月饼  
月饼  
较高

酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

30

8

8

6

4

4

粽子  
粽子  
较高

过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌							
				小计				30	8	8	6	4	4	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群							

25	豆制品	豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1 5	4	4	3	2	2
			非发酵性豆制品	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）、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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群						
			大豆蛋白类制品等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群						
小计						1 5	4	4	3	2	2

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数						
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	10	2	2	2	2	2
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌						
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数						
			小计						10	2	2	2

						氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶Q10、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	1 0	3	3	2	1	1
27	保 健 食 品	保 健 食 品	保 健 食 品	保 健 食 品	较 高	小计	1 0	3	3	2	1	1
				婴								

幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿

婴幼儿谷类辅助食品

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B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌





				补 充 品	补 充 品	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B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌								
						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B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌								
						小计			9	3	2	2	1	1		
								蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式								

						<p>特殊医学用途婴儿配方食品</p>	<p>特殊医学用途婴儿配方食品</p>	<p>脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白</p>				
--	--	--	--	--	--	---------------------	---------------------	--	--	--	--	--







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)	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)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）
食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）

30

餐  
饮  
食  
品

淀粉制品 (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)
	凉粉类 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(赤藓红、苋菜红、靛蓝、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、喹啉黄、亮蓝、诱惑红、酸性红)、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)
	奶茶 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
饮料 (自制)	豆浆 (自制)	较高	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

4  
0

10

12

8

5

5

餐具	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

其他 餐 饮 食 品	酒 类 ( 自 制 )	配 制 酒 ( 自 制 )	较 高	甲 醇、 氰 化 物 ( 以 HCN 计 )、 甜 蜜 素 ( 以 环 己 基 氨 基 磺 酸 计 )、 三 氯 蔗 糖、 糖 精 钠 ( 以 糖 精 计 )、 安 赛 蜜、 纽 甜、 西 地 那 非、 豪 莫 西 地 那 非、 硫 代 艾 地 那 非、 他 达 拉 非、 二 硫 代 去 甲 基 卡 巴 地 那 非、 那 非 乙 酰 酸、 去 甲 基 卡 巴 地 那 非、 去 甲 基 他 达 拉 非、 羟 基 豪 莫 西 地 那 非、 伐 地 那 非、 育 亨 宾
	豆 制 品 ( 自 制 )	非 发 酵 性 豆 制 品 ( 自 制 )	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 )
		膨 化 食 品 ( 自 制 )	膨 化 食 品 ( 自 制 )	较 高

			杂粮制品（自制）	杂粮制品（自制）	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）、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（喹啉黄、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、酸性红）、三氯蔗糖									
			小计					40	10	12	8	5	5		
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物									
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数									
				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									



			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	水分、黄曲霉毒素B1、色价、细度150 $\mu$ m（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 $\pm$ 10）nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）						
			红曲黄色素 一般	色价E1% 1cm（476 $\pm$ 10）nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）						
			胶基 一般	铅（Pb）、总砷（以As计）						
			食品工业用酶制剂 一般	铅（Pb）、总砷（以As计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性						
			小计		19	5	5	5	2	2



畜禽肉及副产品

	鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
	其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
	羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
	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、磺胺类（总量）
	羊肾	高	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
	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
豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg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 <sub>2</sub> 计）
	鲜食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、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、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
	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、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

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、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
	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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷

蔬菜	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、氟虫腈、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
	油菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、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
茄果类蔬菜			

	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、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、氟啶虫酰胺、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	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脒、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷



	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、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
	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
	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）
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、培氟沙星、诺氟沙星
	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

水产品	淡水蟹	高	镉（以Cd计）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、 呋喃唑酮代谢物
	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、 镉（以Cd计）、柠檬黄、 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、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）、甲氧苄啶、 甲硝唑、氧氟沙星、培 氟沙星、诺氟沙星
	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、恩 诺沙星、土霉素/金霉素 /四环素（组合含量）、 磺胺类（总量）、诺氟 沙星
	海水蟹	高	镉（以Cd计）、二氧化 硫残留量、氯霉素、孔 雀石绿、呋喃唑酮代谢 物、呋喃妥因代谢物、 氧氟沙星
	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	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
核果类水果	苹果	较高	敌敌畏、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、阿维菌素
	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
	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、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、毒死蜱、噻虫胺
	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、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
浆果和	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、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、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、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯

水 果 类	其他 小 型 水 果	桑 甚	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
		西 番 莲 （ 百 香 果 ）	较 高	镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
热 带		香 蕉	较 高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		火 龙 果	较 高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

和 亚 热 带 水 果	荔 枝	较 高	多菌灵、氧乐果、毒死 蜱、苯醚甲环唑、氯氟 菊酯和高效氯氟菊酯、 氯氟菊酯和高效氯氟 菊酯、吡唑醚菌酯、 除虫脲、氰霜唑、氟吗 啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰 盐、乐果、溴氰菊酯
	杨 梅	较 高	脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计 ）、糖精钠（以糖精计 ）、三氯蔗糖、甜蜜素 （以环己基氨基磺酸计 ）、氧乐果、啉虫脒、 阿维菌素、纽甜
	龙 眼	较 高	二氧化硫残留量、克百 威、氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯、氧乐果、氟虫 腈
	橄 榄	较 高	三氯蔗糖、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、克百威、氧乐 果
	西 瓜	较 高	克百威、噻虫嗪、氧乐 果、乙酰甲胺磷、苯醚 甲环唑、氯氟菊酯和 高效氯氟菊酯
瓜 果 类 水 果	甜 瓜 类	较 高	克百威、烯酰吗啉、氧 乐果、乙酰甲胺磷

鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氟霉素、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、氟霉素						
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、噻虫胺、噻虫嗪						
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						
		花生	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B1、噻虫嗪、噻虫胺						
		其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、噻虫嗪、噻虫胺						
小计					58	15	15	15	7	6
合计					704	179	193	161	86	85

备注：检验项目不得低于“国抽”任务同品种项目的60%

★三、商务要求

1.付款方式：

第一次付款：任务进度完成30%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及

		<p>计费报价函递交给招标人后30日内支付合同总金额的30%；</p> <p>第二次付款：任务进度完成60%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及计费报价函递交给招标人后30日内支付合同总金额的30%；</p> <p>第三次付款：任务进度完成100%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及计费报价函递交给招标人后30日内支付合同总金额的40%。</p> <p>2、履约验收时间：</p> <p>1)、验收条件说明：</p> <p>第一次验收：供应商任务进度完成30%，自提出验收申请之日起，达到验收条件起15日内，验收总任务的30%；</p> <p>第二次验收：供应商任务进度完成至总任务的60%，自提出验收申请之日起，达到验收条件起15日内，验收总任务新完成的30%；</p> <p>第三次验收：供应商任务进度完成100%，自提出验收申请之日起，达到验收条件起15日内，验收总任务剩余的40%；</p> <p><b>3.服务时间:</b>合同签订后365日。（2026年11月25日前需完成所有抽样和检验工作，并出具相应报告，抽检结束后应配合招标人完成相关后续服务）</p> <p><b>4.服务地点:</b>招标人指定地点。</p> <p><b>5.报价要求:</b>投标人的报价是投标人全部完成本项目所有的服务内容的全部工作、服务内容的综合最终报价,包括投标人履约过程中的抽样费、样品检验费、邮寄费、样品运输费、人工、保险、税金、利润等一切费用。招标人在项目结算时不再向中标人支付其他任何费用。</p> <p><b>6.安全责任:</b>投标人在项目实施和使用过程中的安全责任由投标人自行负责,招标人不承担任何安全责任。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p><b>7.保险:</b>按国家相关规定执行。</p>
--	--	---

注：采购需求中标注“★”号的条款为本次采购项目的实质性要求，投标人应全部满足。

### 3.3.服务要求

#### 3.3.1.服务内容要求

采购包1:

**备注：因系统固化原因，若本商务要求与招标文件第二章2.6.6.履约验收方案第七条、第三章3.3.2有冲突的，以此商务要求为准。**

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
无			

#### 3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	合同签订后365日。（2026年11月25日前需完成所有抽样和检验工作，并出具相应报告，抽检结束后应配合招标人完成相关后续服务）
2	★	服务地点	招标人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	严格按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库(2016) 205号)的要求及国家行业主管部门规定的标准、方法和内容进行验收。

4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	<p>1、任务进度完成30%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及计费报价函递交给招标人后，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的30.00%</p> <p>2、任务进度完成60%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及计费报价函递交给招标人后，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的30.00%</p> <p>3、任务进度完成100%，经招标人验收合格，中标人开具正式发票以及计费报价函递交给招标人后，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的40.00%</p>
6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>1.中标人和招标人双方必须遵守本项目采购需求中的各项规定，保证本项目的正常履行。2.如因中标人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招标人造成损失或侵害，包括但不限于招标人本身的财产损失、由此而导致的招标人对任何第三方的法律责任，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。</p>

### 3.4.其他要求

采购包1:

/