

菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食
品质量安全检验项目（二次）

招标文件

项目编号：SDGP371702000202602000005
(HZSMDCGF2026-005)

招 标 人：菏泽市牡丹区市场监督管理局

招标代理机构：山东润阳项目管理有限公司

日 期：二零二六年六月



目 录

第一章 招标公告.....	2
第二章 投标人须知.....	5
第三章 技术标准和要求.....	27
第四章 采购合同.....	79
第五章 投标文件格式.....	84

第一章 招标公告

项目概况

菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）的潜在投标人应在网站上自行下载获取招标文件，并于2026年07月3日09点00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：SDGP371702000202602000005（HZSMDCGF2026-005）
- 2、项目名称：菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）
- 3、招标方式：公开招标
- 4、预算金额：1200000.00元
- 5、最高限价：1200000.00元。
- 6、采购需求：菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次），D包：约1200批次检测服务,E包：约1200批次检测服务。
- 7、合同履行期限：一年。

二、申请人的资格要求：

标包	招标范围	资格要求	预算金额 (万元)
D	菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）（D包）	1、投标人必须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定应当具备的条件； 2、投标人须在中华人民共和国境内注册，具备有效的营业执照，并具有通过省级及以上质量技术监督部门组织的检验检测机构资质认证证书（CMA）； 3、在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；	60
E	菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）（E包）	4、在信用中国（ http://www.creditchina.gov.cn ）平台未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法案件当事人名单，在中国执行信息公开网 http://zxgk.court.gov.cn	60

		未被列入失信被执行人名单； 5、本项目不接受联合体投标； 6、本项目资格后审。	
--	--	---	--

注：本项目兼投不兼中，投标单位允许投标多个包段，只允许中一个包段（按照开标先后顺序，如果在前一个项目被推荐为第一中标候选人，后面的项目仍能参与评审，但不再参与中标候选人推荐）。

三、招标文件的获取：

1. 时间：开标时间前在菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyxx.cn/>）本项目招标公告页面免费下载电子招标文件。

2. 地点：由潜在投标人登录中国山东政府采购网、山东省公共资源电子交易平台（菏泽市）、牡丹区人民政府网自行下载。

3. 方式：投标人开标时间前在菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyxx.cn/>）本项目招标公告页面免费下载电子招标文件。如果招标文件需要变更、澄清或者答疑，变更、澄清、答疑也将在在山东省政府采购信息公开平台、山东省公共资源电子交易平台(菏泽市)政府采购电子交易系统上发布，请各投标人注意浏览下载，未按要求查阅者自行承担相应后果，恕不予单独告知。

4. 本次招标为电子招标投标，编制投标文件需使用企业 CA，投标人在获取招标文件后应进行企业 CA 注册。CA 注册有一定周期，请及时办理以免影响本次投标。

四、投标文件递交时间及递交地点：

1. 时间：2026年7月3日9时00分（北京时间）

2. 地点：菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyxx.cn/>）（网上开标）

3、投标文件递交方式：

在递交文件截止时间前，将加密版的电子投标文件上传至菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyxx.cn/>）。

五、开标时间及地点

时间：2026年7月3日9时00分（北京时间）

地点：本项目实行网上远程不见面开标，供应商无需到达开标现场，可自行选择任意地点登录菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyxx.cn/>）开标大厅参加开标。供应商若解密失败或因自身原因无法解密的其责任自行承担，具体操作步骤详见采购文件。

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

1. 凡有意参加本次政府采购的潜在投标人必须在“中国山东政府采购网（www.ccgp-shandong.gov.cn）”进行注册并登记备案，并在菏泽市公共资源交易网（<http://hzsjyzx.cn/>）注册账号并下载文件。
2. 投标文件递交方式：投标人应当在提交投标文件截止时间前，通过【菏泽市公共资源投标文件制作工具】上传投标文件。支持网上远程开标，投标人无需到现场参加开标会。
3. 本项目为网上交易，投标文件采用电子评审的方式；其他未尽事宜详见招标文件。
4. 本项目发布媒介：在中国山东政府采购网、菏泽市公共资源交易中心网、牡丹区人民政府网上同时发布。

八、本次招标的联系方式

1. 招标人：菏泽市牡丹区市场监督管理局

联系人及联系方式：郭主任 0530-3625520

地址：菏泽市牡丹区中华西路万象城

2. 招标代理机构信息

名称：山东润阳项目管理有限公司

联系人：岳先生 联系方式：18853046339

地址：山东省菏泽市鲁西新区东城国际 26102 室

3. 项目联系方式

项目联系人：岳先生

电话：18853046339

2026年6月12日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	项 目	内 容
1	招标人	招 标 人：菏泽市牡丹区市场监督管理局 联 系 人：郭主任 联系电话：0530-3625520 地 址：菏泽市牡丹区中华西路万象城
2	招标代理机构	招标代理机构：山东润阳项目管理有限公司 联 系 人：岳先生 联系电话：18853046339 邮 箱：sdryxmglyxgs@163.com 地 址：山东省菏泽市鲁西新区东城国际26102室
3	项目名称	菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）
4	项目编号	SDGP371702000202602000005（HZSMDCGF2026-005）
5	招标内容	菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次），D包：约1200批次检测服务,E包：约1200批次检测服务。
6	资金来源	财政资金
7	招标方式	公开招标
8	服务要求	投标人应严格按照本公司既有的操作规范及流程为招标人提供优质的服务；在抽检样品时，需保证不合格率；在招标人有紧急需求时，投标人应保证第一时间到达现场展开作业。
9	检验周期	承检机构应当自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告；如有应急需要，必须在单独约定时间内出具检验结果报告。
10	服务期限	自合同签订之日起一年

11	投标人资格要求	1、投标人必须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定应当具备的条件； 2、投标人须在中华人民共和国境内注册，具备有效的营业执照，并具有通过省级及以上质量技术监督部门组织的检验检测机构资质认证证书（CMA）； 3、在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； 4、法定代表人身份证明（法定代表人参与的）或法定代表人授权委托书及委托代理人身份证（委托代理人参与的）； 5、在信用中国（http://www.creditchina.gov.cn）平台未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法案件当事人名单，在中国执行信息公开网http://zxgk.court.gov.cn未被列入失信被执行人名单； 6、本项目不接受联合体投标； 7、本项目资格后审。
12	投标有效期	90 日历天
13	投标预备会	不召开
14	联合体投标	不接受
15	分包	本项目分2个包
16	偏离	不允许实质性偏离
17	投标报价	一次性报优惠率 优惠率=（参考价-优惠后报价）/参考价×100% * 例如检测项目“氯化钠（氯化物）”的市场参考价为 100 元，如投标人考虑各项综合因素后，认为正常检测该项目需要 90 元 则优惠率应为 10%，计算方法为：（100-90）/100×100%=10%；
18	招标文件的获取	详见招标公告

19	构成招标文件的其他材料	澄清、修改及补充通知等书面材料
20	投标人对招标文件疑问、质疑的截止时间	开标前10天
21	招标人对招标文件澄清的截止时间	招标人可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响招标文件编制的，招标人应当在递交投标文件截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，招标人应当顺延投标文件递交截止时间。
22	投标人确认收到招标文件澄清的时间	在收到相应澄清文件后 24 小时内
23	投标人确认收到招标文件修改的时间	在收到相应修改文件后 24 小时内
24	投标保证金	无
25	近年完成类似项目年份要求	三年，指 2023年 5 月 1 日至今
26	是否退还投标文件	否
27	投标文件份数要求	加密文件1份，在《山东省公共资源电子交易平台（菏泽市）政府采购电子交易系统提交
28	投标文件签字或盖章要求	投标文件应按第五章“投标文件格式”要求进行签字或盖章，否则其投标文件作无效投标处理。
29	投标文件递交截止时间	投标文件递交截止时间：2026年7月3日9时00分（北京时间）
30	投标文件递交地点	投标文件递交地点：菏泽市公共资源交易网（ http://hzsjyzx.cn/ ）

31	开标时间及地点	开标时间：2026年7月3日9时00分（北京时间） 开标地点：菏泽市公共资源交易网（http://hzsjyzx.cn/）
32	资格审查及业绩的提交	本项目为资格后审。 投标人应将以下证件加盖公章的扫描件附到投标文件供评标委员会审查： （1）带有统一社会信用代码的营业执照副本； （2）资质认定证书； （3）法定代表人身份证明（法定代表人参与的）或法定代表人授权委托书及委托代理人身份证（委托代理人参与的）； （4）参加本次政府采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录的书面声明； （5）投标人检验检测能力一览表。 （6）在信用中国（http://www.creditchina.gov.cn）平台未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法案件当事人名单，在中国执行信息公开网http://zxgk.court.gov.cn未被列入失信被执行人名单； 注：①投标人所提供的所有证件及业绩应真实有效，否则将做无效投标处理。 ②如因证件年检或变更应提供有关的证明材料。
34	评标办法	综合评分法
35	评标委员会	评标委员会成员依法组建，由5人及以上单数组成。
36	是否允许递交备选投标方案	不允许
37	最高限价	本次总采购最高限价暂定为120万，其中D包：60万元，E包：60万元。本项目报价格折扣，最终工作量以招标人与中标人签订服务合同后实际检测任务量为准。

38	付款方式	每期检验任务完成后，经招标人验收合格，乙方提供正规发票后由招标人自行支付。
39	费用承担	本项目的招标代理服务费参照国家计委计价格 2002[1980]号文件（服务类）之规定标准收取。招标代理服务费由中标人在领取中标通知书前交付至招标代理机构。
40	知识产权	投标人须保证在服务期间不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或工业设计权等知识产权的指控。如果任何第三方提出侵权指控与招标人无关，投标人须与第三方交涉并承担可能发生的一切费用。如招标人因此而遭致损失的，投标人应赔偿该损失。
41	特别说明	1. 本项目兼投不兼中，投标单位允许投标多个包号，只允许中一个包段（按照开标先后顺序，如果在前一个项目被推荐为第一中标候选人，后面的项目仍能参与评审，但不再参与中标候选人推荐）。 2. 本项目报优惠率，中标后根据检测数量据实结算。
解释权		本招标文件的最终解释权归招标代理机构，当对一个问题有多种解释时以招标代理机构的书面解释为准。招标文件未做须知明示，而又有相关法律、法规规定的，招标代理机构对此所做解释以相关的法律、法规规定为依据。
电子投 标须知		1. 本项目为电子化评审，只接受网上上传的投标文件，未通过系统上传投标文件的视为无效报价。递交（上传）投标文件的要求：投标人完成电子投标文件制作后，通过【菏泽市公共资源投标文件编制工具】上传投标文件，系统即时向投标人发出上传回执通知。上传时间以上传回执通知载明的传输完成时间为准；逾期上传的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。投标文件加密、上传：开标截止时间前通过【菏泽市公共资源投标文件制作工具】上传时，系统通过投标人当前使用的CA数字证书自动加密电子投标文件。电子投标文件上传成功后，系统出具上传凭证，投标人可以下载保存。供应商可模拟测试解密过程，解密必须使用制作投标文件的CA来解密。 重要提示：投标截止时间前通过【菏泽市公共资源投标文件制作工具】上传时，系统通过投标人当前使用的CA数字证书自动加密电子投标文件。投标文件上传成功后，系统出具上传凭证，投标人可以下载保存。 开标前请务必使用系统提供的模拟开标功能，验证系统登录、签到和解密。避免因开标当天忘记密码等造成无法正常开标。开标使用步骤：

	登录→点击“开标”菜单→签到与解密。 1.电脑软硬件配置要求：操作系统：win7及以上； 浏览器：IE9及以上，搜狗浏览器、360浏览器、QQ浏览器等兼容ie模式的浏览器，但要保证ie浏览器是ie9及以上； 2.电子投标文件建议开标截止时间前尽早上传，避免开标当天因网速、电脑环境不具备等原因造成投标文件无法正常上传成功； 3.建议开标前至少提前1小时登录系统，点击“开标业务”，选择今日开标项目，点击右上角的【进入】按钮，进入虚拟开标室，点击左侧【签到】按钮完成签到； 4.在线解密投标文件：启动解密后，投标人端口收到在线解密的消息。 在解密倒计时内点击【解密】按钮，系统将根据所有投标人提交解密的顺序依次解密投标文件。注意：招标文件要求投标人须在解密倒计时内按上述操作要求开始解密，解密完成时间根据参与家数和投标文件大小而定，解密完成时间可能超出点击【解密】按钮限定时间，请投标人耐心等待； 5.评标期间，请投标人保持通讯畅通； 6.相关规定详见菏泽市公共资源交易中心发布通知。技术电话：0530-5319003
信用评价	供应商须在项目开标前，进入菏泽市政府采购公共服务平台（http://ggzytz.heze.gov.cn/），在服务平台点击【菏泽市政采信用管理系统】进入信用系统完成账号注册（已有账号的无需重复注册），登录系统截取当前的信用星级和分数，作为供应商信用情况的参考。在项目评标结束后，供应商需登录菏泽政采信用管理系统，对本次项目的各阶段参与主体完成信用评价并于系统内提交评价结果。政策咨询 0530-5613725 技术咨询董工：15053027821技术咨询陈工：18253063200。
所属行业	科学研究和技术服务业

投标人须知

1、总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规规定，本项目已具备招标条件，现采用公开招标方式对该项目进行招标；

1.1.2 本项目招标人：见投标人须知前附表；

1.1.3 本项目招标代理机构：见投标人须知前附表；

1.1.4 本项目名称、项目编号：见投标人须知前附表；

1.1.5 本项目招标内容：见投标人须知前附表。

1.2 招标方式

1.2.1 本项目招标方式见投标人须知前附表。

1.3 投标人应当具备下列条件：

具体详见投标人须知前附表。

1.4 费用承担

1.4.1 投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

1.5 保密

1.4.2 参与招标活动的各方应对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。

1.5 语言文字

1.5.1 除专用术语外，与招投标有关的语言均使用简体中文。必要时专用术语应附有简体中文注释。

1.6 计量单位

1.6.1 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

2、招标文件

2.1 招标文件的组成

本项目招标文件包括以下内容：

(1) 招标公告

- (2) 投标人须知
- (3) 技术标准和要求
- (4) 采购合同
- (5) 投标文件格式

本招标文件第四章“采购合同”是招标文件的重要组成部分，投标人必须仔细阅读并充分理解。投标人一旦中标，必须按照本招标文件第四章“采购合同”已约定的内容和格式与招标人签订合同。

对招标文件所作的澄清、修改、补充文件，同为招标文件的组成部分，其相互之间发生矛盾时，以最后发出的文件为准。

2.2 招标文件的澄清或修改

投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向招标代理人提出，以便补齐。如有疑问，应在投标人须知前附表规定开标时间15日前以书面形式（盖章）送达至山东润阳项目管理有限公司，要求招标人对招标文件予以澄清。

在招标文件投标人须知前附表规定时间内，招标人无论出于何种原因，均可用补充文件的形式对招标文件进行澄清和修改。澄清和修改作为招标文件的组成部分，对所有投标人具有约束力。

为使投标人有足够的时间按招标文件的要求修改投标文件，招标代理机构可酌情推迟投标的截止与公开开标时间，推迟时间对所有投标人均具有约束力。在这种情况下，招标代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均相应延长至新的截止日期。

3、投标文件

3.1 投标文件的组成

- 1、投 标 函
- 2、开标一览表
- 3、法定代表人身份证明及法定代表人授权委托书
- 4、政策性文件
- 5、硬件设备情况表
- 6、专业技术人员情况一览表

- 7、服务人员及交通工具情况表
- 8、承诺书
- 9、技术部分服务方案
- 10、投标人自 2023年 5 月 1 日以来同类项目业绩表
- 11、商务偏离表
- 12、技术偏离表
- 13、投标人企业情况表
- 14、检验检测能力一览表
- 15、评分细则商务部分其他材料

3.2 投标报价

3.2.1 投标人在报价时只能提供一个方案，且此方案只允许有一个报价。

3.2.2 投标币种为人民币，报价形式为提报优惠率。

3.2.3 检测项目价格将实行项目市场参考价方式，投标人根据项目市场参考价提供优惠率，由投标人自行确定一个统一的优惠率在唱标一览表注明，并将以市场参考价为基数的优惠后报价按照《检测项目参考价格表》形式以单价体现。

根据招标文件中《检测项目市场参考价格表》，承诺最高价格不超过该市场参考价格，可以在市场参考价格的基础上提供优惠率，优惠率作为评标判分的依据之一。对于表中未列出的其他检测项目，在实施中应由双方根据公开报价协商确定。

3.2.4 如果投标文件中大写报价和小写报价不一致时，以大写报价为准。

3.2.5 本项目总投标价为含税报价，项目实施过程中发生的样品采购费、取样费、检测费等一切费用均包含在投标报价中，投标报价中未明确列出的项目报价且在项目服务过程中可能会发生的项目费用，均视为中标人让利。

3.2.7因标准调整增加检测批次、项目或市场价格波动，本项目的检测价格不再变动，总价不再增加。

3.2.8投标人免费提供的项目，应先填写该项目的实际价格，并注明免费。此项不计入总报价，投标有优惠的，请将优惠一并折入产品价格，本项目不接收投标以外的价格优惠、赠与。

3.2.9具体检验批次以实际工作量为准，检验费用据实结算。

3.3 投标保证金

无

3.4 资格审查资料

详见投标人须知前附表。

3.5 投标文件的编制

3.5.1 投标文件应当对招标文件有关技术标准和要求等实质性内容作出响应。

3.5.2 投标文件应用不褪色的材料书写或打印，并由投标人的法定代表人或其委托代理人签字或盖章并盖单位章。委托代理人签字或盖章的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章并由投标人的法定代表人或其授权的代理人签字或盖章确认。

3.5.3 投标人同时对多个包号投标的，投标文件应按所投包号分别编制投标文件。

4、投标

4.1 投标文件的密封和标记

4.1.1 投标文件的密封和标记详见投标须知前附表规定。

4.2 投标文件的递交

4.2.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 投标人递交投标文件的地点：见投标人须知前附表。

4.2.3 除投标人须知前附表另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。

4.2.4 逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 在投标人须知前附表中规定的开标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件，但应以书面形式通知招标人。

4.3.2 修改的内容为投标文件的组成部分。修改的投标文件应按照投标人须知前附表规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

5、开标

5.1 开标时间和地点

招标人在投标人须知前附表规定的投标截止时间（开标时间）和地点公开开标。所有投标人的法定代表人（或其委托代理人）准时参加，投标人的法定代表人（或其委托代理人）未按时参加开标会的，其投标文件将被拒绝。

5.2 开标程序

开标由招标人或其委托的招标代理机构主持，由相关监督部门进行监督。开标时投标人需要携带的证件及投标人证件及业绩的提交详见投标人须知前附表。

主持人按下列程序进行开标：

- (1) 宣布会议开始，介绍招标人、监督人、记录人等有关单位人员；
- (2) 宣布会议纪律；
- (3) 公布在开标截止时间前递交投标文件的投标人名称；
- (4) 下达解密指令，各投标人进行远程解密；
- (5) 开标结束。

6、资格审查

本项目为资格后审，投标人在开标时应递交以下资质证件证明资料（详见投标人须知前附表）由招标人或者招标代理机构进行查验，证件不全或检验不合格者，取消其投标资格，投标人应对提供的证件和资料负责。

7、评标

评标按下列程序进行：

- (1) 组建评审委员会；
- (2) 评标准备工作。评审委员会成员熟悉招标文件等相关文件资料；
- (3) 评审委员会成员根据评审原则和评标方法进行评标；
- (4) 向招标人提交书面评标报告；
- (5) 评审委员会解散。

7.1 组建评审委员会

7.1.1 招标人按照政府招标法律、法规的规定组建评标委员会。

7.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 招标人或投标人的主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

(4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

7.2 评标准备

7.2.1 评审委员会成员签到

评审委员会成员到达评标现场时应在签到表上签到以证明其出席。

7.2.2 评审委员会的分工

评审委员会应推选一名评审委员会组长，负责主持评标会议。评审委员会组长不得由招标人代表担任。

7.2.3 熟悉文件资料

(1) 评审委员会成员认真研究招标文件，了解和熟悉招标目的、招标范围、主要合同条件、技术标准和要求等，掌握评标标准和方法，熟悉本章及附件中包括的评标表格的使用。未在招标文件中规定的标准和方法不得作为评标的依据。

(2) 招标人或招标代理机构应向评审委员会提供评标所需的信息，包括招标文件、投标文件、开标会记录以及评审委员会认为必要的其他信息。

7.3 评审原则和评标方法

7.3.1 评审原则

“公平、公正、诚实、信用”为本次公开招标的基本原则，评审委员会按照这一原则的要求，公正、平等地对待各投标人。同时，在评标过程中恪守以下原则：

1、客观性原则：评审委员会将严格按照招标文件要求的内容，对投标人的投标文件进行认真评审；评审委员会对投标文件的评审仅依据投标文件本身，而不依靠投标文件以外的任何因素。

2、统一性原则：评审委员会将按照统一的原则和方法，对各投标人的投标文件进行评审。

3、独立性原则：评审工作在评审委员会内部独立进行，不受外界任何因素的干扰和影响，评审委员会成员对出具的评委意见承担个人责任。

4、保密性原则：评审委员会成员及有关工作人员将保守投标人的商业秘密。

5、综合性原则：评审委员会将综合分析评审投标人的各项指标，而不以单项指标的优劣评定投标人；评审委员会成员出具的意见由个人负责，评标结果由评审委员会共同负责。

6、集体决定的原则：中标候选人由评审委员会集体讨论决定。

7.3.2 评标方法

本次评标采用综合评分法（百分制法）。

1、确定合格的投标人：

- （1）符合本项目招标公告中所叙述的投标人资格要求；
- （2）符合本项目招标文件中对投标人的相关要求。符合以上条件的投标人即为合格的投标人。

2、初步评审：

（1）评审委员会将确定每一投标人是否对公开招标招标文件的要求做出了实质性的响应，而没有重大偏离。实质性响应的报价是指报价符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离或保留。

（2）如出现下列情形之一的，视为对招标文件没有做出实质性响应，按照无效投标处理。

- a) 投标文件未按招标文件要求签字、盖章的；
- b) 不具备招标文件中规定的资格要求；
- c) 未全部响应招标文件规定的实质性要求的；
- d) 不符合法律、法规规定的其他情形。

（3）评审委员会允许投标人修改投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规、不一致或不规则的地方。但是修改的内容不能改变投标文件的实质性内容，投标人修改的内容以书面文件为准。

（4）评审委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标文件，投标人不能通过修正或撤销投标文件中的不符之处而使其投标报价成为实质性响应的投标报价。

（5）评审委员会通过上述评审，确定合格的投标人名单，只有成为合格的投标人，才能进入综合评审阶段。

政府采购政策

供应商须对提供的下列政策功能类文件对评标的调整证明材料真实性负责，严禁供应商提供虚假信息骗取中标，一经发现，取消成交资格，并上报相关部门，禁止其3年内参与政府采购活动。

（一）节能环保产品给予最终价格折扣（4%）：

供应商所报产品列入财政部、国家发展改革委制定的《节能产品政府采购品目清单》和财政部、国家环境保护总局制定的《环境标志产品政府采购品目清单》的：

在价格评审时，对节能、环保产品分别给予价格加分，（加分=价格评标总分值×4%×节能、环保产品价格占投标报价中所占比例）。

在技术评审时，对节能、环保产品分别给予价格加分，（加分=技术评标总分值×4%×节能、环保产品价格占投标报价中所占比例）。

说明：1、本项计分以供应商提供的“节能、环境标志产品报价清单”及节能、环境标志产品认证证书为准，否则不给予价格、技术评审加分；供应商所填写的内容必须真实、可靠，如有虚假或隐瞒，一经查实将导致报价被拒绝。

2、投报产品属于品目清单范围内的强制性采购的，供应商必须使用品目清单内的产品，并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。

（二）小微企业

若供应商为小型、微型企业，则给予报价 15%的扣除。供应商须遵照工业和信息化部等部委发布的《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）和《关于印发政府采购促进中小企业发展管理办法的通知》（财库〔2020〕46 号）以及财库〔2022〕19 号的规定，提供加盖单位公章的《中小企业声明函》，否则，不给予价格扣除；

（三）监狱企业

根据《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：在政府采购活动中，监狱企业和戒毒企业视同小型、微型企业，评审中享受同小型、微型企业相同的价格扣除。监狱企业和戒毒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。

（四）残疾人福利性单位

符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（见附件），并对声明的真实性负责。任何单位或者个人在政府采购活动中均不得要求残疾人福利性单位提供其他证明声明函内容的材料。在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。

开标时，供应商须提供《残疾人福利性单位声明函》，否则不给予价格扣除；

残疾人福利性单位视同小型、微型企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

注：（1）供应商所提供的材料或填写的内容必须真实、可靠，如有虚假或隐瞒，一经查实将导致报价被拒绝，并按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款“提供虚假材料谋取成交的”进行处罚，给招标人造成损失的应承担赔偿责任。

（五）根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号及关于转发《财政部关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》的通知（鲁财采〔2026〕3号）的相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1、投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times$ 50%；

2、投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；

3、投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；

4、评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。属于第3项情形的，供应商可随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料，已提交的评审现场可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

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，且投标人在评标现场合理的时间不能提供书面说明或相关证明材料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。

4、评分细则：

(1) 评审委员会对合格投标人的以下内容进行综合分析和比较，并打分：

项目		得分	评定标准
价格部分 (10分)	价格	10分	以满足招标文件要求且价格优惠的最高值为评标基准价，其价格分最高为满分10分，其他投标人的价格分按照下列公式计算：报价得分=（投标报价/评标基准价）×10。
商务部分 (50分)	硬件设备情况	15分	(1) 投标人具备承担多项目、多频次检测任务所需的仪器设备，同时具备气相色谱质谱联用仪、液相色谱/串联质谱联用仪、电感耦合等离子光谱仪、电感耦合等离子体质谱仪、离子色谱仪、高液相色谱仪、气相色谱仪、紫外分光光度计、原子荧光光谱仪、原子吸收分光光度计、微波消解仪、荧光定量PCR等（或同功能设备）仪器设备的得10分，缺失任何一项不得分 （注：若投标人实验室不满足第（1）项基础要求的，则以下第（2）项评分为0分。） (2) 在满足基础分10分的基础上，每多增加一台/套下述设备：气相色谱/质谱联用仪、液相色谱/串联质谱联用仪每台/套得1分，本项最高得5分。
			注：1、以同时提供的仪器设备购买发票或其他权属证明材料为准，另提供设备计量/校准证书。有租赁设备的需提供租赁合同，并保证租赁期限长于本次招标服务期限。 2、须附相关设备清单， 清单包括设备名称、品牌型号、功能、序列号、购置时间等，并提供实验室设备真实图片，并将清单与设备大图附于投标文件中。投标人应保证所提供的设备清单信息真实有效，若发现中标人虚报设备信息，取消中标资格。 3、1台设备开具多个发票的按1台计算。

	实验室条件	5分	1、投标人具有独立的检测检验实验室；实验室面积小于5000（不含）平方米以下不得分，5000-8000（不含）平方米以上得2分，8000平方米（含）以上得3分； 2、有冷冻仓库得1分、冷藏仓库得1分，共2分。 实验室或仓库若为投标人自有产权，需提供产权证明（或公证件）或购房合同；实验室或仓库若为租赁场地，需提供该场地在本次招标服务期内的租赁合同。中标后，采购人有权进行实地考察，如有虚假则取消其中标资格。
	专业技术人员	4分	投标人拟投入本项目的人员： 1、具有高级技术职称（高级工程师）每个得1分，最多2分； 2、具有中级技术职称（工程师）每个得0.5分，最多2分； （以上须提供职称证，缴纳社保证明或者聘用合同）
	企业实力	5分	1、投标人具有省级及以上政府主管部门颁发的高新技术企业证书，得2分 2、投标人具备有效的省级农业部门颁发的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）、省级畜牧兽医局农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）、省级自然资源厅产品检验检测机构考核合格公示，每提供一份得1分，共3分。
	业绩	8分	投标人自2023年5月1日以来签订的食品安全抽检监测项目业绩，提供一份同类业绩得1分，最高8分。 【需提供合同及中标通知书原件扫描件，否则不予计分，有效业绩时间以合同签订时间为准。】
	检验能力	5分	1、投标人参加过中国合格评定国家认可委员会（CNAS）认可的组织机构组织的能力考核或国家级检验检测机构能力考核并获得满意结果的，每提供一份满意证书得0.5分，最高2分。 2、投标人具备30000个（含）-40000个（不含）参数资质认定的得1分，40000个（含）-50000个（不含）参数资质认定的得2分，50000个（含）以上得3分，30000个以下不得分。（详见附件八）

	抽检 问题 发现 率	8分	2025年监督抽检问题发现率在3%及以上的8分，2-3%之间得6分，1-2%之间得3分，1%以下不得分。须提供由国家食品安全抽样检验信息系统导出的统计数据及截图或省级（含）以上部门的文件作为证明材料；未提供者不得分。
技术 部分 （40 分）	服务 方案	35分	由评审委员会对各投标人的投标文件进行打分。 1. 每期任务能够提供3组以上采样人员和采样工具（包括车辆、冷藏运输工具），提供样品运输、交接服务，采样完成后5日内汇总出样品采集情况统计表；5分。 2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的24小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门；5分。 3. 检测工作结束后，5日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门，并结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，7日内报抽检组织部门；5分。 4. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务；4分。 5. 能够按照采购人的要求发送检测报告；4分。 6. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益；4分。 7. 能够按照采购人关于食品安全监督抽检和风险监测工作的有关工作制度配合采购人完成相关工作；4分。 8. 为确保需冷藏冷冻水产品样品及时送交实验室，便于开展应急抽检、现场核查、能力比对、异议复核等工作，投标人应急服务机制健全，及时送达样品进入实验室并确保样品的完整及检验结果的准确性。（因检测项目中有微生物的检测，各投标人须详细描述应急预案）；4分。 以上8项每存在一项弱势或不合理扣0.5分，没有此项不得分。
	制度建 设情况	2分	投标人的管理制度和管理规范健全，组织分工明确，有完备的管理措施和管理人员，有突出的制度建设方面的优势；2分，每存在一项弱势或不合理扣0.5分，没有此项不得分。

	应急预案	3分	应急预案的制定。在处置食品安全突发事件、舆情处置等情况时，有完整的应急预案，拟采取的应急措施符合食品安全突发事件处置要求，应急预案架构齐全；3分，每存在一项弱势或不合理扣0.5分，没有此项不得分。
--	------	----	--

注：

（1）在任何评审环节中，需评标委员会成员就某项定性的评审结论做出表决的，评标委员会全体成员按照少数服从多数的原则，以记名投票方式表决。

（2）本评标办法凡涉及资格审查的有关证件、材料以投标文件中的扫描件为准，投标人应对所提供材料的真实性负责，否则一经发现（或开标后合同履行期间发现有弄虚作假行为的），投标、中标无效，没收其投标保证金，并提请有关部门依法依规给予处理。

5、无效投标

投标人有下列情形之一，其投标将被视为无效投标，招标人将严格按照《中华人民共和国政府采购法》及相关法律、法规及规章制度的规定行使权利。投标人给招标人、招标代理机构造成损失的，招标人、招标代理机构有索赔的权利，投标人应予以赔偿。

（1）投标人提供的有关资格、资质证明文件、加分项证明资料不真实或提供虚假招标材料；

（2）在整个评标过程中，投标人有企图影响招标活动结果公正性的任何活动；

（3）投标人以任何方式诋毁其他投标人；

（4）投标人串标；

有下列情形之一的，视为串标，作无效投标处理：

- 1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- 4）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；
- 5）不同投标人的投标文件相互混装；
- 6）法律法规文件规定的其他情形。

（5）以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标的；

（6）中标人无故不按规定签订合同；

（7）法律、法规规定的其他情况。

8、定标

8.1 定标方式

8.1.1 根据评标委员会按得分顺序由高到低推荐三名中标候选人，确定排名第一的中标候选人为中标人，排名第一的中标人因故被取消或放弃中标或者因不可抗力提出不能履行合同的，招标人可以确定排名第二的中标候选人为中标人，以次类推。确定中标人时，如得分相同的，按价格优惠由高到低顺序排列。得分且投标优惠报价相同的，评标委员会按企业综合实力和服务优劣用记名投票的方式确定排名较靠前的中标人。

8.1.2 评审结束后，评审委员会向招标人提交书面评标报告。评标报告应当由全体评审委员会成员签字。

8.1.3 评标报告由评审委员会全体成员签字。对评标结论持有异议的评审委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评审委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意评标结论。评审委员会应当对此作出书面说明并记录在案。

8.1.4 向招标人提交书面评标报告后，评审委员会即告解散。

8.1.5 评审委员会经评审，认为所有投标都不符合招标文件要求的，可以否决所有投标。所有投标被否决后，招标人应当依法重新招标。

8.2 中标通知

8.2.1 确定中标结果后，在与招标公告发布的同一媒介发布中标公示；中标公示后，招标代理机构在规定时间内发出《中标通知书》。

8.2.2 《中标通知书》将作为合同的组成部分。《中标通知书》发出后，招标人改变中标结果的，或者中标人放弃中标的，应当依法承担法律责任。

8.3 签订合同

8.3.1 招标人与中标人应自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。

8.3.2 中标人如不按本招标文件的规定与招标人订立合同，则招标人将取消其中标资格，投标保证金不予退还，给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，还应当对超出部分予以赔偿，并依法承担相应的法律责任。

8.3.3 发出中标通知书后，招标人无正当理由拒签合同的，招标人向中标人退还投标保证金；给中标人造成损失的，还应当赔偿损失。

9、重新招标

9.1 重新招标

有下列情形之一的，招标人将重新招标：

9.1.1 在投标截止时间时提交投标文件的投标人少于 3 个的；

9.1.2 所有投标均被作为无效投标处理的。

10、纪律和监督

10.1 对招标人的纪律要求

招标人不得泄漏招投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益和他人合法权益。

10.2 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评审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。

10.3 对评审委员会成员的纪律要求

评审委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。在评标活动中，评审委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用评标办法没有规定的评审因素和标准进行评标。

10.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

10.5 质疑和投诉

10.5.1 投标人对招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应当知道其权益受到损害之日起 7 个工作日内向招标人以书面形式提出质疑。

10.5.2 质疑实行实名制，投标人不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。投标人有下列情形之一的，经有关部门审查属实的，应当依照有关法律、法规、规章规定进行处罚。

（一）捏造事实或者提供虚假质疑材料的；

（二）借用他人名义或者伪造他人身份进行质疑的；

（三）具有其他虚假、恶意质疑情形的。

任何单位和个人不得指使、教唆投标人进行虚假、恶意质疑。

10.5.3 质疑文件应包括以下主要内容：

- （一）投标人和被质疑人的名称、法定代表人、住所、电话、邮编等；
- （二）招标项目名称、项目编号；
- （三）具体质疑事项与请求；
- （四）事实与理由，并提供事实依据及相关证明材料，证明材料中有外文资料的，应当将与质疑相关的外文资料完整、客观、真实地翻译为中文，翻译人员签名并注明工作单位、联系方式等信息；
- （五）提出质疑的日期。

质疑书应当加盖公章与签字。投标人为自然人的，应当由本人签字并附有效身份证明；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人或者主要负责人签字并加盖公章，

同时一并提交营业执照和法定代表人或者主要负责人有效身份证明。无法提供证件原件的，应当提供真实有效的复印件，并签字或者盖章。

投标人可以委托代理人办理质疑事项，代理人办理质疑事项时，除提交质疑书外，还应当提交投标人的授权委托书及代理人的有效身份证明，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项。

10.5.4 被质疑人应当在受理质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知投标人和其他有关投标人，答复内容仅限于投标人所质疑的内容，不得涉及以下内容：

- （一）国家秘密和商业秘密；
- （二）开标前质疑的，已获取招标文件的投标人名称、数量；
- （三）中标（成交）结果确定前质疑的，关于评审专家信息及评审情况；
- （四）预中标（成交）投标人情况；
- （五）其他投标人的投标（响应）文件。

10.5.5 投标人对被质疑人的答复不满意或者被质疑人未在规定期限内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向有关部门进行投诉。

10.5.6 其他规定详见政府采购法、山东省政府采购投标人质疑处理办法等相关法规。

11、需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

第三章 技术标准和要求

一、项目要求

本项目为菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次），择优选择检测机构。分批次检测，检验项目：农兽药残留、重金属和微量元素含量、理化指标、食品添加剂含量、非食用物质含量、掺杂掺假、有毒有害物质、食品微生物、食品餐饮具、食品接触材料、转基因鉴定、营养成分监测、保健食品功效成分和易非法添加物质含量等。

二、项目介绍及技术要求

（一）根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的有关规定，完善牡丹区食品安全检测体系，实现对重点环节、重点品种、重点区域的全覆盖，提高食品安全风险防控能力和食品安全保障水平。

（二）检验机构应严格执行下列要求：

1. 按照国家法律、法规、国家标准规定和招标人要求开展辅助抽样、检测等各项工作，根据承担的检测任务出具检测实施方案，具体可协商制定；
2. 制订严格的工作制度、纪律和标准，严格执行，有完善的检查落实措施；
3. 参与现场检验的抽样人员必须着装整齐、举止文明，配备相应的采样工具和设备，积极配合甲方工作安排；
4. 建立与招标人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与招标人沟通，及早上报检测结果；与招标人代表、工作人员随时交流，虚心接受招标人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平；
5. 严格按照规定的检测方法进行检测，不得擅自增加或者减少检验项目，不得擅自修改判定原则，承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责，招标人通过监督检查的方式对各检测机构检测数据进行考核，发现存在弄虚作假或擅自修改检测数据的情形，将被列入“黑名单”，不得再承检牡丹区食品抽检任务。
6. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关法律、法规、规章的规定。
7. 对于《参考价目表》、山东省产品质量监督检验收费标准(鲁价费发[2001]305号)（鲁价未有明确价格的由市场询价得出）和附件 1《食品、相关产品抽检和食用农产品品种、项目计划表》中列出的检测项目，必须具备全项目检验资质，不得分包。如《参考价

目表》所列检验方法标准失效，请投标人采用最新有效的检验方法并取得资质认定并提供证明材料。

8. 招标人安排抽检任务时，检验项目原则上为附件 1 中所列项目中的部分或全部，采购方根据实际情况确定。同时，为满足应急检验和突发事件，招标人有调整项目的权利，不受《参考价目表》和附件 1《食品、相关产品抽检和食用农产品品种、项目计划表》列出的检测项目的限制，如价格不包括在内，双方另行协商。

9. 若选定的检验机构对某一检测项目均无检测资质，则招标人有权委托其他有相应资质的检测单位进行检测。

三、项目范围

参见《检测项目参考价格表》和说明部分及附件 1。

附件	
市场监管部门食品安全抽检监测项目检验费用参考表	
检验项目	费用（单位：元）
菌落总数	200
大肠菌群	200
霉菌	100
酵母	100
霉菌和酵母	100
商业无菌	150
乳酸菌数	100
嗜渗酵母计数	200
金黄色葡萄球菌	400
沙门氏菌	400
单核细胞增生李斯特氏菌	400
大肠埃希氏菌O157:H7	400
铜绿假单胞菌	400
副溶血性弧菌	400
阪崎肠杆菌	400
致泻大肠埃希氏菌	400
β型溶血性链球菌	400
大肠埃希氏菌	400
蜡样芽胞杆菌	400
黄曲霉毒素B ₁	500
黄曲霉毒素M ₁	500
黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量	500
玉米赤霉烯酮	500
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	500
赭曲霉毒素 A	500
展青霉素	500
井冈霉素	500
米酵菌酸	500
伏马毒素B ₁ 、B ₂ 之和	500
鸡源性成分鉴定	500
核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分	500
动物源性成分鉴定（牛、羊、猪、鸡、鸭）	500
铅（以 Pb 计）	150
镉（以 Cd 计）	150
总汞（以Hg计）	150
总砷（以As计）	150
无机砷（以As计）	300

锡（以Sn计）	150
镍	150
铬（以Cr计）	150
硝酸盐（以NaNO ₃ 计）	200
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	200
N-二甲基亚硝胺	500
苯并[a]芘	400
多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽）	1000
多氯联苯	800
溴酸盐	200
三氯甲烷	150
氰化物（以HCN计）	200
双酚A	500
胶囊壳中的铬	150
螨	100
吸虫囊蚴	150
线虫幼虫	150
绦虫裂头蚴	150
缩水甘油酯（以3-MCPD计）	500
游离棉酚	200
3-氯-1, 2-丙二醇	500
阿斯巴甜	220
安赛蜜	200
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	150
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	150
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	150
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	200
纳他霉素	200
丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	250
呈味核苷酸二钠	100
茶多酚	150
亮蓝	150
柠檬黄	150
日落黄	150
苋菜红	150
胭脂红	150
酸性橙 II	300
喹啉黄	500
赤藓红	150
美术绿	650
糖精钠(以糖精计)	150

特丁基对苯二酚(TBHQ)	150
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）	150
丙二醇	300
香兰素	300
二氧化硫残留量	200
二氧化硫	200
三氯蔗糖	400
谷氨酸钠	100
铝的残留量（以即食海蜇中Al计）	300
过氧化物	100
壬基酚	500
曲酸	300
三聚硫氰酸三钠盐	500
苯甲羟肟酸	500
硫脲	150
紫外吸光度（270nm）	200
硫氰酸钠（以硫氰酸根计）	400
高氯酸盐	500
二硫代氨基甲酸盐	300
邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）	400
缩水甘油脂肪酸酯	500
尿素	300
甲基汞（以Hg计）	300
滑石粉	200
脲酶试验	100
乙基麦芽酚	400
亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	200
咖啡因	150
铅的残留量(干样品,以Al计)	300
诱惑红	200
乙二胺四乙酸二钠	200
阿力甜	150
纽甜	150
亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	200
丁基羟基茴香醚(BHA)	150
二丁基羟基甲苯(BHT)	150
酸价（以脂肪计）	200
酸价（植物油）	100
过氧化值（以脂肪计）	100
溶剂残留量	200
余氯(游离氯)	100

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）	200
丙二醛	150
氨基酸态氮	150
全氮（以氮计）	100
铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）	100
总酸（以乙酸计）	100
不挥发酸（以乳酸计）	200
钡（以Ba计）	150
酸度	100
界限指标	300
镉	150
电导率	50
耗氧量(以O ₂ 计)	100
二氧化碳气容量	110
水分	100
组胺	150
酒精度	100
甲醇	200
蔗糖分	150
还原糖分	150
色值	50
总糖分	150
不溶于水杂质	50
挥发性盐基氮	180
果糖和葡萄糖	300
蔗糖	150
10-羟基-2-癸烯酸	150
功效/标志性成分	2100
可溶性固形物	100
崩解时限	100
脲酶活性定性测定	100
碳水化合物	150
铜	150
灰分	100
杂质度	100
固形物	100
总酸	100
总酯	100
酸酯总量	150
己酸乙酯	200
乙酸乙酯	200

甜菊糖苷	150
瑞鲍迪苷A	250
干浸出物	150
高果糖淀粉糖浆	500
碳-4植物糖含量	500
麦芽糖	150
氯化钠	300
碘（以I计）	300
氯化钾	300
蛋白质	100
脂肪	150
非脂乳固体	200
氟	200
能量	100
亚油酸	300
月桂酸占总脂肪的比值	150
肉豆蔻酸占总脂肪的比值	150
维生素A	300
维生素B ₁	300
维生素B ₂	300
维生素B ₆	300
维生素B ₁₂	500
维生素C	300
维生素D	300
维生素E	300
维生素K	300
维生素K ₁	300
钙	150
铁	150
锌	150
钠	150
磷	150
钾	150
镁	150
硒	150
锰	150
氯	100
钼	150
总钠	150
烟酸	500
叶酸	500

泛酸	500
生物素	500
不溶性膳食纤维	1000
二十二碳六烯酸	300
花生四烯酸	300
烟酸（烟酰胺）	500
胆碱	300
α -亚麻酸	300
终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量与总脂肪酸的比值	290
芥酸与总脂肪酸比值	150
反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值	500
肌醇	270
牛磺酸	320
左旋肉碱	320
二十二碳六烯酸与总脂肪酸比	0
二十碳四烯酸	300
二十碳四烯酸与总脂肪酸比	0
二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比	0
长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比	300
核苷酸	500
叶黄素	500
果聚糖	300
亚油酸供能比	300
α -亚麻酸供能比	300
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	150
反式脂肪酸与总脂肪酸比值	500
乳糖占碳水化合物总量比	150
苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV	400
罗丹明B	400
碱性嫩黄	600
甲醛	200
过氧化苯甲酰	200
三聚氰胺	400
富马酸二甲酯	300
罂粟碱	400
吗啡	380
可待因	380
那可丁	380
4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）	300
6-苄基腺嘌呤（6-BA）	300

硼酸	200
地西洋	500
草甘膦	300
吡虫啉	300
克百威	300
氟虫腴	500
涕灭威	300
阿维菌素	300
灭蝇胺	300
甲拌磷	500
联苯菊酯	500
吡蚜酮	500
啶菌酯	300
多菌灵	500
杀虫脒	500
水胺硫磷	300
联苯肼酯	500
氯吡啶	500
吡啶醚菌酯	500
噻虫嗪	500
烯酰吗啉	500
恩诺沙星	650
替米考星	500
五氯酚酸钠（以五氯酚计）	500
地塞米松	500
利巴韦林	500
甲硝唑	400
喹乙醇	300
氯丙嗪	500
林可霉素	500
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	150
孔雀石绿	800
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	800
2, 4-滴和2, 4-滴钠盐	500
螺螨酯	500
溴氰菊酯	300
敌敌畏	300
莱克多巴胺	500
丙环唑	500
灭幼脲	500
克螨特	300

双甲脒	300
毒死蜱	500
辛硫磷	300
啉虫脒	500
氟虫脒（以氟虫脒、氟甲脒、氟虫脒砒、氟虫脒亚砒之和计）	950
氯氟沙星	500
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	500
二甲戊灵	500
氧乐果	300
唑虫酰胺	500
苯醚甲环唑	500
氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	300
灭多威	300
哒螨灵	500
乙唑甲胺磷	300
虫螨脒	500
马拉硫磷	300
百菌清	300
乐果	300
腈苯唑	500
三唑磷	300
灭线磷	300
三唑醇	500
氯唑磷	500
甲基异柳磷	500
腐霉利	500
甲胺磷	300
倍硫磷	500
噻虫胺	500
敌百虫	300
氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	300
氧戊菊酯和S-氧戊菊酯	300
氟硅唑	500
丙溴磷	300
己唑醇	500
噻霉胺	500
戊唑醇	500
唑啉酯	500
霜霉威和霜霉威盐酸盐	500
甲氧菊酯	300
甲萘威	300

异丙威	300
乙螨唑	500
杀扑磷	300
甲氧霉素	500
氯酸盐	500
三氯杀螨醇	300
杀菌酯	500
洛硝达唑	500
沙丁胺醇	500
四环素	500
呋喃唑酮代谢物	500
呋喃西林代谢物	500
呋喃妥因代谢物	500
呋喃它酮代谢物	500
多西环素	500
氯霉素	500
克伦特罗	500
金霉素	500
土霉素	500
地美硝唑	500
沙拉沙星	500
磺胺类（总量）	1000
氟苯尼考	500
金刚烷胺	500
尼卡巴嗪	500
甲氧苄啶	500
金刚乙胺	500

注：1. 通过资质认定产品参数的数量解释：即此项目通过资质认定的产品标准数，以铅为例，如通过了资质认定附表中的蜜饯通则、干酪卫生要求二个认证，则填写 2。

2. 表示用“—”划出的地方，无需填写，也不计入统计。

3. 上述取得认证的品种范围：除表格中已明确指出产品类型的外，应仅限于食品及相关产品，目录如下：大米、面粉（小麦粉）、挂面、年糕、饺子皮、馄饨皮、米粉、食用油、花生油、大豆油、食用调和油、芝麻油、菜籽油、调味汁、调味粉、酱油、食醋、味精、鸡精、酱、碳酸饮料、果蔬饮料、蛋白饮料、运动饮料（含汽）、运动饮料（不含汽）、固体饮料、风味饮料、茶饮料、配置型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料、饮用纯净水、桶装饮用水、饮用矿泉水、糕点、面包、饼干、膨化食品、沙琪玛、蜜饯、炒货坚果（烘炒类）、炒货坚果（油炸类）、炒货坚果（其他类）、方便面、果冻、蛋制品、发酵性豆制品、非发酵性豆制品、干果、速冻汤圆、速冻水饺、速冻丸类、速冻云吞、巧克力及其制品、月饼、较大婴儿或幼儿配方食品、婴儿配方食品、较大婴儿或幼儿配方食品、灭菌乳、调制乳、发酵乳、生乳、鲜、冻畜肉、酱卤肉、腌腊肉制品、熟肉制品、火腿肠、果蔬罐头、肉类罐头、食用菌罐头、鱼类罐头、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、茶叶、焙炒咖啡、糖果、食糖、蜂蜜、鱿鱼丝、藻类制品、烤鱼片、鲜、冻水产品、鲜、禽产品、葱蒜类蔬菜、瓜类蔬菜、根茎类蔬菜、叶菜类蔬菜等。

4. 387 种农药列表见《食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）。

5. 47 种农药列表见“国家禁用限用农药名单”。

6. 50 种农残见省农业厅鲁农质监字〔2011〕22 号文件。

7. 茶叶中 36 种农残检测见 GB/T23376-2009。

8. 本项目主要有重大活动质量保障监测、重点品种监测、节假日质量监测和投诉举报质量监测、食品风险评估检测、食品安全事故应急检测等。

9. 抽样配合要求：购样费按照购买样品的实际价格计算，投标人应考虑在报价内。

四、检验周期要求

承检机构应当自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告；如有应急需要，必须在单独约定时间内出具检验结果报告。

五、服务期限

自合同签订之日起一年

2026年山东省食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类 (一级)	食品细类 (四级)	抽检项目	必检项目	可选项目
1	粮食加工品	小麦粉	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B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁
		大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁	无机砷(以As计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A
		挂面	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A
		玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、玉米赤霉烯酮	赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
		米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘
		其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	铬(以Cr计)	铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		生湿面制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄	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)	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量
		发酵面制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、柠檬黄、胭脂红、菌落总数、大肠菌群	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
		米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱	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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐

			氢乙酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	群、、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	(以山梨酸计)、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝
		其他谷物粉类制成品	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)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	黄曲霉毒素B ₁ 、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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	花生油	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)、铅(以Pb计)	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、铅(以Pb计)	苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁	苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	苯并[a]芘、溶剂残留量
		橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	酸值/酸价、过氧化值	溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		大豆油	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)	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)
		食用植物调和油	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)	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		油茶籽油	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)	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	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)	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	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	酸价、过氧化值、铅(以Pb计)	丙二醛、苯并[a]芘
3	调味品	食用油脂制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)	大肠菌群、霉菌
		酱油	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	氨基酸态氮、全氮(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	铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟

			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	盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	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、三氯蔗糖、大肠菌群
	食醋		总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	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)、菌落总数	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)
	黄豆酱、甜面酱等		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	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)、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	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群
	料酒		氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	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		酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	酸价/酸值、过氧化值	铅(以Pb计)
	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉		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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、沙门氏菌、红2G、二甲基黄	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、罗丹明B、日落黄、胭脂红、红2G、二甲基黄	柠檬黄、沙门氏菌
	其他香辛料调味品		铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、克百威、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、多菌灵、红2G、二甲基黄	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙溴磷、沙门氏菌

			红2G、二甲基黄		
	鸡粉、鸡精调味料		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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
	其他固体调味料		铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、阿斯巴甜
	蛋黄酱、沙拉酱		二氧化钛、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(柠檬黄、日落黄)	二氧化钛、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、日落黄)	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
	坚果与籽类的泥(酱)		酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值、黄曲霉毒素B ₁	酸价/酸值、铅(以Pb计)
	辣椒酱		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、红2G、二甲基黄	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、红2G、二甲基黄	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)
	火锅底料、麻辣烫底料		罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、红2G、二甲基黄	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、红2G、二甲基黄	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
	其他半固体调味料		铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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	苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罗丹明B、罂粟碱、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	铅(以Pb计)、吗啡、可待因、那可丁

			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	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	
		蚝油、虾油、鱼露	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	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	氨基酸态氮、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
		其他液体调味料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	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、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	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		味精	谷氨酸钠	谷氨酸钠	/
		普通食用盐	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	氯化钠、碘(以I计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	钡(以Ba计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)
		低钠食用盐	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	氯化钾、碘(以I计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	钡(以Ba计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)
		风味食用盐	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	钡(以Ba计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)
		特殊工艺食用盐	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	氯化钠、碘(以I计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	钡(以Ba计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)
		食品加工用盐	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)	铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
4	肉制品	调理肉制品(非速冻)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
		腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及	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	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)

			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、红2G	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、红2G	
		发酵肉制品	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	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	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	镉(以Cd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)、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)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	铬(以Cr计)、总砷(以As计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、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
		油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	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	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	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	铅(以Pb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
		熏烧烤肉制品	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	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	纳他霉素、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	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	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	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
		灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁	非脂乳固体、铅(以Pb计)、商业无菌
		高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁	沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
		发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M ₁	脂肪、蛋白质、酸度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、黄曲霉毒素M ₁	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌
		调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁	商业无菌、菌落总数、大肠菌群
		乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	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
		脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺	蛋白质、三聚氰胺	/
		浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌	菌落总数、大肠菌群

6		稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
		干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、霉菌	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌	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
	饮料	饮用天然矿泉水	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	界限指标、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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍
		饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	电导率、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、三氯甲烷
		其他类饮用水	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、三氯甲烷
		果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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、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、安赛蜜	铅(以Pb计)、展青霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纳他霉素
		蛋白饮料	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	蛋白质、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	乳酸菌数、霉菌、酵母、商业无菌
		碳酸饮料(汽水)	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	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、霉菌、酵母

			计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	菌落总数	
		茶饮料	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	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		固体饮料	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、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、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、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌
		其他饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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	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(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、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
7	方便食品	油炸面、非油炸面	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	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)	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
		方便粉丝	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
		其他方便面	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	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	/
		调味面制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙

			糖、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		门氏菌、金黄色葡萄球菌
		冲调类方便食品	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)、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	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)、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	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	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	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	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	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、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、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、氯代西布曲明(那非类拉非类非法添加项目限产品宣称明示或暗示具有抗疲劳、提高免疫	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)、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、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、氯代西布曲明

			力作用产品检测,西布曲明及其衍生物限产品宣称明示或暗示具有减肥减脂作用的产品检测)		
9	罐头	畜禽肉类罐头	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	镉(以Cd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)	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌
		水产动物类罐头	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	无机砷(以As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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	组胺、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌
		水果类罐头	铅(以Pb计)、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	柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌
		蔬菜类罐头	铅(以Pb计)、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	柠檬黄、日落黄、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	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
		食用菌罐头	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	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	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌
		其他罐头	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	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)	黄曲霉毒素B ₁ 、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	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、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	蛋白质、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、新红、靛蓝、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	糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、沙门氏菌
11	速冻食品	速冻面米	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精	铅(以Pb计)、亮蓝

		生制品	(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红	计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红	
		速冻面米熟制品	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)、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	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、菌落总数	铅(以Pb计)、亮蓝、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	铅(以Pb计)、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	挥发性盐基氮、过氧化值、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	挥发性盐基氮、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	过氧化值、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
		速冻谷物食品	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	/
		速冻蔬菜制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	糖精钠(以糖精计)
		速冻水果制品	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	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
		含油型膨化食品和非含油型膨化食品	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、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、喹啉黄)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、纽甜、三氯蔗糖	水分、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、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、喹啉黄)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、纽甜、三氯蔗糖	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		干制薯类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量	菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		冷冻薯类	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	/

		薯泥(酱)类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	菌落总数、大肠菌群
		其他薯类食品	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	铅(以Pb计)	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果	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、安赛蜜、三氯蔗糖、西地那非a、豪莫西地那非a、他达拉非a、红地那非a、伐地那非a(a:限宣称/暗示缓解体力疲劳、壮阳功能的产品检测。)、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非a、豪莫西地那非a、他达拉非a、红地那非a、伐地那非a(a:限宣称/暗示缓解体力疲劳、壮阳功能的产品检测。)、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、安赛蜜、三氯蔗糖
		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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	铅(以Pb计)、沙门氏菌	/
		果冻	蛋白质、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、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、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、酵母、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
14	茶叶及相关制品	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶	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、	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、啶虫脒、马拉硫磷、甲氰菊酯、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮	铅(以Pb计)、联苯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、茚

		茶、黑 茶、花 茶、袋泡 茶、紧压 茶	茚虫威、马拉硫磷、甲氧菊酯、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	蓝）、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	虫威
		速溶茶 类、其他 含茶制品	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)	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)	/
		枸杞(干)	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、霉菌	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
		菊花(干)	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、霉菌	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
		金银花 (干)	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、霉菌	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
		苦丁茶	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、霉菌	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
		其他代用 茶	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	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、霉菌	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
15	酒类	白酒、白 酒(液 态)、白 酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	酒精度、甲醇、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜	铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、安赛蜜
		黄酒	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	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)
		啤酒	酒精度、甲醛	酒精度	甲醛
		葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	酒精度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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）	甲醇、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
		果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸	展青霉素、糖精钠(以糖

16			蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	精计)
		以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、纽甜	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、纽甜	甲醇、氰化物(以HCN计)
		以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	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
		其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖
		其他发酵酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
	蔬菜制品	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、亮蓝)、大肠菌群	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)、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、亮蓝)	大肠菌群
		蔬菜干制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝	二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、柠檬黄、亮蓝	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、胭脂红、苋菜红
		其他蔬菜制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	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	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
		干制食用	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg	铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、镉(以	甲基汞(以Hg计)、

		菌	计)、无机砷(以As计)	Cd计)	
		腌渍食用 菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	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	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、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	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、二氧化硫残留量、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、菌落总数、霉菌	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、乙二胺四乙酸二钠、大肠菌群
		水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、亮蓝、柠檬黄、日落黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌	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、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、亮蓝、柠檬黄、日落黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、菌落总数	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、大肠菌群、霉菌
		果酱	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、二氧化硫残留量	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、商业无菌、二氧化硫残留量	铅(以Pb计)、大肠菌群、霉菌
18	炒货食品及坚果制品	瓜子	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	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	/
		花生制品	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	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	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	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	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)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、霉菌	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、大肠菌群
19	蛋制品	再制蛋	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、沙门氏菌
		干蛋制品	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	菌落总数	大肠菌群、沙门氏菌
		冰蛋制品	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	菌落总数	大肠菌群、沙门氏菌
		液蛋制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	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	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	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	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	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	铅(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、西布曲明	咖啡因、赭曲霉毒素A	铅(以Pb计)、西布曲明
		可可制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌	铅(以Pb计)	沙门氏菌
21	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	螨、二氧化硫残留量
		绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	色值、干燥失重、螨
		赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸	总糖分、二氧化硫残留量、干燥失重	不溶于水杂质、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落

			性红、喹啉黄、赤藓红)		黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
		红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	二氧化硫残留量、干燥失重、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)	不溶于水杂质、总糖分
		冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	还原糖分、螨、干燥失重	蔗糖分、二氧化硫残留量、色值、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
		冰片糖	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	还原糖分、二氧化硫残留量、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)	总糖分、干燥失重、螨
		方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	蔗糖分、还原糖分、色值	干燥失重、二氧化硫残留量、螨
		其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	二氧化硫、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、螨	干燥失重、蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分
22	水产制品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	铅(以Pb计)、菌落总数	大肠菌群
		预制动物性水产干制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)	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)
		盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
		盐渍藻	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
		其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
		预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(诱惑红、日落黄、柠檬黄)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠

			氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、日落黄、柠檬黄)		盐(以脱氢乙酸计)
		熟制动物性水产制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红)	镉(以Cd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)	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红)
		生食动物性水产品	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中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	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	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)、单核细胞增生李斯特氏菌
		其他水产制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、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	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)、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	铅(以Pb计)
		干海参(省级特色产品)	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬、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)、蛋白质、水分、含砂量、盐分、水溶性总糖、复水后干重率	蛋白质、盐分、水溶性总糖、复水后干重率	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、含砂量
23	淀粉及淀粉制品	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	菌落总数、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)、水分、氢氰酸	铅(以Pb计)、大肠菌群、葛根素
		粉丝粉条	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品、以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	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)	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)
		其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱	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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留

24			氢乙酸计)、铝的残留量(干样品、以A1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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	残留量(干样品、以A1计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	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	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	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)	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、干物质(固形物)、硫酸灰分
	糕点	面包	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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、酸性红、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、酸性红、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、霉菌	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品、以A1计)、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、沙门氏菌
			酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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、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、霉菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品、以A1计)、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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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、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、霉菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品、以A1计)、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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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、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、霉菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品、以A1计)、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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

		粽子	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	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	过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群、霉菌
		糕点	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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、铝的残留量(干样品、以Al计)、丙二醇、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、霉菌	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、安赛蜜、特丁基对苯二酚(TBHQ)、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
25	豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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	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)	铅(以Pb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
		腐竹、油皮及其再制品	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)	蛋白质、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)	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)
		豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品、以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)大肠菌群、金黄色葡萄球菌	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)、铝的残留量(干样品、以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	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、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
		大豆蛋白	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢	铅(以Pb计)、苯甲酸及其

		类制品等	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)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品、以Al计)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
26	蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、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	果糖和葡萄糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星、嗜渗酵母计数	蔗糖、铅(以Pb计)、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数
		蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质	酸度、呋喃西林代谢物
		蜂花粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)	菌落总数、大肠菌群、霉菌
		蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、柠檬黄、日落黄、菌落总数	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数	柠檬黄、日落黄
27	保健食品	保健食品	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素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、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、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	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、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、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	/

28	特殊膳食食品	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素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、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、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、商业无菌、金黄色葡萄球菌	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、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、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、商业无菌、金黄色葡萄球菌	/
		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	蛋白质、脂肪、总钠、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NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌	蛋白质、脂肪、总钠、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NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌	/
		辅食营养补充食品、辅食营养补充片、辅食营养补充剂	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	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	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	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	/

			(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	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	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	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	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、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、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、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、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白	
		全营养配方食品	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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、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	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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、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	/
		非全营养配方食品	铅(以Pb计)、锡(以Sn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)、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	铅(以Pb计)、锡(以Sn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)、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	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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总	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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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M	/

			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	1、黄曲霉毒素B ₁ 、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	
30	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、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、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	/
		乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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、反式脂肪酸与总	/

	儿配方食品	酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、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、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	
	幼儿配方食品	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式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K ₁ 、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以	/

			群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白	NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白	
31	餐饮食品	馒头花卷(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝,视产品色泽而定)	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)、安赛蜜、阿斯巴甜、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝,视产品色泽而定)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
		包子(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
		油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品、以Al计)	铝的残留量(干样品、以Al计)	/
		凉皮(自制)	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)、柠檬黄	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)、柠檬黄	/
		其他生制面制品(自制)	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、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝,视产品色泽而定)	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、亮蓝,视产品色泽而定)	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
		肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)、铅(以Pb计)	铬(以Cr计)、铅(以Pb计)	/
		熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	苯并[a]芘	N-二甲基亚硝胺、铅(以Pb计)
		火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	/
		花生制品(自制)	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	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

			酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		(以山梨酸计)
	熟制毛豆 (自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/	
	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	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)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	/	
	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品、以A1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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品、以A1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	
	煎炸过程用油	极性组分、酸价(KOH)	极性组分、酸价(KOH)	/	
	粉丝粉条(自制)	铝的残留量(干样品、以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	铝的残留量(干样品、以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/	
	奶茶(自制)	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)、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、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)	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)、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、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)	
	酱腌菜(自制)	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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
	炒货食品及坚果制品(花生除外)(自制)	黄曲霉毒素B ₁ 、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	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	黄曲霉毒素B ₁	

		肉灌肠 (自制)	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺
32	食品添加剂	复配食品添加剂	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	铅(Pb)、砷(以As计)	致病性微生物
		食品用香精	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
		明胶	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	铬(Cr)、二氧化硫	铅(Pb)、总砷(As)、过氧化物
		糖精钠	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	糖精钠含量、总砷(以As计)、铅(Pb)	干燥失重、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)	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)	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、重金属(以Pb计)	pH(100g/L水溶液)、干燥减量、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、砷(As)
		碳酸钠	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)	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)、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)	水不溶物(以干基计)
		碳酸氢钠	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)	澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐
		焦糖色	吸光度E _{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)	二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总硫(以S计)、总汞(以Hg计)	吸光度E _{1cm} (610nm)、氮氮(以N计)、总氮(以N计)、总砷(以As计)、铅(Pb)
		蜂蜡	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	过氧化值、酸值(以KOH计)、皂化值(以KOH计)、铅(Pb)、巴西棕榈蜡、	熔程、甘油和其他多元醇、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质
		红曲米	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	黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、色价	水分、色价、细度150 μm(100目)通过率、总砷(以As计)、重金属(以Pb计)
		红曲红	色价E(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)、桔青霉素(以单位色价计)	铅(Pb)、砷(As)、桔青霉素(以单位色价计)	色价E(495±10)nm、干燥减量
		红曲黄色	色价E(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、	铅(Pb)、总砷(以As计)、桔青霉素	色价E(476±10)nm、干燥

		素	铅(Pb)、总砷(以As计)、桔青霉素		减量、灼烧残渣
		海藻酸钠	pH、水分、灰分(以干基计)、砷(As)、铅(Pb)、黏度(20℃)	砷(As)、铅(Pb)	pH、水分、灰分(以干基计)、黏度(20℃)
		胶基	铅(Pb)、总砷(以As计)	铅(Pb)、总砷(以As计)	/
		食品工业用酶制剂	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	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
33	畜禽肉及副产品	猪肉	水分、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)	水分、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、林可霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、喹乙醇、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、地塞米松
		牛肉	水分、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、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)	水分、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、氟尼辛、地塞米松、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啶、多西环素、林可霉素
		羊肉	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)	水分、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、林可霉素
		其他畜肉	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、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	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	呋喃西林代谢物、诺氟沙星、培氟沙星
		鸡肉	水分、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、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)	水分、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、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
		鸭肉	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	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)	呋喃妥因代谢物、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
		其他禽肉	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	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲硝	呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、多

			胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶	唑、环丙氨嗪、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	西环素
		猪肝	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	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、双氯芬酸	呋喃西林代谢物、氯霉素、氯丙嗪
		牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
		羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
		猪肾	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	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	呋喃西林代谢物、氯霉素
		牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	/
		羊肾	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	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	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	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	呋喃唑酮代谢物
		鸡肝	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	呋喃西林代谢物、氯霉素、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、环丙氨嗪
		其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	诺氟沙星
34	蔬菜	豆芽	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)	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)
		鲜食用菌	铅(以Pb计)、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲
		韭菜	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、辛硫磷、氧乐果	铅(以Pb计)、敌敌畏、甲胺磷、乐果、六六六、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
		葱	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、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	毒死蜱、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、戊唑醇、氧乐果、氟虫腈、三唑磷	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、甲基异柳磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、甲胺磷

			胺磷、氟虫腈、甲胺磷		
	大蒜	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	啶虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、克百威、甲拌磷、氧乐果	
	菜薹	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒	
	结球甘蓝	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、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、乙酰甲胺磷	毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	花椰菜	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑	啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、苯醚甲环唑	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、氧乐果	
	菠菜	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、克百威	铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、铅(以Pb计)、克百威	镉(以Cd计)、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
	大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、克百威	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果	镉(以Cd计)、氟虫腈、乙酰甲胺磷	
	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、噻虫胺	镉(以Cd计)、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
	芹菜	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫	阿维菌素、苯醚甲环唑、毒死蜱、二甲戊灵、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、氧乐果、克百威	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	

			磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
	油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、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	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、克百威、氧乐果	甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷	
	茼蒿	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、克百威、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	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪	吡虫啉、倍硫磷、克百威、甲拌磷、氧乐果	
	茄子	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	镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	铅(以Pb计)、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
	辣椒	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、苯醚甲环唑、氟吡菌胺	镉(以Cd计)、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、氧乐果、苯醚甲环唑、呋虫胺、氟吡菌胺	铅(以Pb计)、吡虫啉、丙溴磷、敌敌畏、甲胺磷、甲拌磷、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
	甜椒	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、氟啉虫酰胺	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氟啉虫酰胺	镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、倍硫磷、氧乐果	
	番茄	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、腐霉利、甲拌磷	
	黄瓜	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	阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、乙螨唑、哒螨灵、氧乐果	腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	
	西葫芦	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭蝇胺、噻虫嗪、氧乐果	倍硫磷、啉虫脒、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、噻虫嗪、氧乐果	阿维菌素、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、灭蝇胺	
	冬瓜	吡虫啉、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、氯氟	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、甲氨基	吡虫啉、克百威、甲拌磷、氧乐果、苯醚甲环唑	

			氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑	基阿维菌素苯甲酸盐	
	丝瓜		阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、氧乐果	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、氧乐果	阿维菌素、吡虫啉、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
	豇豆		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、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	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、阿维菌素、乙酰甲胺磷	氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷
	菜豆		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	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	倍硫磷、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷
	食荚豌豆		阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、噻虫嗪、甲胺磷	吡啶醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、噻虫嗪、甲胺磷	阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺
	马铃薯		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、氟虫腈、辛硫磷、二氧化硫残留量	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、镉(以Cd计)、氟虫腈、二氧化硫残留量	铅(以Pb计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、辛硫磷
	甘薯		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、联苯菊酯、苯醚甲环唑	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、联苯菊酯、苯醚甲环唑	铅(以Pb计)、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷
	山药		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	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
	胡萝卜		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、辛硫磷、噻虫嗪、乐果、腈菌唑	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、乐果、腈菌唑	铅(以Pb计)、氟虫腈、辛硫磷
	萝卜		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、噻虫胺	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、噻虫胺	铅(以Pb计)、甲胺磷、氧乐果
	姜		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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	铅(以Pb计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪	镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、克百威、氯唑磷

			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	虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
		苦瓜	吡虫啉、氧乐果、水胺硫磷、辛硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷	辛硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
		莲藕	氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、辛硫磷、甲基异柳磷、敌敌畏、吡虫啉、啉虫脒	氧乐果、吡虫啉、毒死蜱、水胺硫磷	辛硫磷、甲基异柳磷、敌敌畏、啉虫脒
		南瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、氧乐果、倍硫磷、敌敌畏、甲拌磷、克百威	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、氧乐果	倍硫磷、敌敌畏、甲拌磷、克百威
		洋葱	镉(以Cd计)、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、辛硫磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏	镉(以Cd计)、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷	辛硫磷、甲基异柳磷、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、敌敌畏
		叶用莴苣	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、吡虫啉	啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑
		青花菜	噻虫嗪、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱、吡啶醚菌酯、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、乐果、三唑磷	噻虫嗪、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱、吡啶醚菌酯、阿维菌素	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、乐果、三唑磷
		樱桃番茄	镉(以Cd计)、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷	镉(以Cd计)、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏	甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷
		去皮蔬菜	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)	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)	/
35	水产品	淡水鱼	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、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	镉(以Cd计)、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星	挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星
		淡水虾	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代	孔雀石绿、呋喃妥因代谢

			代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、二氧化硫残留量	谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	物、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、二氧化硫残留量
		淡水蟹	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	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
		海水鱼	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、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲硝唑、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	组胺、镉(以Cd计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、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
		海水虾	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)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	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)	挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
		海水蟹	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	镉(以Cd计)、氯霉素、孔雀石绿、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	二氧化硫残留量、呋喃妥因代谢物
		贝类	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)	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	无机砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟苯尼考、磺胺类(总量)
		海参(省级特色产品)	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、恩诺沙星	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	无机砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物
		其他水产品	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	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星	孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲硝唑、诺氟沙星
36	水果类	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	敌敌畏、氧乐果、三氯杀螨醇	啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威
		梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百	敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰	吡虫啉、毒死蜱、多菌

			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	菊、酯苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素	灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪
		枣	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)	氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
		桃	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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	苯醚甲环唑、敌敌畏、氟硅唑、克百威、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	多菌灵、甲胺磷、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
		油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	克百威、苯醚甲环唑、噻虫胺	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏
		樱桃	螺螨酯、代森锰锌、苯醚甲环唑、哒螨灵、单氰胺、咯菌腈、肟菌酯	螺螨酯、代森锰锌、苯醚甲环唑、哒螨灵、单氰胺、咯菌腈、肟菌酯	/
		柑、橘	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	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、敌敌畏、联苯肼酯	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
		柚	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	水胺硫磷、联苯菊酯、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威
		柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、毒死蜱	多菌灵、乙螨唑、氯唑磷
		橙	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	丙溴磷、联苯菊酯、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	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
		葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、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、氯唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑、二氧化硫残留量	苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑、二氧硫残留量	己唑醇、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯
		草莓	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	阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、戊菌唑	敌敌畏、多菌灵、氧乐果、吡虫啉、乙酰甲胺磷
		猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果、吡唑醚菌酯	敌敌畏、氯吡脞、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	苯甲酸及其钠盐(以苯甲

			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	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、多菌灵
	香蕉		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、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、烯啶醇、百菌清、噻唑膦
	芒果		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	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪
	火龙果		氟虫腈、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	甲胺磷、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	氟虫腈、克百威、氧乐果
	荔枝		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、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、二氧化硫残留量、溴氰菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、二氧化硫残留量、溴氰菊酯	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、氟吗啉
	杨梅		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、胭脂红、苋菜红、阿维菌素、纽甜	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、啉虫脒、胭脂红、苋菜红、阿维菌素、纽甜	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、敌敌畏、氧乐果
	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、氟虫腈	二氧化硫残留量、氟虫腈	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
	橄榄		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	三氯蔗糖、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵
	番木瓜		噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果	乙酰甲胺磷
	石榴		苯醚甲环唑、啉菌酯、氧乐果、敌敌畏、克百威、敌百虫、硫环磷、硫线磷	苯醚甲环唑、啉菌酯、氧乐果、敌敌畏	克百威、敌百虫、硫环磷、硫线磷
	去皮鲜切水果类(去皮鲜切菠萝、去皮小菠		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	/

		萝，去皮 鲜切榴 莲，去皮 鲜切菠萝 蜜)			
		西瓜	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	噻虫嗪、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯	克百威、氧乐果、乙酰甲 胺磷
		甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	克百威、乙酰甲胺磷	烯酰吗啉、氧乐果
		西番莲(百 香果)	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑 醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、 戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
37	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫 腓、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、呋喃西林代谢物	甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、恩诺 沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、磺胺类 (总量)、多西环素、氟虫腓、呋喃唑 酮代谢物、地克珠利、托曲珠利、氯 霉素、沙拉沙星、呋喃西林代谢物	甲砒霉素
		其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环 素、氯霉素	磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	呋喃唑酮代谢物
38	豆类	豆类	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	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
39	生干坚果与 籽类食品	生干坚果	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	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	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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以 脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫胺	铅(以Pb计)、镉(以Cd 计)、噻虫嗪
		其他籽类	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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以 脂肪计)、噻虫胺	铅(以Pb计)、噻虫嗪

第四章 采购合同

采 购 合 同 书

合同编号：

采购计划编号：

项目名称：

甲 方（招标人）：

乙 方（中标人）：

合 同 书

甲方（招标人）：

乙方（中标人）：

菏泽市牡丹区市场监督管理局（甲方）所需：菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次） 包，由 代理，在国内以公开招标方式进行招标。经评审委员会确定： （乙方）为中标人。甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和其他法律、法规的规定，并按照公正、平等、自愿、诚实信用的原则，同意按照以下条款和条件，签署本合同。

一、合同文件

下列文件均为本合同的组成部分：

- 1、招标文件
- 2、投标文件
- 3、中标通知书
- 4、中标人的书面承诺
- 5、合同补充条款或说明
- 6、附件

二、服务内容

- 1、服务内容：菏泽市牡丹区市场监督管理局2025年度食品质量安全检验。
- 2、服务周期：自合同签订之日起一年。
- 3、检验项目：农兽药残留、重金属和微量元素含量、理化指标、食品添加剂含量、非食用物质含量、掺杂掺假、有毒有害物质、食品微生物、食品餐饮具、食品接触材料、转基因鉴定、营养成分监测、保健食品功效成分和易非法添加物质含量等。
- 4、检验批次：约 批次。
- 5、具体检验批次以实际工作量为准，检验费用据实结算。

三、合同价款：

价格优惠：

大写：

小写：

注：因甲方需求调整增加检测批次、项目或市场价格波动，本项目的检测价格不再变动，总价不再增加。

四、质量：

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品安全抽样检验管理办法》等相关法律、法规、规章的规定。

2. 服务质量：

五、合同期限：自合同签订之日起一年

六、付款：

每期检验任务完成后，经甲方验收合格，乙方提供正规发票后由甲方自行支付。

七、甲方权利义务

1. 甲方负责编制抽检计划，明确抽样、检验任务和有关工作要求。
2. 甲方负责组织开展抽检任务活动，协调抽检工作中的各项工作。
3. 甲方组织对乙方的检验质量等进行监督考察。
4. 乙方出具的检验结果或报告不符合有关规定的，甲方有权要求其重新进行检验并出具检验报告。
5. 甲方有权对乙方检验任务完成情况进行监督检查。
6. 签订合同后，由甲方分配检测任务，乙方不得提出异议。
7. 合同履行期间，乙方出具的检验结果或报告不符合规定、数据不准确的，甲方有权终止合同。

八、乙方权利义务

1. 现场协助完成样品采集工作，包括从餐饮、流通、生产等环节抽取样品、提供抽样用具、购买样品、运送样品、样品交接及其他工作。
2. 负责对抽检的样品进行清点、核对并按照甲方确定的抽样规格要求进行确认。
3. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、食品安全国家标准等有关法律、法规、技术规范、标准、办法以及本合同约定的检验计划等要求，为甲方提供检验服务，根据甲方规定的时限出具合法、准确的检验结果及检验报告，按照要求及时寄送甲方。
4. 抽检数据以汇总表等形式报送菏泽市牡丹区市场监督管理局。并按要求报送所承担检验产品品种的抽检监测结构分析报告。
5. 负责妥善保存监督抽检复检备份样品，建立备份样品记录和销毁记录，配合完成监

督抽检不合格食品生产经营企业复检受理和样品移交。检验结论为合格的，自检验结论作出之日起6个月内妥善保管复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，保存至保质期结束。检验结论不合格的，自检验结论作出之日起9个月内妥善保管复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足9个月的，保存至保质期结束。

6. 负责妥善保管与检验有关的各类数据、资料、文书、备份样品记录，按要求及时报送，并建立档案备查。有关资料保留时间不得少于2年。

7. 乙方不得进行分包检验。

8. 应对检验样品信息和检验数据保密，不得将抽检计划内容告知被抽检单位；不经甲方同意不得对外泄露有关抽检情况及抽检结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的活动。

9. 在承担甲方抽检监测任务期间，不得接受被抽检企业同一品种和批号产品的委托检验，不得接受企业任何馈赠或受邀请参加可能影响检验结果公正性的活动。

10. 若甲方有需要加急检测、出具报告的样品，乙方应以甲方需求优先，不得提出加价或加项补偿。

11. 乙方严格按照甲方的抽检计划、品类和数量进行检验样品。

12. 乙方严格按照国家标准进行检测，对检测产品的问题发现率不低于5%（标签检测的不合格率不纳入问题发现率的5%内）。

九、不可抗力条款

1. 因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知甲方及另一方，并在15天内提供有关不可抗力的相应证明，双方互不承担责任。

2. 合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方协商解决，并以书面形式报甲方审核后确定。

十、违约责任

(一) 因乙方过错造成甲方行政赔偿的，赔偿金由乙方支付。

(二) 乙方不履行合同，未按食品抽检计划和方案执行而造成抽样、送检、样品接收、检验、结果出具、备份样品保存等环节出现质量问题的，甲方有权追究乙方相关法律责任。

(三) 乙方不按照甲方规定要求按时出具和寄送合格食品检验报告 and 不合格问题食品检验报告的，每出现一批样品检验报告纠纷，甲方有权追究乙方的责任。

(四) 乙方擅自进行分包检验的，甲方有权扣除相应的检测费用。

(五) 乙方提供虚假费用结算材料的，甲方有权追究乙方的责任。

(六)因乙方原因导致合同解除的，乙方应退还甲方已支付费用，并向甲方支付相应的赔偿。

十一、违约赔偿：

1. 除“不可抗力”外，乙方延期检验或验收不合格而造成的损失由乙方承担。“不可抗力”仅限于战争、严重火灾、洪水、台风、地震等事件。

2. 乙方采用不正当手段，排挤其他投标人，情节恶劣，经甲方查证属实的，被有效投诉一次的，甲方责令乙方限期整改，并做为不良记录存档；被有效投诉累计两次的，解除本合同。

十二、争议解决：

1、甲乙双方应通过友好协商方式来解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争议。

2、调解不成的，确定按以下第（2）种方式处理：

（1）提交仲裁委员会仲裁；

（2）依法向甲方所在地具有管辖权的人民法院提起诉讼。

十三、适用法律：

本合同应按照中华人民共和国的现行法律、法规进行解释。

十四、本合同经各方盖章授权代表签署后生效，本合同一式七份，其中甲、乙双方各执两份，招标代理机构一份，其余相关监督部门留存。

十五、合同生效：本合同由各方代表签字并加盖各方公章或合同章后生效。

甲 方：

乙 方：

法定代表人：（签章）

全权代表：（签章）

地 址：

地 址：

邮政编码：

邮政编码：

电 话：

电 话：

开户银行：

开户银行：

帐 号：

帐 号：

本合同签定时间：

本合同签定时间：

签约地点：

注：本合同条款仅供参考，中标后可根据甲方需求另行修改。

第五章 投标文件格式

_____（项目名称）____包

投 标 文 件

投标人名称：_____（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

目 录

- 1、投 标 函
- 2、开标一览表
- 3、法定代表人身份证明及法定代表人授权委托书
- 4、政策性文件
- 5、硬件设备情况表
- 6、专业技术人员情况一览表
- 7、服务人员及交通工具情况表
- 8、承诺书
- 9、技术部分服务方案
- 10、投标人自 2023年 1 月 1 日以来同类项目业绩表
- 11、商务偏离表
- 12、技术偏离表
- 13、投标人企业情况表
- 14、检验检测能力一览表
- 15、评分细则商务部分其他材料

附件一

投 标 函

经研究，我们决定参加项目编号为_____的_____（项目名称）
包并提交投标文件。我方完全同意招标文件的全部内容，我方兹以以下内容参加该项目：

报价：价格优惠率大写：

小写：

其他优惠条件及服务承诺：

同时，我方郑重声明以下诸点，并负法律责任。

1、如果我们的投标文件被接受，我们将履行公开招标招标文件中规定的每一项要求，
并按我们投标文件中的承诺按期、保质完成项目的实施。

2、我们理解，价格不是中标的唯一条件。

3、我们愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任。

4、我们遵守对本次项目所做的有关规定。

5、我们的投标文件自提交之日起有效期为90日历天。

6、我们若未成为中标人，你公司有权不做任何解释。

投标人（盖章）：

法人代表或委托代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件二

开标一览表

项目名称	菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）	
项目编号		
所投包号		
投标人名称		
优惠率（%）	大写：	小写：_____
检验周期	样品进实验室后____日内检验完毕，并出具检验结果报告。	
能否独立承担采样任务		
对招标文件认同程度		

投标人（盖章）：
法定代表人或授权代理人（签字或盖章）： _____
日期： 年 月 日

附件三

法定代表人身份证明

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。

法定代表人身份证明扫描件（或复印件）

投标人：_____（加盖单位公章）

_____年_____月_____日

法定代表人授权委托书

菏泽市牡丹区市场监督管理局：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）法定代表人，现授权委托我公司的_____（姓名、职务或职称）为我单位参与此次**菏泽市牡丹区市场监督管理局2026年度食品质量安全检验项目（二次）**（项目编号：_____）**包**公开招标项目的全权代表，全权代表在参加该项目过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

全权代表无转委托权。特此委托。

（附授权代理人身份证明复印件）

全权代表姓名：

性别：

年龄：

单位：

部门：

职务：

投标人名称（公章）：

法定代表人签字或盖章：

日期： 年 月 日

附件四

政策性文件

(注：不属于政策性优惠的投标人不须填写此附件)

4-1 中小企业声明函

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)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(采购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(采购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:

4-2小型和微型企业、监狱企业产品报价说明表（如有）

招标编号：

序号	货物名称	型号/规格	数量	单价	制造厂名称	产品制造商所属类型（监狱企业、小型、微型企业）
1						
2						
...						
监狱、小型、微型企业产品报价总计						

附注：

- 1、填入的产品必须是本企业生产的产品，或代理的其他监狱企业、小型企业、微型企业的产品；
- 2、填写本表的小型和微型企业须同时按附件格式提供“中小企业声明函”；填写本表的监狱企业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证明文件。代理监狱企业、小型、微型企业的产品，须同时提供该企业的监狱企业、小型企业、微型企业证明。
- 3、不填报本表，不需提供“中小企业声明函”和证明文件，评审时不对其产品给予评审价折扣。

4-3（强制）节能产品明细表（如有）

序号	产品名称	型号/规格	数量	单价	合计	制造商	品牌型号	节能产品 认证证书 编号	节能产品 认证有效 截止日期
1									
2									
3									
...									
合计									

注：投标文件中不含此表或未按照上表制作的，不参与价格扣除。

经评标委员会认定，该表中部分或全部产品价格畸高，属恶意提高节能环保产品价格而谋求价格扣除的，评审时不对其产品给予评审价折扣。

投标人名称（盖章）：

法定代表人或授权代理人签字或盖章： 年 月 日

4-4 环境标志产品明细表（如有）

序号	产品名称	型号/规格	数量	单价	合计	制造商	品牌型号	中国环境标志认证证书编号	认证有效截止日期
1									
2									
3									
...									
合计									

注：投标文件中不含此表或未按照上表制作的，不参与价格扣除。

经评标委员会认定，该表中部分或全部产品价格畸高，属恶意提高节能环保产品价格而谋求价格扣除的，评审时不对其产品给予评审价折扣。

投标人名称（盖章）：

法定代表人或授权代理人签字或盖章： 年 月 日

附件五

硬件设备情况表

序号	设备名称	型号规格	数量	功能描述	序列号	购置价格	购置时间	检验项目	设备型号附图

我公司郑重承诺，以上所列设备均为我公司资产，若被查实存在弄虚作假行为，甘愿接受一切处罚。

投标人名称（公章）：
法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

注：1. 此表应针对检验需要如实填写。
2. 此表中的全部设备必须后附实物图片或照片，并提供发票复印件等。

附件六

专业技术人员情况一览表

项目编号：

投标人名称（公章）：_____ 法定代表人或被授权代表签字或盖章：

专业技术人员总人数：__人，其中高级职称__人，中级职称__人。					
负责人：		电话：			
姓名	专业	学历	岗位	专业工作年限	职称、资质证书

- 注：
- 1. 职称、资质证书要根据本人的实际情况填写，后附所列全部人员的职称、资质证书复印件等；
 - 2. 此表后附全部人员的社会保障部门出具的交纳社会保险的有效证明材料或劳动合同等。

附件七

服务人员及交通工具情况表

项目编号：

投标人名称（公章）：_____ 法定代表人或被授权代表签字或盖章：

服务人员总人数： 人					
负责人（联系人）：			服务电话：		
姓名	工作年限	所在职位或分工			
...					
交通工具数量： 辆					
名称	车牌号	实载人数	载货能力	购进时间	车主
...					

注：此表后附服务人员工作证或上岗证复印件以及交通工具的实物图片或照片和行驶证复印件等。

附件八

承诺书

我公司（单位名称：_____）保证：

- 1、本公司可检测参数达到：_____个；
- 2、本公司具备_____个方法标准资质认定。

以上承诺内容全部真实有效，经查证不属实者，自愿承担由此产生的一切后果。

单位名称：

法人或授权委托人：_____（签字或盖章）

日 期：_____ 年 月 日

附件九

技术部分服务方案

（自行编制）

附件十

投标人自 2023年 5 月 1 日以来同类项目业绩表

项目编号：

投标人名称（公章）：_____ 法定代表人或被授权代表签字或盖章：

序号	用户名称	项目名称	合同额	时间	电话/联系人

备注：此表应认真填写，不得提供虚假业绩。表后附合同复印件。

商务偏离表

项目编号:

投标人名称（公章）：

法定代表人或被授权代表签字或盖章:

[illegible]

注：无偏离可填写“无”字，有偏离必须在本表列明。

附件十三

投标人企业情况表

项目编号：

投标人名称（公章）： _____ 法定代表人或被授权代表签字或盖章：

单位名称		营业执照		电话	
地 址		电子邮箱		传真	
企业负责人姓名			职务		
授权代表姓名			职务		
营业范围					
单位概况	职工总数	人	其中专业技术人员 人		
	占地面积	平方米	房屋建筑面积 平方米		
			厂房建筑面积 平方米		

本表后附资格审查材料

附件十四

检验检测能力一览表

项目编号：
投标人名称（公章） 法定代表人或授权代理人签字或盖章：

序号	食品大类（一级）	是否具有本类项目 检验检测资质	是否承担本类项目 检验检测任务
1	粮食加工品		
2	食用油、油脂及其制品		
3	调味品		
4	肉制品		
5	乳制品		
6	饮料		
7	方便食品		
8	饼干		
9	罐头		
10	冷冻饮品		
11	速冻食品		
12	薯类和膨化食品		
13	糖果制品		
14	茶叶及相关制品		
15	酒类		
16	蔬菜制品		
17	炒货食品及坚果制品		
18	水果制品		
19	蛋制品		
20	可可及焙烤咖啡产品		
21	食糖		
22	水产制品		
23	淀粉及淀粉制品		
24	糕点		
25	豆制品		
26	蜂产品		
27	保健食品		
28	特殊膳食食品		
29	特殊医学用途配方食品		
30	婴幼儿配方食品		
31	餐饮食品		
32	食用农产品		
33	食品添加剂		
34	食盐		

说明：投标人须根据现行《国家食品安全监督抽检实施细则》填写检验检测能力一览表。

附件十五

评分细则商务部分其他材料