

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):1,480,880.00

采购包最高限价(元):1,480,880.00

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	C1901000 技术测试和分析服务	资阳市市场监督管理局 2026年食品抽检(市本级)采购项目	1.00(项)	1,480,880.00	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	资阳市市场监督管理局2026年食品抽检(市本级)采购项目	1.00(项)	1,480,880.00	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：资阳市市场监督管理局2026年食品抽检（市本级）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>★一、服务内容及要求</p> <p>1、服务实施范围</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>2、服务实施要求</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> <p>3、服务内容</p> <p>按照采购人制定的抽检计划实施，2026年市抽任务共计1384批次。</p> <p>3.1常规抽检。2026年市本级常规抽检350批次，涉及32个大类大宗食品品种（详见附件1）。结合上一年度抽检数据分析研判情况，以风险较高的品种、项目、区域和环节为重点，开展重点领域、重点环节的监督抽检。</p> <p>3.2专项抽检。计划安排专项抽检250批次。主要根据相关科室监管需要，针对重点区域、重点人群、节令食品、重大活动开展专项抽检。专项抽检实施方案由资阳市市场监督管理局另行下达。</p> <p>3.3食用农产品抽检。计划抽检食用农产品784批次，抽检区域、品种、检验项目（详见附件2）。</p> <p>市抽任务主要抽检本行政区域内销售的食用农产品、餐饮食品、地方特色食品、食品生产企业在产品种和既往发现的问题食品进行抽检。根据监管工作需要适当抽取市外生产的预包装食品。食用农产品自选品种和项目，应结合当地实际参照《2026年四川省食品安全监督抽检实施细则》进行确定，对抽取的必检品种应按规定的必检项目和不少于2个自选项目开展检验。</p> <p>3.4“每周检”：每周至少抽检1批次辖区内主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品。</p> <p>3.5 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、旅游购物等场所，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，县(区)级抽检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总任务数的5%;县(区)级抽检任务网络专项抽检比例不低于总任务数的5%。</p> <p>3.6 市级任务推进时限:6月30日前完全提交≥45%(力争)，9月30日前完全提交≥75%，11月25日前达到100%。</p> <p>4、技术质量要求</p> <p>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。</p> <p>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</p>

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）

3. 投标人须具备与承接任务中食品品种、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. 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）

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。

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。

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）

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。

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。

10. 招标人对投标人项目抽检监测任务进度安排情况、内部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

为确保本项目服务流程顺畅、安全有保障，投标人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年市本级监督抽检任务品种、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						
		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						
		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）						
			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						
				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						

1	粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	13	3	3	3	2	2									
			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							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								
				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								
		2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油							花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	10	3	3	2	1	1
												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）						
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）														
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）														

			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、铅 (以Pb计)
			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
	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)、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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、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
	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
			香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值

3	调味品	香辛料类	香辛料类	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）	18	4	4	4	3	3
			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（以环己氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌							
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮（以N计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜						
				其他固体调味料	一般	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（以环己氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量						
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛						
				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）、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	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 ₂ 计）
		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）

4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	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	13	3	3	3	2	2
		发酵肉制品	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							
	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								
	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								
	熟肉制品	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									
5	乳制品	乳制品	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	13	3	3	3	2	2			
				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									
				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										
			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、 再制干 酪、干 酪制品 ）	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																
				包装饮 用水	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																
6	饮料	饮料															13	3	3	3	2	2

7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	16	4	4	4	2	2
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）、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						
				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						
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	5	1	1	1	1	1
			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									

9	罐头	罐头	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	5	1	1	1	1	1
				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						
				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	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						
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	10	2	2	2	2	2
		速冻面食	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）						
				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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						

11	速冻食品	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（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）、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	10	2	2	2	2	2
			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）、二氧化硫残留量、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						
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1						
			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						
		12	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						
	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）、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					
	薯类食品			冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）						
	薯类食品			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						
	薯类食品			薯粉类	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量						
	薯类食品			其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌						

13	糖果制品	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、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	5	1	1	1	1	1
		糖果制品（含巧克力及制品）	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、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						
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、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、亮蓝）	5	1	1	1	1	1
		含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）						
		含茶制品和代	枸杞（干）	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、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、啶虫脒、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						

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	16	4	4	4	2	2
			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）						
			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						
			食用菌制品	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）						
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										
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之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、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	5	1	1	1	1	1
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、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						
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	10	2	2	2	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						
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	5	1	1	1	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									
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	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						

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	5	1	1	1	1	1	
				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							
			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）、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）							
				盐渍水产品	盐渍鱼	较高							过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
					盐渍藻	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）
					其他盐渍水产品	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）

22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄）	5	1	1	1	1	1
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）						
			生食水产品	生食动物性水产品	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）、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						
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）、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	16	4	4	4	2	2
			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、诱惑红、日落黄、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）、IM O含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分						
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）、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）、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、酸性红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	16	4	4	4	2	2
			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						
			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						
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	5	1	1	1	1	1
			非发酵性豆制品	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）						
				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	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						

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	5	1	1	1	1	1
			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						
			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						
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	5	1	1	1	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									
		婴幼儿辅助食品		婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片（块）状罐装辅助食品，婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌									
28	特殊膳食食品			辅食营养补充食品、辅食营养补充片、辅食营养撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸（烟酰胺）、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10	2	2	2	2	2	2		
		营养补	营养补												

29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 α -亚麻酸供能比、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、碘、氯、硒、铬、钼、氟、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、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	5	1	1	1	1	1
				非全营养配方食品	高	铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标						
				特定全营养配方食品	高	蛋白质、脂肪供能比、n-3脂肪酸（以EPA和DHA计）供能比、二十碳五烯酸（EPA）、亚油酸供能比、 α -亚麻酸供能比、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、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标						
		米面及	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）、铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）							
			小麦粉									

30

餐饮食品

其制品 (自制)	制品 (自制)	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
		凉皮类 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
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)
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)
		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)

27

7

7

7

3

3

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)
		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
餐饮具	复用餐具	复用餐具 (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
酒类 (自制)	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、那非乙酰胺、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)	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)
其他餐饮食品	膨化食品 (自制)	膨化食品 (自制)	较高	糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、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)、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
	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
	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

31

食品添加剂

食品添加剂

单一食品添加剂

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E _{0.1% 1cm} （610nm）、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）
蜂蜡	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E _{1% 1cm} （495±10）nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）
红曲黄色素	一般	色价E _{1% 1cm} （476±10）nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）
胶基	胶基	一般 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 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

5

1

1

1

1

1

畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	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、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、氟尼辛、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	水分、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、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、水分、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、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
		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 ₂ 计）
	鲜食用菌	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、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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

蔬菜	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、啉虫脒、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、氟啉虫酰胺、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、啉虫脒、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、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	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、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、噻虫嗪、杀扑磷
		胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
		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、甲拌磷、克百威、六六六、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、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

32

食用农产品

		萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	40	10	10	10	5	5
		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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	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）						
	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）、甲氧苄啉、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					
			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					
		海水产品	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）、甲氧苄啉、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	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
	仁果类水果	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
	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、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
		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、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、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

水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯
		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、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
	热带和亚热带水果	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
		荔枝	较高	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、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、啉虫脲、阿维菌素、纽甜
		龙眼	较高	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、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	
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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	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、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、氯霉素							
	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								
合计						350	81	81	80	54	54	

附件2

资阳市第三方检验检测机构2026年食用农产品监督抽检计划表

序号	食品亚类	食品品种	食品细类	必检项目	可选项目	批次总数	雁江区	安岳县	乐至县	高新区	临空区
	(二级)	(三级)	(四级)								
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啉、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)	15	4	4	3	2	2
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啉、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	30	7	7	7	5	4
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15	3	4	4	2	2

禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	25	6	7	6	3	3
	其他禽肉（重点品种：鸽肉）	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	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、磺胺类（总量）、环丙氨嗪	15	4	3	4	2	2
	畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	5	1	1	1	1	1
豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	5	1	1	1	1	1
	豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	7	2	1	2	1	1
	食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	20	4	5	5	3	3
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）、总汞（以Hg计）	铅（以Pb计）	25	6	7	7	3	2
甘薯	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	15	3	4	4	2	2
	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	35	9	9	8	4	5

2

蔬菜

根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	15	3	4	4	2	2
	萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	8	2	2	2	1	1
	马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、甲拌磷	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	15	3	4	4	2	2
	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	35	8	8	8	6	5
鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅（以Pb计）、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	30	7	8	7	4	4
	韭菜	镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	铅（以Pb计）、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	15	4	3	4	2	2
茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉（以Cd计）、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅（以Pb计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	20	5	4	5	3	3
	茄子	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	20	5	5	5	2	3
	甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	20	5	5	5	3	2
	菠菜	毒死蜱、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、阿维菌素	铅（以Pb计）、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	15	3	4	4	2	2

叶菜类 蔬菜	普通白菜	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉（以Cd计）、敌敌畏、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、氧乐果、乙酰甲胺磷	30	8	7	7	4	4	
	芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	25	6	7	6	3	3	
	油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、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	20	5	5	5	3	2	
	瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、吡虫啉	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	5	1	1	1	1	1
淡水产品	贝类	贝类	镉（以Cd计）、氯霉素	无机砷（以As计）、孔雀石绿、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）	8	2	2	2	1	1
	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、地西洋	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、培氟沙星、诺氟沙星	35	10	8	8	5	4	
	淡水虾（重点品种：罗氏沼虾）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、地西洋	镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物、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）、氧氟沙星、诺氟沙星	12	3	3	3	2	1	

3	水产品	海水虾	镉（以Cd计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）、诺氟沙星	5	1	1	1	1	1
		海水产品 海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	15	4	4	3	2	2
		其他水产品（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）	恩诺沙星a、氟苯尼考a、氧氟沙星a、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）b（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。）	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	15	4	4	4	2	1
	柑橘类水果 核果类水果 浆果和其他小型水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	25	7	7	7	2	2
柑、橘		联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	15	4	5	3	2	1	
油桃		噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	20	5	6	5	2	2	
桑葚		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）、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	15	4	3	4	2	2	
番木瓜		噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	15	4	4	3	2	2	

4	水果类	热带和 亚热带 水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、吡唑醚菌酯、 除虫脲、苯醚甲环唑、 氟霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、 氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、 氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰 盐、乐果、溴氰菊酯	15	4	4	3	2	2
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氟 菊酯和高效氯氟菊酯、 氧乐果	克百威、氟虫脲	20	6	5	5	2	2
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、 戊唑醇、苯醚甲环唑、 乙酰甲胺磷、噻嗪酮、 吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯	5	1	1	1	1	1
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫 胺、腈苯唑、氟唑菌酰 胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、 氟虫脲、联苯菊酯、百菌清 、氧乐果、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯	17	4	4	4	3	2
			杨梅	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 ）、啶虫脒	山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、三氯蔗糖、氧乐果、 阿维菌素、纽甜	6	2	1	1	1	1
	仁果类 水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜 胺锰盐、苯醚甲环唑、 氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、 多菌灵、克百威、氧乐果、 水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲 胺磷、阿维菌素	6	1	1	2	1	1	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啉、 磺胺类（总量）、甲硝 唑、氟苯尼考、地美硝 唑、恩诺沙星、托曲珠 利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林 代谢物、氟虫脲、氯霉素、 甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉 沙星、地克珠利	15	4	4	3	2	2
			其他禽 蛋	多西环素、磺胺类（总 量）（仅鸭蛋、鹅蛋检 测多西环素。）	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	15	4	3	4	2	2
6	生干坚 果与籽 类食品	生干坚 果与籽 类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B1	过氧化值（以脂肪计）、铅 （以Pb计）、镉（以Cd计） 、噻虫嗪、噻虫胺	20	5	6	5	2	2
合计						784	194	196	190	106	98

★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计费报价函递交给招标人, 后30日内支付合同总金额的30%;

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%;

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%。

2、履约验收时间:

1) 验收条件说明:

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%;

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%

;

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%;

3.服务时间: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)

4.服务地点:招标人指定地点。

5.报价要求: 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

。

6.安全责任: 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)

7.保险:按国家相关规定执行。

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。

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。

--	--	--	--

3.3.服务要求

3.3.1.服务内容要求

采购包1:

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、采购文件的质量要求和技术指标、成交供应商的响应文件及承诺以及合同约定标准进行验收。
4	★	支付方式	分期付款

5	★	付款进度安排	<p>1、进度款，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、进度款，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，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的30.00%</p> <p>3、进度款，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，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:

/