浙江省市场监督管理局

2025年省本级食品安全抽检监测任务项目

招 标 文 件

（电子招投标）

项目编号:ZJ-2541688

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 采购人 | ： | 浙江省市场监督管理局 |
|  |  |  |
| 采购代理机构 | ： | 浙江国际招投标有限公司 |
| 2025年6月 | | |

**目录**

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 评标办法

第五部分 拟签订的合同文本

第六部分 应提交的有关格式范例

**第一部分 招标公告**

项目概况

浙江省市场监督管理局2025年省本级食品安全抽检监测任务招标项目的潜在投标人应在政采云平台（[https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于2025年7月14日09点00分00秒](https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于2023年10月XX日09点00分00秒)（北京时间）前递交（上传）投标文件。

**一、项目基本情况**

**项目编号：**ZJ-2541688

**项目名称：**浙江省市场监督管理局2025年省本级食品安全抽检监测任务

**预算金额（元）：25229200.00**

**最高限价（元）：/**

**采购需求：**

标项一

标项名称：省本级校园食品安全抽检监测任务（一）

数量：1

预算金额（元）：1907000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次1600次。

备注：/

标项二

标项名称：省本级校园食品安全抽检监测任务（二）

数量：1

预算金额（元）：1907000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次1600次。

备注：/

标项三

标项名称：省本级农村食品安全专项抽检监测任务

数量：1

预算金额（元）：2045000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次1500次。

备注：/

标项四

标项名称：省本级肉制品食品安全专项抽检任务

数量：1

预算金额（元）：784400

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次400次。

备注：/

标项五

标项名称：省本级食用植物油食品安全专项抽检监测任务

数量：1

预算金额（元）：1358000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次600次。

备注：/

标项六

标项名称：省本级茶叶批发市场食品安全专项抽检监测任务

数量：1

预算金额（元）：858400

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次470次。

备注：/

标项七

标项名称：省本级餐饮环节（养老机构）食品安全专项抽检任务

数量：1

预算金额（元）：516400

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次300次。

备注：/

标项八

标项名称：省本级餐饮环节（中央厨房、连锁餐饮单位及集体用餐配送单位）食品安全专项抽检任务

数量：1

预算金额（元）：972000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次400次。

备注：/

标项九

标项名称：省本级食品安全体系检查和重点小作坊食品安全专项抽检任务

数量：1

预算金额（元）：1450000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次650次。

备注：/

标项十

标项名称：省本级区域治理重点食品食品安全专项抽检任务

数量：1

预算金额（元）：463000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次350次。

备注：/

标项十一

标项名称：省本级重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检任务（一）

数量：1

预算金额（元）：497000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次455次。

备注：/

标项十二

标项名称：省本级重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检任务（二）

数量：1

预算金额（元）：497000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次455次。

备注：/

标项十三

标项名称：省本级网络和进口食品专项风险监测任务

数量：1

预算金额（元）：835000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次500次。

备注：/

标项十四

标项名称：省本级总局补充检验方法及往年跟踪非法添加食品安全专项风险监测任务

数量：1

预算金额（元）：1038000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次630次。

备注：/

标项十五

标项名称：省本级评价性食品安全抽检任务（一）

数量：1

预算金额（元）：6050000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次3600次。

备注：/

标项十六

标项名称：省本级评价性食品安全抽检及应急专项任务（二）

数量：1

预算金额（元）：4051000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：抽检批次2630次。

备注：/

**合同履约期限：详见采购文件。**

**本项目接受联合体投标：**■**是，**☐**否**。

**二、申请人的资格要求：**

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

3.本项目的特定资格要求：具有国家认证认可监督管理委员会或市场监督管理部门颁发的有效期内的检验检测机构资质认定证书（CMA）（法律依据：《检验检测机构资质认定管理办法》）。

**三、获取招标文件**

**时间：**/至2025年7月14日，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）

**地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**方式：**供应商登录政采云平台https://www.zcygov.cn/在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）。

**售价（元）：**0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

**提交投标文件截止时间：**2025年7月14日09点00分（北京时间）

**投标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**开标时间：**2025年7月14日09点00分

**开标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.《浙江省财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能全力推动经济稳进提质的通知》 （浙财采监（2022）3号）、《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号））、《浙江省财政厅关于进一步加大政府采购支持中小企业力度助力扎实稳住经济的通知》 （浙财采监（2022）8号）已分别于2022年1月29日、2022年2月1日和2022年7月1日开始实施，此前有关规定与上述文件内容不一致的，按上述文件要求执行。

2.根据《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号）文件关于“健全行政裁决机制”要求，鼓励供应商在线提起询问，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-询问列表:鼓励供应商在线提起质疑，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-质疑列表。质疑供应商对在线质疑答复不满意的，可在线提起投诉，路径为：浙江政府服务网-政府采购投诉处理-在线办理。

3.供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，对采购文件需求的以书面形式向采购人提出质疑，对其他内容的以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。

4.其他事项：（1）需要落实的政府采购政策：包括节约资源、保护环境、支持创新、促进中小企业发展等。详见招标文件的第二部分总则。（2）电子招投标的说明：①电子招投标：本项目以数据电文形式，依托“政府采购云平台（www.zcygov.cn）”进行招投标活动，不接受纸质投标文件；②投标准备：注册账号--点击“商家入驻”，进行政府采购供应商资料填写；申领CA数字证书---申领流程详见“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”；安装“政采云电子交易客户端”----前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端”进行下载并安装；③招标文件的获取：使用账号登录或者使用CA登录政采云平台；进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取招标文件；④投标文件的制作：在“政采云电子交易客户端”中完成“填写基本信息”、“导入投标文件”、“标书关联”、“标书检查”、“电子签名”、“生成电子标书”等操作；⑤采购人、采购代理机构将依托政采云平台完成本项目的电子交易活动，平台不接受未按上述方式获取招标文件的供应商进行投标活动；⑥对未按上述方式获取招标文件的供应商对该文件提出的质疑，采购人或采购代理机构将不予处理；⑦不提供招标文件纸质版；⑧投标文件的传输递交：投标人在投标截止时间前将加密的投标文件上传至政府采购云平台，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份。备份投标文件的制作、存储、密封详见招标文件第二部分第15点—“备份投标文件”；⑨投标文件的解密：投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件无法按时解密，投标供应商递交了备份投标文件的，以备份投标文件为依据，否则视为投标文件撤回。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。投标人仅提交备份投标文件，没有在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；⑩具体操作指南：详见政采云平台“服务中心-帮助文档-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”。（3）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后不得再参加该采购项目的其他采购活动。（4）本项目招标文件公告期限为本公告发布之日起5个工作日。

**七、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名称：浙江省市场监督管理局（本级）

地址：杭州市莫干山路77号

项目联系人（询问）：张允革

项目联系方式（询问）：0571-89761523

质疑联系人：朱沁沁

质疑联系方式：0571-89761510

2.采购代理机构信息

名称：浙江国际招投标有限公司

地址：杭州市文三路90号东部软件园1号楼3楼

传真：/

项目联系人（询问）：郑钢伟

项目联系方式（询问）：0571-81061822

质疑联系人：赵娟

质疑联系方式：0571-81061819

3.同级政府采购监督管理部门

名称：浙江省财政厅政府采购监管处、浙江省政府采购行政裁决服务中心（杭州）

地址：杭州市上城区清泰街549号城建综合大楼11楼（快递仅限ems或顺丰）

联系人：朱老师、王老师、匡老师

监督投诉电话：0571-87800218，0571-87227671

政策咨询：何一平、冯华，0571-87058424、87055741。

若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录政采云（https://www.zcygov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打政采云服务热线95763获取热线服务帮助。

CA问题联系电话（人工）：汇信CA 400-888-4636；天谷CA 400-087-8198。

**第二部分 投标人须知**

**前附表**

| **序号** | **事项** | **本项目的特别规定** |
| --- | --- | --- |
| 1 | **项目属性** | 服务类。 |
| 2 | 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业 | 标项1标的： 省本级校园食品安全抽检监测任务（一） ，属于其他未列明行业。  标项2标的： 省本级校园食品安全抽检监测任务（二） ，属于其他未列明行业。  标项3标的： 省本级农村食品安全专项抽检监测任务 ，属于其他未列明行业。  标项4标的： 省本级肉制品食品安全专项抽检任务 ，属于其他未列明行业。  标项5标的： 省本级食用植物油食品安全专项抽检监测任务 ，属于其他未列明行业。  标项6标的： 省本级茶叶批发市场食品安全专项抽检监测任务 ，属于其他未列明行业。  标项7标的： 省本级餐饮环节（养老机构）食品安全专项抽检任务 ，属于其他未列明行业。  标项8标的： 省本级餐饮环节（中央厨房、连锁餐饮单位及集体用餐配送单位）食品安全专项抽检任务 ，属于其他未列明行业。  标项9标的： 省本级食品安全体系检查和重点小作坊食品安全专项抽检任务 ，属于其他未列明行业。  标项10标的： 省本级区域治理重点食品食品安全专项抽检任务 ，属于其他未列明行业。  标项11标的： 省本级重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检任务（一） ，属于其他未列明行业。  标项12标的： 省本级重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检任务（二） ，属于其他未列明行业。  标项13标的： 省本级网络和进口食品专项风险监测任务 ，属于其他未列明行业。  标项14标的： 省本级总局补充检验方法及往年跟踪非法添加食品安全专项风险监测任务 ，属于其他未列明行业。  标项15标的： 省本级评价性食品安全抽检任务（一） ，属于其他未列明行业。  标项16标的： 省本级评价性食品安全抽检及应急专项任务（二） ，属于其他未列明行业。  根据《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）第四条第（二）项规定：  其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。 |
| 3 | **是否允许采购进口产品** | ■本项目不允许采购进口产品。  ☐可以就 采购进口产品。 |
| 4 | **分包** | ■A同意将非主体、非关键性的 样品传递 工作分包。  ☐B不同意分包。  注：不得限制大中型企业向小微企业合理分包。 |
| 5 | **开标前答疑会或现场考察** | ■A不组织。  ☐B组织，时间：/,地点：/。 |
| 6 | **样品提供** | ■A不要求提供。  ☐B要求提供，   1. 样品：/； 2. 样品制作的标准和要求：； 3. 样品的评审方法以及评审标准：详见评标办法； 4. 是否需要随样品提交检测报告：☐否；☐是，检测机构的要求：；检测内容：。 5. 提供样品的时间：；地点：；联系人：，联系电话：。请投标人在上述时间内提供样品并按规定位置安装完毕。超过截止时间的，采购人或采购代理机构将不予接收，并将清场并封闭样品现场。 6. 采购活动结束后，对于未中标人提供的样品，采购人、采购代理机构将通知未中标人在规定的时间内取回，逾期未取回的，采购人、采购代理机构不负保管义务；对于中标人提供的样品，采购人将进行保管、封存，并作为履约验收的参考。 7. 制作、运输、安装和保管样品所发生的一切费用由投标人自理。 |
| 7 | **方案讲解演示** | ■A不组织。  ☐B组织。  （1）在评标时安排每个投标人进行方案讲解演示。每个投标人时间不超过/分钟，讲解次序以投标文件解密时间先后次序为准，讲解演示人员不超过/人。讲解演示结束后按要求解答评标委员会提问。  （2）方案讲解演示可选择以下其中一种方式：  ☐方式一：政采云平台在线讲解演示。政采云平台在线讲解需投标人根据政采云平台操作要求做好准备工作，提前完善软硬件配置环境。  ☐方式二：采购代理机构现场讲解演示。现场讲解地点为杭州市西湖区文三路90号东部软件园1号楼3楼，讲解演示所用电脑等设备由投标人自备。现场讲解演示人员进场时提供讲解人员名单（加盖公章或授权代表签名）及身份证明，否则不得讲解演示。  注：因投标人自身原因导致无法演示或者演示效果不理想的，责任自负。因平台原因导致本项目方案讲解演示环节无法顺利开展，按照《浙江省政府采购项目电子交易管理暂行办法》相关规定执行。 |
| 8 | **投标人应当提供的资格、资信证明文件** | （1）资格证明文件：见招标文件第二部分11.1。  投标人未提供有效的资格证明文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，投标无效。 |
| （2）资信证明文件：根据招标文件第四部分评标标准提供。 |
| 9 | **节能产品、环境标志产品** | 采购人拟采购的产品（标的）属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据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，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。 |
| 10 | **报价要求** | 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。**开标一览表（报价表）是报价的唯一载体,如投标人在政府采购云平台填写的投标报价与投标文件报价文件中开标一览表（报价表）不一致的，以报价文件中开标一览表（报价表）为准**。投标文件中价格全部采用人民币报价。招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。  **投标报价出现下列情形的，投标无效：**   1. **投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的；** 2. **投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;** 3. **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，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料证明其报价合理性的;** 4. **投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的。** |
| 11 | **中小企业信用融资** | 供应商中标后也可在“政采云”平台申请政采贷：操作路径：登录政采云平台 - 金融服务中心 -【融资服务】，可在热门申请中选择产品直接申请，也可点击云智贷匹配适合产品进行申请，或者在可申请项目中根据该项目进行申请。 |
| 12 | **备份投标文件送达地点和签收人员** | 备份投标文件送达地点：杭州市文三路90号东部软件园1号楼3楼319室；  备份投标文件签收联系人：郑钢伟；联系电话： 0571-89731843 。  **采购人、采购代理机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。** |
| 13 | **采购代理服务费** | 本项目的采购代理费由中标人支付。计费标准：  1、中标服务费以各标项预算金额为计费基准，按《计价格［2002］1980号》及《发改办价格［2003］857号》规定的服务类收费标准的60%计取，低于1500元时按1500元计取。即：   |  |  | | --- | --- | | 中标金额 | 折扣后费率 | | ≤100万元 | 0.90% | | 100万元-500万元 | 0.48% |   依据上述费率，采取差额累进方式计取代理费。  2、结算方式及时间为：中标结果公告发出后5个工作日内，中标人将中标服务费缴纳至如下账号：  （1）收 款 人：浙江国际招投标有限公司  （2）开户银行：中国工商银行杭州武林支行  （3）账 号：1202 0212 0990 6782 015 |
| 14 | **联合体投标说明** | 业绩证明材料  ☐联合体投标的，按联合体协议约定的分工内容出具相应的业绩证明材料。承担相同工作的各方或工作内容存在部 分相同的，业绩数量以提供材料较少的一方为准。  **■**联合体投标的，由联合体牵头方出具相应的业绩证明材料。  ☐其他规定： |
| 其他资信证明材料  ☐联合体投标的，联合体各方均需按招标文件第四部分评标标准要求提供资信证明文件，否则视为不符合相关要求。  **■**联合体投标的，联合体牵头方或者联合体成员根据分工按招标文件第四部分评标标准要求提供资信证明文件的，视为符合了相关要求。  ☐其他规定： |
| 15 | **特别说明** | **参与同一个采购包（标段）的供应商存在下列情形之一的，且供应商无法作出合理解释的，其投标（响应）文件无效：**  **（1）电子投标（响应）文件上传计算机的IP地址、网卡MAC地址、CPU序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；**  **（2）上传的电子投标（响应）文件若出现使用本项目其他投标（响应）供应商的数字证书加密的，或者加盖本项目其他投标（响应）供应商的电子印章的；**  **（3）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在三处（含）以上错误一致；**  **（4）不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致。** |
| **根据《浙江省财政厅关于进一步规范政府采购秩序促进公平竞争的通知》（浙财采监〔2025〕2号文件）的要求，在评审结束后、合同签订前，采购人、采购代理机构将通过网站查询、原件核对等方式对中标（成交）供应商在投标（响应）文件中涉及客观分评审内容的业绩、检测报告、认证证书等资料的真实性进行复核，发现供应商提供虚假材料的，将书面报告本级财政部门。** |
| **由于抽检种类、区域不同，同一中标人无法保障服务进度及质量，本项目采用兼投兼评不兼中的方式，投标人可参加所有标项的投标，但最多只能成为2个标项的中标人。评标顺序依次按标项一、标项二、标项三……进行，投标人在已完成评标的2个标项中被推荐为第一中标候选人的，在后续标项中不再作为有效投标人，在符合性审查中直接按无效标处理。**  **其中在已完成评审标项1中被推荐为第一中标候选人的，标项2中不再作为有效投标人，在符合性审查中直接按无效标处理。在已完成评审标项11中被推荐为第一中标候选人的，标项12中不再作为有效投标人，在符合性审查中直接按无效标处理。在已完成评审标项15中被推荐为第一中标候选人的，标项16中不再作为有效投标人，在符合性审查中直接按无效标处理。** |

**一、总则**

1. **适用范围**

本招标文件适用于该项目的招标、投标、开标、资格审查及信用信息查询、评标、定标、合同、验收等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

1. **定义**
   1. “浙江省市场监督管理局”系指招标公告中载明的本项目的采购人。
   2. “浙江国际招投标有限公司”系指招标公告中载明的本项目的采购代理机构。
   3. “投标人”系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。
   4. “负责人”系指法人企业的法定负责人，或其他组织为法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人，或自然人本人。
   5. “电子签名”系指数据电文中以电子形式所含、所附用于识别签名人身份并表明签名人认可其中内容的数据；“公章”系指单位法定名称章。因特殊原因需要使用冠以法定名称的业务专用章的，投标时须提供《业务专用章使用说明函》（附件4）。
   6. “电子交易平台”是指本项目政府采购活动所依托的政府采购云平台（https://www.zcygov.cn/）。
   7. “▲”系指实质性要求条款，“■”或“”系指适用本项目的要求，“☐”系指不适用本项目的要求。
2. **采购项目需要落实的政府采购政策**
   1. 本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购代理机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）；优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。
   2. 支持绿色发展
      1. 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据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，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。

▲**采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人未按招标文件要求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认证证书的，投标无效。**

* + 1. 为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，涉及商品包装和快递包装的，供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求要参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》。
    2. 鼓励供应商开展绿色设计、选择绿色材料、打造绿色制造工艺、开展绿色运输、做好废弃产品回收处理，实现产品全周期的绿色环保。
  1. 支持中小企业发展
     1. 中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

* + 1. 在政府采购活动中，投标人提供的服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

* + 1. 对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购服务项目，以及预留份额政府采购服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予**10%**的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予**4%**的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。
    2. 符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业。
    3. 符合《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）规定的监狱企业并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的，视同为小型、微型企业。
    4. 可享受中小企业扶持政策的投标人应按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》，《中小企业声明函》填写企业类型错误，导致该企业享受本不能享受的中小企业扶持政策，投标无效并依法承担法律责任。
    5. 中小企业享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。
  1. 支持创新发展
     1. 首台套、“制造精品”、“专精特新”等创新产品按规定享受政府采购支持政策。
     2. 采购人应当贯彻落实知识产权保护相关法律法规，应当采购使用正版软件。
  2. 平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业

平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业，切实保障企业公平竞争，平等维护企业的合法利益。

1. **询问、质疑、投诉**
   1. 在线询问、质疑、投诉

根据《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号）文件关于“健全行政裁决机制”要求，鼓励供应商在线提起询问，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-询问列表；鼓励供应商在线提起质疑，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-质疑列表。质疑供应商对在线质疑答复不满意的，可在线提起投诉，路径为：浙江政府服务网-政府采购投诉处理-在线办理。

* 1. 供应商询问

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。

* 1. 供应商质疑
     1. 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。
     2. 供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑，否则，采购人或者采购代理机构不予受理：
        1. 对招标文件提出质疑的，质疑期限为供应商获得招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起计算。
        2. 对采购过程提出质疑的，质疑期限为各采购程序环节结束之日起计算。
        3. 对采购结果提出质疑的，质疑期限自采购结果公告期限届满之日起计算。
     3. 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：
        1. 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
        2. 质疑项目的名称、编号；
        3. 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
        4. 事实依据；
        5. 必要的法律依据；
        6. 提出质疑的日期。

供应商提交的质疑函需一式三份。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

质疑函范本及制作说明详见附件2。

* + 1. 对同一采购程序环节的质疑，供应商须在法定质疑期内一次性提出。
    2. 采购人或者采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他与质疑处理结果有利害关系的政府采购当事人，但答复的内容不得涉及商业秘密。
  1. 供应商投诉
     1. 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门提出投诉。
     2. 供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。
     3. 供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。
     4. 以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。
     5. 投诉材料可寄送浙江省政府采购行政裁决服务中心（杭州），地址：杭州市上城区清泰街549号城建综合大楼11楼（快递仅限ems或顺丰），收件人：朱老师、王老师、匡老师，电话：0571-87800218，0571-87227671。

投诉书范本及制作说明详见附件3。

**二、招标文件的构成、澄清、修改**

1. **招标文件的构成**
   1. 招标文件包括下列文件及附件：
      1. 招标公告；
      2. 投标人须知；
      3. 采购需求；
      4. 评标办法；
      5. 拟签订的合同文本；
      6. 应提交的有关格式范例。
   2. 与本项目有关的澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。
2. **招标文件的澄清、修改**
   1. 已获取招标文件的潜在投标人，若有问题需要澄清，应于投标截止时间前，以书面形式向采购代理机构提出。
   2. 采购代理机构对招标文件进行澄清或修改的，将同时通过电子交易平台通知已获取招标文件的潜在投标人。依法应当公告的，将按规定公告，同时视情况延长投标截止时间和开标时间。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**三、投标**

1. **招标文件的获取**

详见招标公告中获取招标文件的时间期限、地点、方式及招标文件售价。

1. **开标前答疑会或现场考察**

采购人组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会的，潜在投标人按第二部分投标人须知前附表的规定参加现场考察或者开标前答疑会。

1. **投标保证金**

本项目不需缴纳投标保证金。

1. **投标文件的语言**

投标文件及投标人与采购有关的来往通知、函件和文件均应使用中文。

1. **投标文件的组成**
   1. **资格文件：**
      1. 符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；
      2. 联合协议（如果有）；
      3. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无；
      4. 本项目的特定资格要求：国家认证认可监督管理委员会或市场监督管理部门颁发的有效期内的检验检测机构资质认定证书（CMA）扫描件。
   2. **商务技术文件：**
      1. 投标函；
      2. 授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明；
      3. 授权代表近一个月内在投标单位缴纳社保的参保证明（适用于法定代表人授权代表参加投标活动）；
      4. 分包意向协议（如果有）；
      5. 符合性审查资料；
      6. 评标标准相应的商务技术资料；
      7. 商务技术偏离表；
      8. 政府采购供应商廉洁自律承诺书。
   3. **报价文件：** 
      1. 开标一览表（报价表）；
      2. 中小企业声明函（如有）；
      3. 中标服务费支付承诺书和中标服务费结算信息表。

**投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效；**

**投标人提供虚假材料投标的，投标无效。**

1. **投标文件的编制**
   1. 投标文件分为资格文件、商务技术文件、报价文件三部分。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件第六部分规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。
   2. 投标人进行电子投标应安装客户端软件—“政采云电子交易客户端”，并按照招标文件和电子交易平台的要求编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，电子交易平台将拒收并提示。
   3. 使用“政采云电子交易客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程请自行前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”进行查阅。
2. **投标文件的签署、盖章**
   1. 投标文件按照招标文件第六部分格式要求进行签署、盖章。

**▲投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，其投标无效**。

* 1. 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。
  2. 招标文件对投标文件签署、盖章的要求适用于电子签名。

1. **投标文件的提交、补充、修改、撤回**
   1. 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，电子交易平台将拒收。
   2. 电子交易平台收到投标文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。
   3. 采购人、采购代理机构可以视情况延长投标文件提交的截止时间。在上述情况下，采购代理机构与投标人以前在投标截止期方面的全部权利、责任和义务，将适用于延长至新的投标截止期。
2. **备份投标文件**
   1. 投标人在电子交易平台传输递交投标文件后，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份，**但采购人、采购代理机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件**。
   2. 备份投标文件须在“政采云投标客户端”制作生成，并储存在DVD光盘或U盘中。备份投标文件应当密封包装并在包装上加盖公章并注明投标项目名称，投标人名称(联合体投标的，包装物封面需注明联合体投标，并注明联合体成员各方的名称和联合协议中约定的牵头人的名称)。**不符合上述制作、存储、密封规定的备份投标文件将被视为无效或者被拒绝接收。**
   3. 直接提交备份投标文件的，投标人应于投标截止时间前在招标公告中载明的开标地点将备份投标文件提交给采购代理机构，**采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件**。
   4. 以邮政快递方式递交备份投标文件的，投标人应先将备份投标文件按要求密封和标记，再进行邮政快递包装后邮寄。备份投标文件须在投标截止时间之前送达招标文件第二部分投标人须知前附表规定的备份投标文件送达地点；送达时间以签收人签收时间为准。采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。邮寄过程中，电子备份投标文件发生泄露、遗失、损坏或延期送达等情况的，由投标人自行负责。
   5. **投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效。**
3. **投标文件的无效处理**

有招标文件第四部分第4.2项规定的情形之一的，投标无效：

1. **投标有效期**
   1. 投标有效期为从提交投标文件的截止之日起90天。

▲**投标人的投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的，投标无效。**

* 1. 投标文件合格投递后，自投标截止日期起，在投标有效期内有效。
  2. 在原定投标有效期满之前，如果出现特殊情况，采购代理机构可以以书面形式通知投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改其投标文件，投标人拒绝延长的，其投标无效。

**四、开标、资格审查与信用信息查询**

1. **开标** 
   1. 采购代理机构按照招标文件规定的时间通过电子交易平台组织开标，所有投标人均应当准时在线参加。投标人不足3家的，不得开标。
   2. 开标时，电子交易平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托电子交易平台发起开始解密指令，投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。
   3. **投标文件未按时解密，投标人提供了备份投标文件的，以备份投标文件作为依据，否则视为投标文件撤回。投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。**
2. **资格审查**
   1. 采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的资格进行审查。
   2. 投标人未按照招标文件要求提供与资格条件相应的有效资格证明材料的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，其投标无效。
   3. 对未通过资格审查的投标人，采购人或采购代理机构告知其未通过的原因。
   4. 合格投标人不足3家的，不再评标。
3. **信用信息查询**
   1. 信用信息查询渠道及截止时间：采购代理机构将通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)渠道查询投标人投标截止时间当天的信用记录。
   2. 信用信息查询记录和证据留存的具体方式：现场查询的投标人的信用记录、查询结果经确认后将与采购文件一起存档。
   3. 信用信息的使用规则：经查询列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人将被拒绝参与政府采购活动。
   4. 联合体信用信息查询：两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

**五、评标**

1. **评标**

评标委员会将根据招标文件和有关规定，履行评标工作职责，并按照评标方法及评分标准，全面衡量各投标人对招标文件的响应情况。对实质上响应招标文件的投标人，按照评审因素的量化指标排出推荐中标的投标人的先后顺序，并按顺序提出授标建议。**详见招标文件第四部分评标办法。**

**六、定标**

1. **确定中标供应商**

政府采购项目实行全流程电子化，评审报告送交、采购结果确定和结果公告均在线完成。为进一步提升采购结果确定效率，采购代理机构应当依法及时将评审报告在线送交采购人。采购单位应当自收到评审报告之日起5个工作日内在线确定中标或者中标单位。中标、成交通知书和中标、成交结果公告应当在规定时间内同时发出。

1. **中标通知与中标结果公告**
   1. 自中标人确定之日起2个工作日内，采购代理机构通过电子交易平台向中标人发出中标通知书，同时编制发布采购结果公告。采购代理机构也可以以纸质形式进行中标通知。
   2. 中标结果公告内容包括采购人及其委托的采购代理机构的名称、地址、联系方式，项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价，开标记录、中标公告期限以及评审专家名单、评分汇总及明细。
   3. 公告期限为1个工作日。

**七、合同授予**

1. **合同授予**

合同主要条款详见第五部分拟签订的合同文本。

1. **合同的签订**
   1. 采购人与中标人应当在中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件确定的事项签订政府采购合同，并在签订之日起2个工作日内将政府采购合同在浙江政府采购网上公告。
   2. 中标人按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。
   3. 如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录一次，并给予通报。
   4. 中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。
2. **履约保证金**
   1. 拟签订的合同文本要求中标供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。鼓励和支持供应商以银行、保险公司出具的保函形式提供履约保证金。采购人不得拒收履约保函，项目验收结束后应及时退还，延迟退还的，应当按照合同约定和法律规定承担相应的赔偿责任。
   2. 供应商可登录政采云平台-【金融服务】—【我的项目】—【已备案合同】以保函形式提供：
      1. 供应商在合同列表选择需要投保的合同，点击【保函推荐】。
      2. 在弹框里查看推荐的保函产品，供应商自行选择保函产品，点击【立即申请】。
      3. 在弹框里填写保函申请信息。具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线95763。
3. **预付款**

采购单位应当在政府采购合同中约定预付款，对中小企业合同预付款比例原则上不低于合同金额的40％，不高于合同金额的70%；项目分年安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付资金额的40％，不高于合同金额的70%；采购项目实施以人工投入为主的，可适当降低预付款比例，但不得低于20%。对供应商为大型企业的项目或者以人工投入为主且实行按月定期结算支付款项的项目，预付款可低于上述比例或者不约定预付款。在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购单位可不适用前述规定。采购单位根据项目特点、供应商诚信等因素，可以要求供应商提交银行、保险公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施。政府采购预付款应在合同生效以及具备实施条件后7个工作日内支付。政府采购工程以及与工程建设有关的货物、服务，采用招标方式采购的，预付款从其相关规定。供应商可登录政采云前台大厅选择金融服务 - 【保函保险服务】出具预付款保函，具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线95763。

**八、电子交易活动的中止**

1. **电子交易活动的中止**

采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可中止电子交易活动：

* 1. 电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
  2. 电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
  3. 电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
  4. 病毒发作导致不能进行正常操作的；
  5. 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

1. **出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动，也可以决定某些环节以纸质形式进行；影响或可能影响采购公平、公正性的，应当重新采购。**

**九、验收**

1. **验收**
   1. 采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。
   2. 采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。
   3. 严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。
   4. 验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金、退还履约保证金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

1. **采购需求**

## 一、项目概述

1.项目背景、目标

根据年度食品安全抽检监测计划安排，2025年食品抽检监测工作以落实“四个最严”为根本遵循，始终坚持问题导向，牢固树立底线思维，发挥食品抽检发现问题的“千里眼”、日常监管的“发动机”、治理转型的“牵引器”作用，有效防控系统性、区域性和行业性食品安全风险隐患，最大限度地发挥抽检监测效益，守护人民群众“舌尖上的安全”。浙江省市场监督管理局组织开展2025年省本级食品安全抽检监测任务采购。

2.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：有强制性标准的执行国家强制性标准，无的统一执行最新相关标准、规范。

## 二、采购内容

1.服务要求

（1）投标人需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》以及浙江省市场监督管理局关于食品安全抽检监测的各项规定；

（2）投标人食品检验从业人员岗位职责、分工明确。投标人应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员以及抽样人员等食品检验从业人员，可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作，能按照时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配；

（3）投标人中标后对样品代表性以及检验结果负责，如发现不合格样品或问题样品，需按国家和我局规定的程序及时限报告。对抽检监测信息保密，未经允许或授权，不得以任何方式将抽检监测内容告知被采样单位和其他第三方；

▲（4）投标人应承诺中标后按委托方要求配置移动终端，安装电子认证软件，通过移动终端抽样并出具电子认证版检验报告；

▲（5）投标人应承诺建立从采样、检验、储运、留样、数据报送、结果分析等全流程的质量管理体系，明确岗位职责，建立程序性文件、相关记录表及作业指导书，保证抽检监测工作质量和效率；

▲（6）投标人承诺严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等有关规定购买样品，不得向被抽样方收取检验费和其他任何费用；不得在开展抽样工作前事先通知被监督抽检单位和接受相关单位馈赠；不得利用承担监督抽检监测任务行为开展有偿活动，牟取不正当利益；

▲（7）投标人具有现场抽样、网络抽样时全程摄像记录抽样过程的能力，配备摄像记录仪、录屏软件等，样品运输时应配备连续温度记录全程监控样品保存温度；

（8）投标人近三年无食品检验数据严重质量问题并造成社会不良后果。投标人中标后需接受采购人组织的关于实验室质量体系检查与考核工作。发现存在严重问题的，采购人有权终止委托合同，并上报财政；

▲（9）投标人承担冷冻等食品对时限有特殊要求食品抽检任务或如遇食品安全突发事件时，从浙江省内任一设区市主城区高速公路交通到实验室样品进入实验室的时间不超过4小时，以确保食品检验结果的科学性和有效性；

（10）其余以合同范本约定为准。

2.项目服务与管理

（1）本项目投标人中标后应按照本项目招标需求所要求的服务范围、内容及目标要求提供服务；

（2）投标人应具备浙江省或有关行业管理部门规定的在浙江省内实施本项目服务所需的资质（包括国家和本省各类专业工种持证上岗要求）、资格和一切手续（如有的话），由此引起的所有有关事宜及费用由投标人自行负责；

（3）服务管理

1）在项目服务实施期间，中标人应严格执行国家、地方、行业各项有关本项目业务管理和安全作业的法律、法规和制度，积极主动加强和服务业务及安全等有关的管理工作，并按规定承担相应的费用。中标人因违反规定等原因造成的一切损失和责任由中标人承担；

2）项目负责人应为中标人在职人员，具有类似本项目的服务管理经验，项目组人员的数量应足够满足本项目服务需要，具有良好的职业道德和严谨的工作作风；

3）中标人在组织项目服务实施期间，应按采购人实际服务需求落实所对应提供的服务工作，中标人在项目服务实施期间应做好相关管理记录，保证满足采购人服务需求；

4）经采购人确认的项目负责人和项目组人员及数量，未经采购人书面批准不得随意调换或撤离，若自行更换或撤离，按照合同违约处理；

5）各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和采购人上述的具体要求制定相应的服务管理措施，同时应适当考虑购买自己员工和第三方责任保险。

3.服务完成时间：中标人应在2025年12月1日前完成全部任务的抽样检验工作，2025年12月20日前汇总全年抽检数据，并向采购人提交项目年度食品安全质量分析报告。

4.服务标准与验收

（1）投标人提供的服务应符合国家、地方及相关政府管理部门和行业与本项目有关的各项服务标准、规范、规章要求，并满足采购人实际需求，标准、规范等不一致的，以要求高的为准。

（2）本项目检测质量复核将由采购人组织进行或委托第三方进行。

（3）承检机构不能按照抽检监测委托合同、抽检监测计划要求完成项目的，或者在抽检监测工作中存在严重问题的，或者发生重大食品检验事故等，暂停直至终止中标人的抽检监测任务。

5.相关费用和报价承诺

相关费用主要包括买样费、抽样费和样品检验费等。

买样费：在不高于平均如下批次最高限价的范围内，按实结算。各类别食品买样费批次平均最高限价（详见表1）。

抽样费：按抽样环节定额结算。其中，流通环节，抽样费200元/批次（网络平台抽样，100元/批次）；生产环节，抽样费400元/批次；餐饮环节：自制加工食品抽样费400元/批次；网络平台食品抽样费用100元/批次；餐饮环节其他食品抽样费用按200元/批次）；需冷冻车(冷链)运输样品的，抽样费600元/批次（仅限样品需-18℃及以下保存的速冻类食品）。

样品检验费：投标人参照《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》中各食品大类、细类和检测项目，在采购人提供的最高限价范围（详见表2）填报统一折扣率。合同验收时，在中标人中标价格的基础上，对使用同一检验方法检测的多个检测项目，按以下方式统一折扣：第1个项目折扣系数为1；第2-3个项目折扣系数为0.8；第4-5个项目折扣系数为0.6；第6个及以上项目折扣系数为0.4。

根据食品安全抽检工作需要，如涉及《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》未列入的产品、检测项目和检测方法时，参照类似项目，另行协商议价。

**表1 买样费批次平均最高限价表**

| 序号 | 食品细类(四级) | 买样费  (元/批) |
| --- | --- | --- |
|  | 代用茶 | 800 |
|  | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 600 |
|  | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 600 |
|  | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 800 |
|  | 其他半固体调味料 | 200 |
|  | 其他发酵酒 | 600 |
|  | 其他固体调味料 | 200 |
|  | 其他液体调味料 | 200 |
|  | 其他炒货食品及坚果制品 | 500 |
|  | 其他盐渍水产品 | 200 |
|  | 其他类 | 200 |
|  | 其他罐头 | 200 |
|  | 其他蒸馏酒 | 600 |
|  | 其他蔬菜制品 | 150 |
|  | 其他蛋制品 | 150 |
|  | 其他谷物碾磨加工品 | 100 |
|  | 其他谷物粉类制成品 | 200 |
|  | 其他食用植物油(半精炼、全精炼) | 200 |
|  | 其他饮料 | 200 |
|  | 其他饮用水 | 200 |
|  | 其他香辛料调味品 | 200 |
|  | 再制蛋 | 150 |
|  | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 100 |
|  | 冰蛋类 | 150 |
|  | 冷冻薯类 | 200 |
|  | 包子、馒头等熟制品 | 200 |
|  | 发酵乳 | 300 |
|  | 发酵肉制品 | 400 |
|  | 发酵面制品 | 200 |
|  | 可可制品 | 250 |
|  | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 200 |
|  | 味精 | 200 |
|  | 固体饮料 | 200 |
|  | 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等 | 200 |
|  | 复配膨松剂 | 200 |
|  | 复配食品添加剂(其他) | 200 |
|  | 复配食品添加剂(用于小麦粉) | 200 |
|  | 大米 | 100 |
|  | 大豆组织蛋白(挤压膨化豆制品) | 150 |
|  | 天然矿泉水 | 200 |
|  | 奶片、奶条等 | 300 |
|  | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 1000 |
|  | 小麦粉 | 100 |
|  | 山梨酸钾 | 300 |
|  | 巧克力、巧克力制品、代可可脂(以干物质计)巧克力及代可可脂(以干物质计)巧克力制品 | 300 |
|  | 巴氏杀菌乳 | 300 |
|  | 干制薯类(除马铃薯片外) | 200 |
|  | 干制薯类(马铃薯片) | 200 |
|  | 干制食用菌 | 150 |
|  | 干蛋类 | 150 |
|  | 干酪(奶酪)、再制干酪 | 400 |
|  | 开心果、杏仁、松仁、瓜子 | 500 |
|  | 挂面、普通挂面、手工面 | 100 |
|  | 料酒 | 200 |
|  | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 150 |
|  | 明胶 | 200 |
|  | 月饼 | 400 |
|  | 木糖醇 | 300 |
|  | 果、蔬汁饮料 | 200 |
|  | 果冻 | 200 |
|  | 果酒(李子酒、杨梅酒、樱桃酒等) | 600 |
|  | 果酱 | 200 |
|  | 柠檬酸钠 | 300 |
|  | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 500 |
|  | 水产动物类罐头 | 250 |
|  | 水产深加工品 | 400 |
|  | 水果干制品 | 200 |
|  | 水果罐头 | 200 |
|  | 水生动物油脂及制品 | 400 |
|  | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 200 |
|  | 油炸面、非油炸面 | 150 |
|  | 泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 400 |
|  | 淀粉 | 150 |
|  | 淀粉糖 | 150 |
|  | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳 | 300 |
|  | 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料 | 200 |
|  | 灭菌乳 | 300 |
|  | 焙炒咖啡 | 200 |
|  | 熏烧烤肉制品 | 400 |
|  | 熏煮香肠火腿制品 | 400 |
|  | 熟制动物性水产制品 | 300 |
|  | 熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒 | 400 |
|  | 熟肉干制品 | 400 |
|  | 玉米油 | 200 |
|  | 玉米等 | 200 |
|  | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 100 |
|  | 生湿面制品 | 100 |
|  | 生食动物性水产品 | 400 |
|  | 畜禽肉类罐头 | 250 |
|  | 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等 | 150 |
|  | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 1000 |
|  | 盐渍藻 | 150 |
|  | 盐渍鱼 | 400 |
|  | 碳酸饮料(汽水) | 200 |
|  | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 300 |
|  | 米粉 | 100 |
|  | 米粉制品 | 200 |
|  | 粉丝粉条等 | 200 |
|  | 粽子 | 200 |
|  | 糕点 | 200 |
|  | 糖果 | 200 |
|  | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 800 |
|  | 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 | 800 |
|  | 腌渍食用菌 | 150 |
|  | 腌腊肉制品 | 400 |
|  | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 150 |
|  | 腐竹、油皮 | 150 |
|  | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 150 |
|  | 芝麻油 | 300 |
|  | 花生油 | 200 |
|  | 茶饮料 | 200 |
|  | 葡萄酒 | 600 |
|  | 蔬菜罐头 | 200 |
|  | 薯泥(酱)类 | 200 |
|  | 薯粉类 | 200 |
|  | 藻类干制品 | 250 |
|  | 蚝油、虾油、鱼露 | 200 |
|  | 蛋白饮料 | 200 |
|  | 蛋黄酱、沙拉酱 | 200 |
|  | 蜂产品制品 | 250 |
|  | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 400 |
|  | 蜂花粉 | 250 |
|  | 蜂蜜 | 250 |
|  | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 200 |
|  | 调制乳 | 300 |
|  | 调理肉制品(非速冻) | 400 |
|  | 谷物加工品 | 100 |
|  | 豆干、豆腐、豆皮等 | 150 |
|  | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 800 |
|  | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 200 |
|  | 辣椒酱 | 200 |
|  | 速冻水产制品 | 300 |
|  | 速冻水果制品 | 200 |
|  | 速冻蔬菜制品 | 200 |
|  | 速冻调理肉制品 | 300 |
|  | 速溶茶类、其它含茶制品 | 300 |
|  | 酱卤肉制品 | 400 |
|  | 酱腌菜 | 150 |
|  | 酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1) | 200 |
|  | 酿造食醋、配制食醋 | 200 |
|  | 预制动物性水产干制品 | 400 |
|  | 预制鱼糜制品 | 300 |
|  | 食品用香精 | 300 |
|  | 食用动物油脂 | 200 |
|  | 食用油脂制品 | 200 |
|  | 食用菌罐头 | 200 |
|  | 食用血制品 | 100 |
|  | 饮用纯净水 | 200 |
|  | 饼干 | 150 |
|  | 香辛料调味油 | 200 |
|  | 香辛料酱(芥末酱、青芥酱等) | 200 |
|  | 鸡粉、鸡精调味料 | 200 |
|  | 黄豆酱、甜面酱等 | 200 |
|  | 黄酒 | 400 |
|  | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 800 |
|  | 其他淀粉制品 | 200 |
|  | 孕妇及乳母营养补充食品 | 800 |
|  | 保健食品 | 800 |
|  | 油炸面制品（自制） | 50 |
|  | 发酵面制品（自制） | 50 |
|  | 果蔬汁等饮料（自制） | 100 |
|  | 其他饮料（自制） | 100 |
|  | 餐饮食品（外卖配送） | 50 |
|  | 食盐 | 100 |
|  | 生食动物性水产品（餐饮） | 100 |
|  | 花生及其制品（餐饮） | 50 |
|  | 糕点(餐饮环节) | 50 |
|  | 复用餐饮具 | 50 |
|  | 酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉（自制） | 100 |
|  | 火锅调味料（底料、蘸料）（自制） | 50 |

**表2 浙江省市场监督管理局食品安全检验项目指导价格表（2019）**

| **序号** | **检验项目** | **检测费**  **（元）** | **检测依据** | **项目属性** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 10-羟基-2-癸烯酸 | 84 | GB9697 | 液相 |
| 2 | 2,4-滴 | 117 | GB/T5009.175 | 气相 |
| 3 | 3-氯-1,2-丙二醇 | 139 | GB5009.191 | 气相 |
| 4 | 6-苄基腺嘌呤（6-BA） | 95 | GB/T23381 | 液相 |
| 5 | N，N-双去甲基西布曲明 | 164 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 6 | N-单去甲基西布曲明 | 164 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 7 | N-二甲基亚硝胺 | 204 | GB5009.26 | 气质 |
| 8 | α-亚麻酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 9 | α-亚麻酸供能比 | 79 | GB5009.168 | 气相 |
| 10 | β-苯乙醇 | 99 | GB/T13662 | 气相 |
| 11 | β-胡萝卜素 | 113 | GB5009.83 | 液相 |
| 12 | 阿普唑仑 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 13 | 阿斯巴甜 | 83 | GB5009.263 | 液相 |
| 14 | 阿替洛尔 | 149 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 15 | 阿维菌素 | 144 | GB23200.20、GB23200.19 | 液质 |
| 16 | 艾氏剂 | 105 | NY/T761、GB/T5009.19 | 气相 |
| 17 | 艾司唑仑 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 18 | 安赛蜜 | 83 | GB/T5009.140 | 液相 |
| 19 | 氨苄青霉素 | 148 | GB/T21315 | 液质 |
| 20 | 氨基酸态氮 | 60 | GB18186、GB5009.235 | 滴定 |
| 21 | 氨基他达拉非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 22 | 氨甲环酸 | 143 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 23 | 氨氯地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 24 | 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计） | 66 | GB5009.234 | 滴定 |
| 25 | 奥沙西泮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 26 | 巴比妥 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 27 | 百菌清 | 107 | NY/T761、GB/T5009.105 | 气相 |
| 28 | 阪崎肠杆菌 | 70 | GB4789.40 | 微生物 |
| 29 | 饱和酸 | 105 | GB5009.168 | 气相 |
| 30 | 钡 | 61 | GB8538 | 原子吸收 |
| 31 | 倍硫磷 | 126 | GB23200.8、NY/T761 | 气质 |
| 32 | 苯巴比妥 | 146 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 33 | 苯并[a]芘 | 98 | GB5009.27 | 液相 |
| 34 | 苯丁锡 | 102 | 参照SN0592 | 气相 |
| 35 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 83 | GB5009.28 | 液相 |
| 36 | 苯醚甲环唑 | 135 | GB23200.9 | 气质 |
| 37 | 苯霜灵 | 137 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 38 | 苯酰菌胺 | 155 | GB/T20769、GB23200.8 | 液质 |
| 39 | 苯线磷 | 133 | GB/T5009.145、GB23200.8 | 气质 |
| 40 | 苯唑西林 | 119 | GB29682 | 液相 |
| 41 | 吡虫啉 | 98 | GB/T23379 | 液相 |
| 42 | 苄青霉素 | 140 | GB/T21315 | 液质 |
| 43 | 丙草胺 | 141 | GB23200.24 | 气质 |
| 44 | 丙二醛 | 83 | GB5009.181 | 液相 |
| 45 | 丙森锌 | 168 | 参照SN/T0711 | 液质 |
| 46 | 丙酸睾酮 | 164 | SN/T3235 | 液质 |
| 47 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） | 89 | GB5009.120 | 液相 |
| 48 | 丙溴磷 | 128 | 参照GB23200.8、NY/T761、SN/T2234 | 气质 |
| 49 | 不溶性膳食纤维 | 102 | GB5413.6 | 常规理化 |
| 50 | 不溶于水杂质 | 51 | QB/T2343.2 | 常规理化 |
| 51 | 草甘膦 | 210 | GB/T23750、SN/T1923 | 气质 |
| 52 | 茶多酚 | 63 | GB/T21733 | 分光光度 |
| 53 | 产气荚膜梭菌 | 66 | GB8538 | 微生物 |
| 54 | 呈味核苷酸二钠 | 53 | SB/T10371 | 分光光度 |
| 55 | 赤藓红 | 83 | GB5009.35 | 液相 |
| 56 | 虫螨腈 | 139 | NY/T1379、GB23200.8、SN/T1986 | 气质 |
| 57 | 虫酰肼 | 163 | 参照GB/T20769 | 液质 |
| 58 | 除虫脲 | 131 | GB/T5009.147、NY/T1720、GB23200.13 | 液质 |
| 59 | 雌二醇 | 163 | 农业部958号公告-10-2007、GB/T21981 | 液质 |
| 60 | 醋氯芬酸 | 143 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 61 | 哒螨灵 | 134 | GB/T23204、SN/T2432 | 气质 |
| 62 | 达氟沙星 | 161 | GB/T21312 | 液质 |
| 63 | 大肠埃希氏菌O157:H7 | 63 | GB4789.36 | 微生物 |
| 64 | 大肠菌群 | 56 | GB/T4789.3、GB4789.3 | 微生物 |
| 65 | 代森锰锌 | 158 | 参照SN/T0711、参照SN/T1541 | 气相 |
| 66 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | 65 | GB4789.30 | 微生物 |
| 67 | 胆碱 | 207 | GB5413.20 | 分光光度 |
| 68 | 蛋白质 | 63 | GB5009.5 | 滴定 |
| 69 | 稻瘟灵 | 107 | GB/T5009.155 | 气相 |
| 70 | 滴滴涕 | 107 | GB/T5009.19 | 气相 |
| 71 | 狄氏剂 | 106 | NY/T761、GB/T5009.19 | 气相 |
| 72 | 敌百虫 | 154 | GB/T20769 | 液质 |
| 73 | 敌草快 | 139 | 参照GB/T5009.221 | 气质 |
| 74 | 敌敌畏 | 106 | GB/T5009.20 | 气相 |
| 75 | 敌菌灵 | 120 | NY/T1722 | 液相 |
| 76 | 敌瘟磷 | 156 | GB/T20770、SN/T2324 | 液质 |
| 77 | 地虫硫磷 | 142 | GB23200.8 | 气质 |
| 78 | 地美硝唑 | 161 | GB/T21318、SN/T1928 | 液质 |
| 79 | 地塞米松 | 159 | GB/T22978、农业部1031号公告-2-2008、GB/T21981 | 液质 |
| 80 | 地西泮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 81 | 蒂巴因 | 161 | DB31/2010 | 液质 |
| 82 | 碘 | 84 | GB5009.267 | 气相 |
| 83 | 淀粉 | 53 | GB9697 | 滴定 |
| 84 | 靛蓝 | 82 | GB/T21916 | 液相 |
| 85 | 丁基羟基茴香醚（BHA） | 90 | GB5009.32 | 液相 |
| 86 | 丁硫克百威 | 164 | GB23200.13 | 液质 |
| 87 | 丁醚脲 | 164 | GB23200.13 | 液质 |
| 88 | 啶虫脒 | 163 | GB/T23584、GB/T20769 | 液质 |
| 89 | 啶酰菌胺 | 163 | 参照GB/T20769 | 液质 |
| 90 | 动物源性成分鉴定 | 363 | SN/T2978 | 源性成分及转基因 |
| 91 | 豆蔻酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 92 | 毒杀芬 | 111 | YC/T180 | 气相 |
| 93 | 毒死蜱 | 125 | GB23200.8、NY/T761、SN/T2158 | 气质 |
| 94 | 对硫磷 | 106 | GB/T5009.145 | 气相 |
| 95 | 对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） | 104 | GB5009.31、SN/T3545 | 气相 |
| 96 | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计） | 102 | GB5009.31、SN/T3545 | 气相 |
| 97 | 多菌灵 | 149 | GB/T20769、NY/T1453 | 液质 |
| 98 | 多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计） | 152 | GB5009.190 | 气质 |
| 99 | 多西环素（强力霉素） | 149 | GB/T21317 | 液质 |
| 100 | 噁喹酸 | 144 | GB/T23198、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 101 | 噁霜灵 | 151 | NY/T1379、GB23200.8 | 气质 |
| 102 | 噁唑菌酮 | 163 | GB/T20769 | 液质 |
| 103 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 163 | GB/T21312 | 液质 |
| 104 | 二丁基羟基甲苯（BHT） | 96 | GB5009.32 | 液相 |
| 105 | 二甲戊灵 | 142 | GB23200.8、NY/T1379 | 气质 |
| 106 | 二十二碳二烯酸 | 126 | GB5009.168 | 气相 |
| 107 | 二十二碳六烯酸 | 126 | GB5009.168 | 气相 |
| 108 | 二十二碳六烯酸与二十碳四烯酸的比 | 79 | GB5009.168 | 气相 |
| 109 | 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 | 79 | GB5009.168 | 气相 |
| 110 | 二十四碳一烯酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 111 | 二十四烷酸 | 126 | GB5009.168 | 气相 |
| 112 | 二十碳四烯酸 | 126 | GB5009.168 | 气相 |
| 113 | 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 | 79 | GB5009.168 | 气相 |
| 114 | 二十碳五烯酸与二十二碳六烯酸的比 | 95 | GB5009.168 | 气相 |
| 115 | 二十碳烯酸 | 126 | GB5009.168 | 气相 |
| 116 | 二氧化硫 | 58 | GB5009.34 | 滴定 |
| 117 | 二氧化钛 | 66 | GB5009.246 | ICP-MS |
| 118 | 二氧化碳气容量 | 56 | GB/T10792 | 滴定 |
| 119 | 伐地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 120 | 反式脂肪酸（C18:1T） | 130 | GB5009.257 | 气相 |
| 121 | 反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T） | 130 | GB5009.257 | 气相 |
| 122 | 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 | 79 | GB5009.168、GB5413.36 | 气相 |
| 123 | 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值 | 79 | GB5009.168、GB5413.36 | 气相 |
| 124 | 泛酸 | 85 | GB5413.17 | 液相 |
| 125 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 45 | 法定检验方法 | 液相 |
| 126 | 非洛地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 127 | 非糖固形物 | 68 | GB/T13662 | 滴定 |
| 128 | 非脂乳固体 | 69 | GB5413.39 | 常规理化 |
| 129 | 芬氟拉明 | 164 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 130 | 酚酞 | 164 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 131 | 粪链球菌 | 62 | GB8538 | 微生物 |
| 132 | 呋喃它酮代谢物 | 163 | GB/T21311 | 液质 |
| 133 | 呋喃妥因代谢物 | 163 | GB/T21311 | 液质 |
| 134 | 呋喃西林代谢物 | 163 | GB/T21311 | 液质 |
| 135 | 呋喃唑酮代谢物 | 163 | GB/T21311 | 液质 |
| 136 | 呋塞米 | 164 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 137 | 氟 | 71 | GB/T5009.18 | 滴定 |
| 138 | 氟胺氰菊酯 | 123 | 农业部781号公告-9-2006 | 气相 |
| 139 | 氟苯尼考 | 161 | GB/T22338、GB/T20756 | 液质 |
| 140 | 氟苯脲 | 160 | NY/T1453 | 液质 |
| 141 | 氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵 | 163 | GB/T20769 | 液质 |
| 142 | 氟虫腈 | 146 | SN/T1982 | 气质 |
| 143 | 氟硅唑 | 156 | GB23200.8、GB/T20769、GB23200.53 | 气质 |
| 144 | 氟化物（以F-计） | 74 | GB8538 | 离子色谱 |
| 145 | 氟甲喹 | 161 | GB/T21312 | 液质 |
| 146 | 氟菌唑 | 151 | NY/T1379 | 气质 |
| 147 | 氟铃脲 | 161 | NY/T1720、GB/T20769、SN/T2152 | 液相 |
| 148 | 氟罗沙星 | 153 | 农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 149 | 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 | 138 | GB/T23204、SN/T1117 | 气质 |
| 150 | 氟氰戊菊酯 | 143 | GB/T23204 | 气质 |
| 151 | 氟酰脲 | 144 | 参照GB23200.34 | 液质 |
| 152 | 福美双 | 156 | 参照SN/T0711 | 液质 |
| 153 | 腐霉利 | 129 | NY/T761、GB23200.8 | 气质 |
| 154 | 复原乳酸度 | 53 | GB5009.239 | 滴定 |
| 155 | 副溶血性弧菌 | 76 | GB4789.7 | 微生物 |
| 156 | 富马酸二甲酯 | 91 | NY/T1723 | 液相 |
| 157 | 钙 | 58 | GB5009.92、GB5009.268 | 原子吸收 |
| 158 | 钙磷比值 | 66 |  | 其它 |
| 159 | 干浸出物 | 64 | GB/T15038 | 滴定 |
| 160 | 干物质含量 | 48 | GB5009.3 | 常规理化 |
| 161 | 格列本脲 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 162 | 格列吡嗪 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 163 | 格列波脲 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 164 | 格列喹酮 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 165 | 格列美脲 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 166 | 格列齐特 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 167 | 镉（以Cd计） | 59 | GB5009.15 | 原子吸收 |
| 168 | 铬（以Cr计） | 61 | GB5009.123 | 原子吸收 |
| 169 | 功效/标志性成分 | 75 | 企业标准 | 其它 |
| 170 | 汞 | 72 | GB/T5750.6、GB5009.17 | 原子荧光 |
| 171 | 谷氨酸钠 | 54 | SB/T10371 | 滴定 |
| 172 | 固形物 | 49 | GB/T10345 | 常规理化 |
| 173 | 癸酸 | 114 | GB5009.168 | 气相 |
| 174 | 果糖和葡萄糖 | 86 | GB5009.8 | 液相 |
| 175 | 过氧化苯甲酰 | 91 | GB/T22325 | 液相 |
| 176 | 过氧化物 | 62 | GB6783 | 滴定 |
| 177 | 过氧化值（以脂肪计） | 65 | GB5009.227 | 滴定 |
| 178 | 还原糖 | 61 | GB317、GB1445、QB/T2343.2 | 滴定 |
| 179 | 毫莫西地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 180 | 耗氧量（以O2计） | 51 | GB8538 | 滴定 |
| 181 | 禾草敌 | 109 | GB/T5009.134 | 气相 |
| 182 | 河豚毒素 | 238 | GB5009.206 | 液质 |
| 183 | 核苷酸 | 88 | GB5413.40 | 液相 |
| 184 | 红地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 185 | 红霉素 | 162 | GB/T20762 | 液质 |
| 186 | 花生二烯酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 187 | 花生酸 | 113 | GB5009.268 | 气相 |
| 188 | 花生一烯酸 | 113 | GB5009.268 | 气相 |
| 189 | 滑石粉 | 69 | GB5009.269 | 原子吸收 |
| 190 | 黄曲霉毒素B1 | 173 | GB5009.22 | 液相 |
| 191 | 黄曲霉毒素M1 | 161 | GB5009.24 | 液相 |
| 192 | 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1 | 169 | GB5009.24 | 液相 |
| 193 | 磺胺类（总量） | 300 | 农业部1025号公告-23-2008、GB/T21316 | 液质 |
| 194 | 灰分 | 57 | GB5009.4 | 常规理化 |
| 195 | 挥发性酚（以苯酚计） | 60 | GB8538 | 分光光度 |
| 196 | 挥发性盐基氮 | 59 | GB5009.228 | 滴定 |
| 197 | 浑浊度 | 42 | GB8538 | 常规理化 |
| 198 | 肌醇 | 98 | GB5009.270 | 气相 |
| 199 | 极性组分 | 86 | GB5009.202 | 薄层色谱 |
| 200 | 己酸乙酯 | 98 | GB/T10345 | 气相 |
| 201 | 己烯雌酚 | 163 | GB/T21981 | 液质 |
| 202 | 己唑醇 | 136 | GB23200.8 | 气质 |
| 203 | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | 161 | GB/T20769 | 液质 |
| 204 | 甲胺磷 | 106 | GB/T5009.103、NY/T761 | 气相 |
| 205 | 甲拌磷 | 143 | GB23200.8 | 气质 |
| 206 | 甲苯氟磺胺 | 141 | GB23200.8 | 气质 |
| 207 | 甲苯磺丁脲 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 208 | 甲醇 | 102 | GB5009.266 | 气相 |
| 209 | 甲砜霉素 | 161 | GB/T22338、GB/T20756 | 液质 |
| 210 | 甲基毒死蜱 | 138 | GB23200.9 | 气质 |
| 211 | 甲基对硫磷 | 106 | NY/T761 | 气相 |
| 212 | 甲基睾丸酮 | 162 | SN/T3235、GB/T21981 | 液质 |
| 213 | 甲基汞（以Hg计） | 98 | GB5009.17 | LC-AFS |
| 214 | 甲基立枯磷 | 141 | GB23200.8 | 气质 |
| 215 | 甲基硫环磷 | 102 | NY/T761 | 气相 |
| 216 | 甲基硫菌灵 | 99 | NY/T1680 | 液相 |
| 217 | 甲基异柳磷 | 105 | GB/T5009.144 | 气相 |
| 218 | 甲萘威 | 131 | GB/T5009.145、NY/T761、GB/T20769 | 液质 |
| 219 | 甲氰菊酯 | 128 | GB/T23376、SN/T1117、GB/T23204 | 气质 |
| 220 | 甲醛 | 90 | SN/T1547 | 液相 |
| 221 | 甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计） | 95 | GB/T21126 | 液相 |
| 222 | 甲霜灵和精甲霜灵 | 150 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 223 | 甲硝唑 | 161 | GB/T21318、SN/T1928 | 液质 |
| 224 | 钾 | 59 | GB5009.268、GB5009.91 | 原子吸收 |
| 225 | 碱性橙21 | 102 | GB/T23496 | 液相 |
| 226 | 碱性橙22 | 102 | GB/T23496 | 液相 |
| 227 | 碱性橙Ⅱ | 102 | GB/T23496 | 液相 |
| 228 | 碱性嫩黄 | 145 | DB33/T703 | 液质 |
| 229 | 胶囊壳中的铬 | 66 | 《中国药典》2015年版 | 原子吸收 |
| 230 | 酵母 | 52 | GB4789.15 | 微生物 |
| 231 | 结晶紫 | 149 | GB/T19857 | 液质 |
| 232 | 芥酸 | 110 | GB5009.168 | 气相 |
| 233 | 芥酸与总脂肪酸比值 | 102 | GB5009.168 | 气相 |
| 234 | 界限指标-碘化物 | 64 | GB8538 | 分光光度 |
| 235 | 界限指标-锂 | 60 | GB8538 | 原子吸收 |
| 236 | 界限指标-偏硅酸 | 55 | GB8538 | 分光光度 |
| 237 | 界限指标-溶解性总固体 | 49 | GB8538 | 常规理化 |
| 238 | 界限指标-锶 | 58 | GB8538 | 原子吸收 |
| 239 | 界限指标-硒 | 56 | GB8538 | 原子吸收 |
| 240 | 界限指标-锌 | 58 | GB8538 | 原子吸收 |
| 241 | 界限指标-游离二氧化碳 | 53 | GB8538 | 滴定 |
| 242 | 金刚烷胺 | 162 | 食药监食监三便函[2014]73号 | 液质 |
| 243 | 金黄色葡萄球菌 | 62 | GB4789.10 | 微生物 |
| 244 | 金霉素 | 149 | GB/T21317 | 液质 |
| 245 | 精噁唑禾草灵 | 142 | NY/T1379 | 气质 |
| 246 | 警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测） | 40 | 检查是否标注“切勿撞击，防止爆瓶” | 其它 |
| 247 | 久效磷 | 106 | NY/T761 | 气相 |
| 248 | 酒精度 | 64 | GB5009.225 | 常规理化 |
| 249 | 菌落总数 | 56 | GB4789.2 | 微生物 |
| 250 | 咖啡因 | 89 | GB5009.139 | 液相 |
| 251 | 卡托普利 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 252 | 可待因 | 163 | DB31/2010 | 液质 |
| 253 | 可可脂（以干物质计） | 64 | GB5009.6、GB/T20705、GB/T20706 | 常规理化 |
| 254 | 可溶性固形物 | 44 | 企业标准 | 其它 |
| 255 | 克百威 | 99 | NY/T761 | 气相 |
| 256 | 克菌丹 | 142 | GB23200.8、SN0654 | 气质 |
| 257 | 克伦特罗 | 163 | GB/T22286 | 液质 |
| 258 | 孔雀石绿 | 138 | GB/T19857 | 液质 |
| 259 | 喹螨醚 | 149 | GB/T23204、GB23200.13 | 气质 |
| 260 | 喹乙醇代谢物 | 128 | 农业部1077号公告-5-2008 | 液相 |
| 261 | 莱克多巴胺 | 163 | GB/T22286 | 液质 |
| 262 | 劳拉西泮 | 137 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 263 | 乐果 | 130 | GB/T5009.145、NY/T761、GB/T20769 | 液质 |
| 264 | 利血平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 265 | 联苯肼酯 | 147 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 266 | 联苯菊酯 | 143 | SN/T1969、GB/T23204 | 气质 |
| 267 | 亮蓝 | 85 | GB5009.35、SN/T1743 | 液相 |
| 268 | 邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP） | 147 | GB5009.271 | 气质 |
| 269 | 邻苯二甲酸二丁酯（DBP） | 147 | GB5009.271 | 气质 |
| 270 | 邻苯基苯酚 | 143 | GB23200.8 | 气质 |
| 271 | 邻氯青霉素 | 144 | GB/T21315 | 液质 |
| 272 | 林丹 | 107 | GB/T5009.19、GB/T5009.162 | 气相 |
| 273 | 林可霉素 | 150 | GB/T20762 | 液质 |
| 274 | 磷 | 57 | GB5009.87 | 分光光度 |
| 275 | 磷胺 | 108 | NY/T761 | 气相 |
| 276 | 硫代艾地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 277 | 硫丹 | 113 | GB/T5009.19、GB/T23204 | 气相 |
| 278 | 硫环磷 | 108 | NY/T761 | 气相 |
| 279 | 六六六 | 107 | GB/T5009.19 | 气相 |
| 280 | 罗丹明B | 113 | SN/T2430 | 液质 |
| 281 | 罗通定 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 282 | 洛伐他汀 | 140 | 食药监办许[2010]114号 | 液质 |
| 283 | 洛伐他汀羟酸钠盐 | 161 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 284 | 洛硝哒唑 | 163 | GB/T21318、SN/T1928 | 液质 |
| 285 | 铝的残留量（干样品,以Al计） | 65 | 参照GB5009.268、GB5009.182 | ICP-MS |
| 286 | 铝的残留量（以即食海蜇中Al计） | 65 | GB5009.268、GB5009.182 | ICP-MS |
| 287 | 氯 | 60 | GB5009.44 | 滴定 |
| 288 | 氯苯胺灵 | 140 | GB23200.9 | 气质 |
| 289 | 氯苯那敏 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 290 | 氯吡脲 | 163 | 参照GB/T20770 | 液质 |
| 291 | 氯丙嗪 | 162 | GB/T20763 | 液质 |
| 292 | 氯丹 | 108 | GB/T5009.19 | 气相 |
| 293 | 氯氮卓 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 294 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 136 | SN/T1117、GB/T23204 | 气质 |
| 295 | 氯菊酯 | 136 | GB/T23204、SN/T1117 | 气质 |
| 296 | 氯霉素 | 163 | GB/T22338 | 液质 |
| 297 | 氯美扎酮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 298 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 139 | GB/T23204、SN/T1117 | 气质 |
| 299 | 氯硝西泮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 300 | 氯唑磷 | 163 | GB/T20769 | 液质 |
| 301 | 麻黄碱 | 174 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 302 | 马拉硫磷 | 161 | GB/T20769 | 液质 |
| 303 | 马来酸罗格列酮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 304 | 马来酸咪达唑仑 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 305 | 吗啡 | 162 | DB31/2010 | 液质 |
| 306 | 麦芽糖 | 77 | GB5009.8 | 液相 |
| 307 | 螨 | 53 | GB13104 | 微生物 |
| 308 | 没食子酸丙酯（PG） | 91 | GB5009.32 | 液相 |
| 309 | 霉菌 | 55 | GB4789.15 | 微生物 |
| 310 | 霉菌和酵母 | 58 | GB4789.15 | 微生物 |
| 311 | 美伐他汀 | 161 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 312 | 镁 | 59 | GB5009.241 | 原子吸收 |
| 313 | 锰 | 59 | GB8538 | 原子吸收 |
| 314 | 咪鲜胺 | 109 | NY/T1456 | 气相 |
| 315 | 醚菊酯 | 145 | 参照SN/T2151 | 气质 |
| 316 | 米酵菌酸 | 127 | GB5009.189 | 液相 |
| 317 | 嘧菌环胺 | 154 | NY/T1379、GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 318 | 嘧菌酯 | 139 | NY/T1453、SN/T1976 | 液质 |
| 319 | 嘧霉胺 | 157 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 320 | 灭多威 | 127 | NY/T761、GB23200.13 | 气相 |
| 321 | 灭菌丹 | 163 | GB/T20769、SN/T2320 | 液质 |
| 322 | 灭线磷 | 105 | NY/T761 | 气相 |
| 323 | 灭幼脲 | 93 | GB/T5009.135 | 液相 |
| 324 | 木焦油酸 | 110 | GB5009.168 | 气相 |
| 325 | 木糖醇含量（以干基计） | 89 | GB1886.234、GB13509 | 气相 |
| 326 | 那红地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 327 | 那可丁 | 161 | DB31/2010 | 液质 |
| 328 | 那莫西地那非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 329 | 纳他霉素 | 87 | GB/T21915 | 液相 |
| 330 | 钠 | 61 | GB5009.91、GB5009.268 | 原子吸收 |
| 331 | 内吸磷 | 148 | GB/T20769 | 液质 |
| 332 | 能量 | 148 | GB10769 | 常规理化 |
| 333 | 尼卡巴嗪残留标志物 | 159 | GB29690 | 液质 |
| 334 | 尼莫地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 335 | 尼群地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 336 | 尼索地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 337 | 脲酶试验 | 48 | GB/T5009.183 | 常规理化 |
| 338 | 镍（以Ni计） | 59 | GB5009.138 | 原子吸收 |
| 339 | 柠檬黄 | 81 | GB5009.35 | 液相 |
| 340 | 柠檬酸钠含量（以干物质计） | 64 | GB1886.25、GB6782 | 滴定 |
| 341 | 凝冻强度（6.67%） | 58 | GB6783 | 常规理化 |
| 342 | 牛磺酸 | 94 | GB5009.169 | 液相 |
| 343 | 牛源性成分 | 363 | SN/T2557 | 源性成分及转基因 |
| 344 | 纽甜 | 86 | GB5009.247 | 液相 |
| 345 | 诺氟沙星 | 161 | GB/T21312、GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 346 | 哌唑嗪 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 347 | 培氟沙星 | 161 | GB/T21312、GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 348 | 硼酸 | 59 | GB5009.275 | 分光光度 |
| 349 | 硼酸盐（以B计） | 56 | GB8538 | 分光光度 |
| 350 | 七氯 | 107 | NY/T761、GB/T5009.19 | 气相 |
| 351 | 铅（以Pb计） | 59 | GB5009.75、GB5009.12 | 原子荧光 |
| 352 | 羟基毫莫西地那非 | 134 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 353 | 羟基甲硝唑 | 148 | GB/T21318、SN/T1928 | 液质 |
| 354 | 羟甲基甲硝咪唑 | 148 | GB/T21318、SN/T1928 | 液质 |
| 355 | 羟脯氨酸 | 65 | 食药监食监三便函[2014]73号 | 分光光度 |
| 356 | 嗪氨灵 | 114 | 参照SN0695 | 气相 |
| 357 | 青藤碱 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 358 | 氢氯噻嗪 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 359 | 氢氰酸 | 57 | GB5009.36 | 分光光度 |
| 360 | 氰化物 | 68 | GB8538 | 分光光度 |
| 361 | 氰霜唑 | 152 | 参照GB23200.14 | 液质 |
| 362 | 氰戊菊酯 | 141 | GB/T23204 | 气质 |
| 363 | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 106 | NY/T761 | 气相 |
| 364 | 庆大霉素 | 145 | GB/T21323 | 液质 |
| 365 | 去羟基洛伐他汀 | 161 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 366 | 炔螨特 | 109 | NY/T1652 | 气相 |
| 367 | 群勃龙 | 163 | GB/T21981 | 液质 |
| 368 | 日落黄 | 84 | GB5009.35、SN/T1743 | 液相 |
| 369 | 溶剂残留量 | 103 | GB5009.262 | 气相 |
| 370 | 溶血性链球菌 | 60 | GB4789.11 | 微生物 |
| 371 | 肉豆蔻酸占总脂肪的比值 | 72 | GB5009.168 | 气相 |
| 372 | 乳固体 | 62 | GB13102 | 常规理化 |
| 373 | 乳酸菌数 | 59 | GB4789.35 | 微生物 |
| 374 | 乳糖 | 71 | GB5413.5 | 液相 |
| 375 | 乳糖占碳水化合物总量比 | 40 | GB5413.5 | 液相 |
| 376 | 瑞格列奈 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 377 | 噻虫嗪 | 164 | GB/T20770 | 液质 |
| 378 | 噻节因 | 151 | NY/T1379 | 气质 |
| 379 | 噻菌灵 | 151 | NY/T1680、GB/T20769 | 液相 |
| 380 | 噻螨酮 | 152 | GB23200.8、GB/T20769、GB/T23376 | 气质 |
| 381 | 噻嗪酮 | 141 | GB/T23204 | 气质 |
| 382 | 三甲胺氮 | 111 | GB5009.179 | 气相 |
| 383 | 三聚氰胺 | 137 | GB/T22388 | 液质 |
| 384 | 三氯甲烷 | 100 | GB/T5750.8 | 气相 |
| 385 | 三氯杀螨醇 | 143 | GB/T23204 | 气质 |
| 386 | 三氯蔗糖 | 84 | GB22255 | 液相 |
| 387 | 三唑醇 | 142 | GB23200.8 | 气质 |
| 388 | 三唑磷 | 106 | NY/T761 | 气相 |
| 389 | 三唑仑 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 390 | 三唑酮 | 131 | NY/T761、GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 391 | 色度 | 40 | GB8538 | 常规理化 |
| 392 | 色值 | 50 | GB317、GB1445、QB/T2343.2、QB/T4093、GB15108 | 分光光度 |
| 393 | 杀虫环 | 110 | GB/T5009.113 | 气相 |
| 394 | 杀虫脒 | 161 | GB/T20769 | 液质 |
| 395 | 杀螟丹 | 161 | GB/T20769 | 液质 |
| 396 | 杀螟硫磷 | 106 | GB/T14553、GB/T5009.20 | 气相 |
| 397 | 杀扑磷 | 115 | GB/T14553、GB23200.8、NY/T761 | 气相 |
| 398 | 杀线威 | 150 | NY/T1453、SN/T0134 | 液质 |
| 399 | 沙丁胺醇 | 163 | GB/T22286 | 液质 |
| 400 | 沙拉沙星 | 161 | GB/T21312、GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 401 | 沙门氏菌 | 62 | GB4789.4 | 微生物 |
| 402 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 84 | GB5009.28 | 液相 |
| 403 | 山梨酸钾（以干基计） | 64 | GB1886.39、GB13736 | 滴定 |
| 404 | 山嵛酸 | 114 | GB5009.168 | 气相 |
| 405 | 商业无菌 | 58 | GB4789.26 | 微生物 |
| 406 | 砷（以As计） | 60 | GB5009.76、GB25591 | 原子荧光 |
| 407 | 砷盐 | 64 | GB5009.11 | ICP-MS |
| 408 | 生物苄呋菊酯 | 155 | GB/T20770、SN/T2151 | 液质 |
| 409 | 生物素 | 273 | GB5009.259 | 微生物 |
| 410 | 十七碳一烯酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 411 | 十七烷酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 412 | 十四碳以下脂肪酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 413 | 嗜渗酵母计数 | 55 | GB14963(附录A) | 微生物 |
| 414 | 双氟沙星 | 161 | GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 415 | 双甲脒 | 143 | 农业部781号公告-8-2006 | 气质 |
| 416 | 双乙酰 | 66 | GB/T4928 | 分光光度 |
| 417 | 霜霉威 | 157 | NY/T1379、GB/T20769 | 气质 |
| 418 | 水胺硫磷 | 106 | GB/T5009.20 | 气相 |
| 419 | 水分 | 50 | GB5009.3 | 常规理化 |
| 420 | 司可巴比妥 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 421 | 司帕沙星 | 160 | GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 422 | 四环素 | 149 | GB/T21317 | 液质 |
| 423 | 四氯化碳 | 98 | GB/T5750.8 | 气相 |
| 424 | 四氯硝基苯 | 142 | GB23200.8 | 气质 |
| 425 | 四螨嗪 | 163 | 参照GB/T20769 | 液质 |
| 426 | 苏丹红Ⅰ | 85 | GB/T19681 | 液相 |
| 427 | 苏丹红Ⅱ | 85 | GB/T19681 | 液相 |
| 428 | 苏丹红Ⅲ | 85 | GB/T19681 | 液相 |
| 429 | 苏丹红Ⅳ | 85 | GB/T19681 | 液相 |
| 430 | 酸度 | 55 | GB5009.239 | 滴定 |
| 431 | 酸价 | 60 | GB5009.229 | 滴定 |
| 432 | 酸性橙Ⅱ | 88 | SN/T3536 | 液相 |
| 433 | 酸性红 | 84 | SN/T1743 | 液相 |
| 434 | 酸值（KOH） | 60 | GB5009.229 | 滴定 |
| 435 | 他达拉非 | 148 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 436 | 碳水化合物 | 113 | GB25596 | 常规理化 |
| 437 | 糖精钠（以糖精计） | 83 | GB5009.28 | 液相 |
| 438 | 绦虫裂头蚴 | 56 | GB10136 | 微生物 |
| 439 | 特丁基对苯二酚（TBHQ） | 94 | GB5009.22 | 液相 |
| 440 | 特丁硫磷 | 139 | NY/T1379 | 气质 |
| 441 | 特征性含量指标 | 30 | 产品明示指定检验方法 | 其它 |
| 447 | 锑 | 62 | GB8538 | 原子荧光 |
| 448 | 涕灭威 | 96 | NY/T761 | 气相 |
| 449 | 替米考星 | 165 | GB/T20762 | 液质 |
| 450 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 116 | GB5009.97 | 气相 |
| 451 | 铁 | 59 | GB5009.90、GB5009.268 | 原子吸收 |
| 452 | 铜 | 59 | GB8538 | 原子吸收 |
| 453 | 铜绿假单胞菌 | 63 | GB8538 | 微生物 |
| 454 | 透光率 | 41 | GB1886.25、GB6782 | 分光光度 |
| 455 | 土霉素 | 149 | GB/T21317 | 液质 |
| 456 | 褪黑素 | 141 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 457 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 89 | GB/T23377、GB5009.121 | 液相 |
| 458 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | 148 | GB5009.111 | 液质 |
| 459 | 维生素A | 111 | GB5009.82 | 液相 |
| 460 | 维生素B1 | 92 | GB5009.84 | 液相 |
| 461 | 维生素B12 | 239 | GB5413.14 | 微生物 |
| 462 | 维生素B2 | 92 | GB5009.85 | 液相 |
| 463 | 维生素B6 | 99 | GB5009.154 | 液相 |
| 464 | 维生素C | 88 | GB5413.18 | 分光光度 |
| 465 | 维生素D | 123 | GB5009.82 | 液相 |
| 466 | 维生素E | 111 | GB5009.82 | 液相 |
| 467 | 维生素K1 | 109 | GB5009.158 | 液相 |
| 468 | 伪伐地那非 | 133 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 469 | 文拉法辛 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 470 | 乌洛托品 | 160 | SN/T2226 | 液质 |
| 471 | 无机砷（以As计） | 124 | GB5009.11 | LC-AFS |
| 472 | 五氯酚酸钠 | 159 | GB29708、GB23200.92 | 气质 |
| 473 | 五氯硝基苯 | 107 | GB/T5009.136、GB/T5009.19 | 气相 |
| 474 | 戊菌唑 | 154 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 475 | 戊唑醇 | 160 | GB/T20769、GB23200.8 | 液质 |
| 476 | 西布曲明 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 液质 |
| 477 | 西地那非 | 133 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 液质 |
| 478 | 西马特罗 | 165 | GB/T22286 | 液质 |
| 479 | 吸虫囊蚴 | 58 | GB10136 | 微生物 |
| 480 | 硒 | 63 | GB8538 | 原子吸收 |
| 481 | 烯草酮 | 141 | GB23200.8 | 气质 |
| 482 | 烯酰吗啉 | 154 | GB/T20769 | 液质 |
| 483 | 锡（以Sn计） | 68 | GB5009.16 | 原子荧光 |
| 484 | 苋菜红 | 84 | GB5009.35 | 液相 |
| 485 | 线虫幼虫 | 58 | GB10136 | 微生物 |
| 486 | 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 | 38 | / | 液相 |
| 487 | 硝苯地平 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 488 | 硝酸盐 | 63 | GB8538 | 离子色谱 |
| 489 | 硝西泮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 490 | 辛伐他汀 | 140 | 食药监办许[2010]114号 | 液质 |
| 491 | 辛硫磷 | 153 | GB/T5009.102、GB/T20769 | 气相 |
| 492 | 锌 | 58 | GB5009.14、GB5009.268 | 原子吸收 |
| 493 | 新红 | 84 | GB5009.35 | 液相 |
| 494 | 溴螨酯 | 145 | NY/T1379、GB23200.8 | 气质 |
| 495 | 溴氰菊酯 | 122 | GB/T5009.110、GB23200.9 | 气相 |
| 496 | 溴酸钾 | 90 | GB/T20188 | 离子色谱 |
| 497 | 溴酸盐 | 78 | GB8538 | 离子色谱 |
| 498 | 亚胺硫磷 | 147 | 参照GB23200.8、GB/T20770 | 气质 |
| 499 | 亚硫酸盐（以SO2计） | 62 | GB5009.34 | 滴定 |
| 500 | 亚麻酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 501 | 亚硝酸盐 | 70 | GB5009.33 | 离子色谱 |
| 502 | 亚油酸 | 117 | GB5009.168 | 气相 |
| 503 | 亚油酸供能比 | 79 | GB5009.168 | 气相 |
| 504 | 亚油酸与α-亚麻酸比值 | 72 |  | 气相 |
| 505 | 胭脂红 | 81 | GB5009.35 | 液相 |
| 506 | 烟酸 | 112 | 食药监办许[2010]114号 | 液质 |
| 507 | 盐酸苯乙双胍 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 508 | 盐酸吡格列酮 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 509 | 盐酸丁二胍 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 510 | 盐酸二甲双胍 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 液质 |
| 511 | 盐酸二氧丙嗪 | 143 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 液质 |
| 512 | 盐酸可乐定 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 液质 |
| 513 | 羊源性成分 | 363 | SN/T2051 | 源性成分及转基因 |
| 514 | 氧氟沙星 | 163 | GB/T21312、GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 液质 |
| 515 | 氧乐果 | 125 | NY/T1379、NY/T761 | 气质 |
| 516 | 叶黄素 | 115 | GB5009.248 | 液相 |
| 517 | 叶酸 | 214 | GB5413.16 | 微生物 |
| 518 | 依维菌素 | 135 | 参照GB/T22968 | 液质 |
| 519 | 乙二胺四乙酸二钠 | 86 | SN/T3855 | 液相 |
| 520 | 乙霉威 | 163 | GB/T20769 | 液质 |
| 521 | 乙酸乙酯 | 93 | GB/T10345 | 气相 |
| 522 | 乙烯菌核利 | 106 | NY/T761 | 气相 |
| 523 | 乙烯利 | 107 | GB23200.16 | 气相 |
| 524 | 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 88 | GB/T5009.140 | 液相 |
| 525 | 乙酰甲胺磷 | 104 | 参照SN/T1950 | 气相 |
| 526 | 异丙威 | 94 | NY/T761 | 气相 |
| 527 | 异菌脲 | 127 | NY/T761、NY/T1277、GB23200.8 | 气质 |
| 528 | 异戊巴比妥 | 152 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 529 | 抑霉唑 | 147 | GB23200.8、GB/T20769 | 气质 |
| 530 | 阴离子合成洗涤剂 | 58 | GB8538 | 分光光度 |
| 531 | 银 | 58 | GB8538 | 原子吸收 |
| 532 | 罂粟碱 | 163 | DB31/2010 | 液质 |
| 533 | 荧光增白物质 | 47 | NY/T1257 | 分光光度 |
| 534 | 蝇毒磷 | 135 | GB23200.8 | 气质 |
| 535 | 硬脂酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 536 | 油酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 537 | 游离矿酸 | 48 | GB5009.233 | 常规理化 |
| 538 | 游离棉酚 | 69 | GB/T5009.37 | 分光光度 |
| 539 | 诱惑红 | 82 | SN/T1743 | 液相 |
| 540 | 余氯（游离氯） | 49 | GB/T5750.11 | 分光光度 |
| 541 | 玉米赤霉醇 | 153 | GB5009.209 | 液质 |
| 542 | 玉米赤霉烯酮 | 158 | GB5009.209 | 液质 |
| 543 | 原麦汁浓度 | 53 | GB/T4928 | 常规理化 |
| 544 | 月桂酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 545 | 月桂酸占总脂肪的比值 | 72 | GB5009.168 | 气相 |
| 546 | 杂质度 | 43 | GB5413.30 | 常规理化 |
| 547 | 增效醚 | 135 | GB23200.8 | 气质 |
| 548 | 扎来普隆 | 149 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 549 | 展青霉素 | 136 | GB5009.185 | 液质 |
| 550 | 赭曲霉毒素A | 136 | GB5009.96 | 液相 |
| 551 | 蔗糖 | 75 | GB5413.5 | 液相 |
| 552 | 蔗糖转化酶活性 | 53 | GB/T4928 | 常规理化 |
| 553 | 脂肪 | 61 | GB5009.6 | 常规理化 |
| 554 | 志贺氏菌 | 60 | GB4789.5 | 微生物 |
| 555 | 治螟磷 | 121 | NY/T761、GB23200.8 | 气质 |
| 556 | 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 | 99 | GB5009.168 | 气相 |
| 557 | 终产品中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值 | 99 | GB5009.168 | 气相 |
| 558 | 重金属（以Pb计） | 63 | GB1886.245 | 常规理化 |
| 559 | 棕榈酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 560 | 棕榈一烯酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 561 | 棕榈油酸 | 113 | GB5009.168 | 气相 |
| 562 | 总汞（以Hg计） | 69 | GB5009.17 | 原子荧光 |
| 563 | 总钠 | 61 | GB5009.268、GB5009.91 | 原子吸收 |
| 564 | 总砷（以As计） | 67 | GB5009.11 | ICP-MS |
| 565 | 总酸（以乙酸计） | 54 | GB/T5009.41 | 滴定 |
| 566 | 总糖 | 62 | GB/T13662 | 滴定 |
| 567 | 总酯 | 58 | GB/T10345 | 滴定 |
| 568 | 组胺 | 99 | GBT5009.208 | 液相 |
| 569 | 左旋肉碱 | 128 | GB29989 | 分光光度 |
| 570 | 佐匹克隆 | 149 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 液质 |
| 571 | 甲基嘧啶磷 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 572 | 丁草胺 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 573 | 氟酰胺 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 574 | 羰基价 | 180 | 法定检测实验方法 |  |
| 575 | 界限指标 | 450 | 法定检测实验方法 |  |
| 576 | 吡蚜酮 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 577 | 致病性微生物 | 124 | 法定检测实验方法 |  |
| 578 | 其他餐饮食品 | 500 | 法定检测实验方法 |  |
| 579 | T-2毒素 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 580 | 脂肪酸组成 | 1000 | 法定检测实验方法 |  |
| 581 | 黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 582 | 氨基甲酸乙酯 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 583 | 甜菊糖苷 | 116 | 法定检测实验方法 |  |
| 584 | 阿力甜 | 116 | 法定检测实验方法 |  |
| 585 | 豪莫西地那非 | 148 | 法定检测实验方法 |  |
| 586 | 羟基豪莫西地那非 | 148 | 法定检测实验方法 |  |
| 587 | 总蒽醌 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 588 | 软胶囊壳中的铬 | 61 | 法定检测实验方法 |  |
| 589 | 苯丙醇胺 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 590 | 去甲伪麻黄碱 | 174 | 法定检测实验方法 |  |
| 591 | 伪麻黄碱 | 174 | 法定检测实验方法 |  |
| 592 | 甲基麻黄碱 | 174 | 法定检测实验方法 |  |
| 593 | 安非他明 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 594 | 甲基安非他明 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 595 | 分特拉明 | 164 | 法定检测实验方法 |  |
| 596 | 氯卡色林 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 597 | 安非他酮 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 598 | 普伐他汀 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 599 | 氟西汀 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 600 | 吲达帕胺 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 601 | 苄基西布曲明 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 602 | 豪莫西布曲明 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 603 | 比沙可啶 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 604 | 氯代西布曲明 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 605 | 苯扎贝特 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 606 | 布美他尼 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 607 | 利莫那班 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 608 | 非诺贝特 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 609 | 奥利司他 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 610 | 去甲基他达拉非 | 148 | 法定检测实验方法 |  |
| 611 | 硫代西地那非 | 148 | 法定检测实验方法 |  |
| 612 | 铝含量 | 65 | 法定检测实验方法 |  |
| 613 | 棕榈烯酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 614 | 亚麻酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 615 | 花生酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 616 | 山嵛酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 617 | 油酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 618 | 亚油酸/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 619 | (花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 620 | 茚虫威 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 621 | 丙二醇 | 139 | 法定检测实验方法 |  |
| 622 | 洛美沙星 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 623 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计） | 120 | 法定检测实验方法 |  |
| 624 | 吡唑醚菌酯 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 625 | 丙环唑 | 135 | 法定检测实验方法 |  |
| 626 | 丙炔氟草胺 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 627 | 啶氧菌酯 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 628 | 多杀霉素 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 629 | 二嗪磷 | 106 | 法定检测实验方法 |  |
| 630 | 粉唑醇 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 631 | 呋虫胺 | 120 | 法定检测实验方法 |  |
| 632 | 伏杀硫磷 | 120 | 法定检测实验方法 |  |
| 633 | 氟虫脲 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 634 | 氟啶脲 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 635 | 氟环唑 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 636 | 氟磺胺草醚 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 637 | 金刚乙胺 | 162 | 法定检测实验方法 |  |
| 638 | 腈苯唑 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 639 | 腈菌唑 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 640 | 抗蚜威 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 641 | 利巴韦林 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 642 | 联苯三唑醇 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 643 | 硫线磷 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 644 | 螺螨酯 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 645 | 氯苯嘧啶醇 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 646 | 氯嘧磺隆 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 647 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 109 | 法定检测实验方法 |  |
| 648 | 醚菌酯 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 649 | 灭蝇胺 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 650 | 噻虫胺 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 651 | 噻虫啉 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 652 | 三环唑 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 653 | 霜霉威和霜霉威盐酸盐 | 158 | 法定检测实验方法 |  |
| 654 | 特布他林 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 655 | 肟菌酯 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 656 | 烯唑醇 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 657 | 乙螨唑 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 658 | 莠灭净 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 659 | 唑虫酰胺 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 660 | 唑螨酯 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 661 | 辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素） | 360 | 法定检测实验方法 |  |
| 662 | 多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛） | 400 | 法定检测实验方法 |  |
| 663 | 乙基麦芽酚 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 664 | 刚果红 | 84 | 法定检测实验方法 |  |
| 665 | 磺胺二甲嘧啶 | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 666 | 硫氰酸钠(以硫氰酸根计) | 160 | 法定检测实验方法 |  |
| 667 | 蜡样芽胞杆菌 | 70 | 法定检测实验方法 |  |
| 668 | 高氯酸盐 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 669 | 氯酸盐 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 670 | 核桃源性成分 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 671 | 杏仁源性成分 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 672 | 花生源性成分 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 673 | 大豆源性成分 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 674 | 丙烯酰胺 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 675 | 唑虫酰胺 | 150 | 法定检测实验方法 |  |
| 676 | 莠去津 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 677 | 丙环唑 | 135 | 法定检测实验方法 |  |
| 678 | 总酸 | 54 | 法定检测实验方法 |  |
| 679 | 唑螨酯 | 130 | 法定检测实验方法 |  |
| 680 | 氟苯尼考胺 | 161 | 法定检测实验方法 |  |
| 681 | 高果糖淀粉糖浆 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 682 | 碳-4植物糖含量 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 683 | 番泻苷A | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 684 | 番泻苷B | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 685 | 大黄素 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 686 | 大黄酚 | 140 | 法定检测实验方法 |  |
| 687 | 氯噻嗪 | 152 | 法定检测实验方法 |  |
| 688 | 伏马毒素B1，B2之和 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 689 | 壬基酚 | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 690 | 双酚A | 100 | 法定检测实验方法 |  |
| 691 | 氯化钠 | 200 | 法定检测实验方法 |  |
| 692 | 氯化钾 | 80 | 法定检测实验方法 |  |
| 693 | 亚铁氰化钾(以亚铁氰根计) | 80 | 法定检测实验方法 |  |
| 694 | 崩解时限 | 60 | 法定检测实验方法 |  |

**注：如涉及检验方法有更新，以最新标准为准。**

6.采购需求一览表

标项1

省本级校园食品安全抽检监测任务（一）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 | | 食品品种 | 食品细类 | 抽检项目 | 监测项目 | 批次 | 备注 |
| 1 | 食用农产品 | | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪 | / | 50 |  |
| 牛肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地塞米松、挥发性盐基氮、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | / | 15 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱、苯醚甲环唑、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、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、甲基异柳磷、辛硫磷、水胺硫磷、噻虫嗪、敌敌畏 | / | 10 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 | / | 10 |  |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 倍硫磷、啶虫脒、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、噻虫嗪、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素 | / | 25 |  |
| 豆芽 | 豆芽 | 铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计） | 环丙沙星、恩诺沙星、甲硝唑 | 25 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | / | 10 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯 | / | 10 |  |
| 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | / | 10 |  |
| 淡水虾 | 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | / | 10 |  |
| 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、恩诺沙星、磺胺类（总量） | / | 25 |  |
| 2 | 粮食加工品 | | 大米 | 大米 | 镉（以Cd计） | / | 50 |  |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A | / | 25 |  |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | 黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A | / | 3 | 2 |
| 面条 | 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 | / | 2 | 3 |
| 3 | 食用油、油脂及其制品 | | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量 | / | 30 |  |
| 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚 | / | 5 |  |
| 菜籽油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | / | 15 |  |
| 4 | 淀粉及淀粉制品 | | 淀粉制品 | 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）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 | 柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝 | 25 |  |
| 5 | 肉制品 | | 速冻调理肉制品 | 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 | / | 5 | 优先抽取速冻牛肉、速冻羊肉制品，速冻牛、羊、猪、鸡、鸭调理肉制品尽量覆盖 |
| 熟肉制品 | 散装酱卤肉制品 | 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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)酸性橙Ⅱ | / | 115 |  |
| 6 | 餐饮食品 | | 小麦粉制品（自制） | 油饼油条（自制） | 铝的残留量（干样品，以Al计）\* | / | 10 |  |
| 馒头花卷（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）\*、甜蜜素\* | 25 |  |
| 包子（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）\*、甜蜜素\* | 15 |  |
| 复用餐饮具 | 复用餐饮具（自行消毒） | 阴离子合成洗涤剂\*、大肠菌群\* | / | 50 |  |
| 7 | 乳制品 | | 液体乳 | 调制乳 | 脂肪a、蛋白质、商业无菌b、菌落总数c、大肠菌群c、纳他霉素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、丙二醇 | / | 25 |  |
| 8 | 校园食堂食品 | | 米面及其制品(自制) | 馒头花卷(自制)、包子(自制)、面条、饺子皮等 |  | 铝的残留量、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、硼酸 | 30 | 关注食堂自制产品，产品均为生制品 |
| 预制菜 | 速冻调理肉制品、速冻菜肴、速冻调制水产制品 |  | 牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、瓜尔胶、磷酸盐、硼酸 | 35 |  |
| 9 | 校园外卖食品 | | 肉制品 | 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品 |  | 牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、瓜尔胶、硼酸 | 35 |  |
| 饮料 | 自制饮料 |  | 单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、合成着色剂（日落黄、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、植物炭黑（黑色））、氯酸盐、季铵盐类 | 30 | 关注现榨果蔬汁等 |
| 10 | | 校园重点食品 | 饮料 | 桶装饮用水 |  | 单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化氢、氯酸盐、铜绿假单胞菌 | 40 | 关注夏季校园桶装饮用水 |
|  |  | | 方便食品 | 调味面制品 |  | 甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄 、诱惑红、苋菜红)、纳他霉素 | 30 | 关注“五毛”食品或山寨品牌食品 |
| 11 | | “揭榜挂帅”专项任务800批次，按每批1000元定额结算。 | | | | | 800 |  |
| 合计 | | | | |  |  | 1600 |  |

注：任务批次涉及的具体地区，根据国抽系统下达数据为准。

标项2

省本级校园食品安全抽检监测任务（二）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 | | 食品品种 | 食品细类 | 抽检项目 | 监测项目 | 批次 | 备注 |
| 1 | 食用农产品 | | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪 | / | 50 |  |
| 牛肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地塞米松、挥发性盐基氮、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | / | 15 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱、苯醚甲环唑、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、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、甲基异柳磷、辛硫磷、水胺硫磷、噻虫嗪、敌敌畏 | / | 10 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 | / | 10 |  |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 倍硫磷、啶虫脒、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、噻虫嗪、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素 | / | 25 |  |
| 豆芽 | 豆芽 | 铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计） | 环丙沙星、恩诺沙星、甲硝唑 | 25 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | / | 10 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯 | / | 10 |  |
| 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | / | 10 |  |
| 淡水虾 | 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | / | 10 |  |
| 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、恩诺沙星、磺胺类（总量） | / | 25 |  |
| 2 | 粮食加工品 | | 大米 | 大米 | 镉（以Cd计） | / | 50 |  |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A | / | 25 |  |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | 黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A | / | 2 |  |
| 面条 | 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 | / | 3 |  |
| 3 | 食用油、油脂及其制品 | | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量 | / | 30 |  |
| 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚 | / | 5 |  |
| 菜籽油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | / | 15 |  |
| 4 | 淀粉及淀粉制品 | | 淀粉制品 | 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）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 | 柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝 | 25 |  |
| 5 | 肉制品 | | 速冻调理肉制品 | 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 | / | 5 | 优先抽取速冻牛肉、速冻羊肉制品，速冻牛、羊、猪、鸡、鸭调理肉制品尽量覆盖 |
| 熟肉制品 | 散装酱卤肉制品 | 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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)酸性橙Ⅱ | / | 115 |  |
| 6 | 餐饮食品 | | 小麦粉制品（自制） | 油饼油条（自制） | 铝的残留量（干样品，以Al计）\* | / | 10 |  |
| 馒头花卷（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）\*、甜蜜素\* | 25 |  |
| 包子（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）\*、甜蜜素\* | 15 |  |
| 复用餐饮具 | 复用餐饮具（自行消毒） | 阴离子合成洗涤剂\*、大肠菌群\* | / | 50 |  |
| 7 | 乳制品 | | 液体乳 | 调制乳 | 脂肪a、蛋白质、商业无菌b、菌落总数c、大肠菌群c、纳他霉素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、丙二醇 | / | 25 |  |
| 8 | 校园食堂食品 | | 米面及其制品(自制) | 馒头花卷(自制)、包子(自制)、面条、饺子皮等 |  | 铝的残留量、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、硼酸 | 30 | 关注食堂自制产品，产品均为生制品 |
| 预制菜 | 速冻调理肉制品、速冻菜肴、速冻调制水产制品 |  | 牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、瓜尔胶、磷酸盐、硼酸 | 35 |  |
| 9 | 校园外卖食品 | | 肉制品 | 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品 |  | 牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、瓜尔胶、硼酸 | 35 |  |
| 饮料 | 自制饮料 |  | 单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、合成着色剂（日落黄、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、植物炭黑（黑色））、氯酸盐、季铵盐类 | 30 | 关注现榨果蔬汁等 |
| 10 | | 校园重点食品 | 饮料 | 桶装饮用水 |  | 单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化氢、氯酸盐、铜绿假单胞菌 | 40 | 关注夏季校园桶装饮用水 |
|  |  | | 方便食品 | 调味面制品 |  | 甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄 、诱惑红、苋菜红)、纳他霉素 | 30 | 关注“五毛”食品或山寨品牌食品 |
| 11 | | “揭榜挂帅”专项任务800批次，按每批1000元定额结算。 | | | | | 800 |  |
| 合计 | | | | |  |  | 1600 |  |

注：任务批次涉及的具体地区，根据国抽系统下达数据为准。

标项3

省本级农村食品安全专项抽检监测任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项  名称 | | 食品大类（一级） | | 食品细类（四级） | | 杭州 | 宁波 | | 温州 | | 嘉兴 | | 湖州 | | 绍兴 | | 金华 | | 衢州 | 舟山 | | 台州 | | 丽水 | | 抽检批次 | | 抽检验项目 | | | 备注 |
| 1 | 农村市场专项 | | 乳制品 | | 奶粉 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺 | | | 农村区域销售（乡镇），重点抽取农村区域销售的小企业产品和农贸市场散装食品。 |
| 液体乳 | | 蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇 | | |
| 饮料 | | 蛋白饮料 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 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 | | |
| 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、合成着色剂计(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) | | |
| 酒类 | | 散装白酒 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 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 | | |
| 发酵酒（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) | | |
| 肉制品 | | 散装酱卤肉制品 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 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 | | |
| 糕点 | | 散装糕点 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | |
| 2 | 农村农贸市场 | | 豆制品 | | 豆干、豆腐、豆皮等 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 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) | | | 以农贸市场内及周边小食杂店为主，以小品牌或山寨品牌食品为主 |
| 冷冻饮品 | | 冷冻饮品 | | 8 | 5 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | 3 | | 5 | | 6 | | 50 | | 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) | | |
| 3 | 农村散装专项 | | 水产干制品 | | 虾皮 | | 10 | 10 | | 10 | | 8 | | 8 | | 8 | | 10 | | 8 | 8 | | 10 | | 10 | | 100 | | 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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)、敌敌畏 | | | 重点抽检农村散装食品 |
| 蔬菜干制品、酱腌菜 | | 莴苣干 | | 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) | | |
| 腌制蒜产品、腌制酱瓜 | | 亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、阿斯巴甜 | | |
| 干辣椒、辣椒粉等 | | 罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红) | | |
| 水果干制品 | | 柿饼 | | 5 | 5 | | 5 | | 4 | | 4 | | 4 | | 5 | | 4 | 4 | | 5 | | 5 | | 50 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、乙二胺四乙酸二钠 | | |
| 枸杞 | | 啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄) | | |
| 水产品 | | 干制水产品、腌制鱼 | | 5 | 5 | | 5 | | 4 | | 4 | | 4 | | 5 | | 4 | 4 | | 5 | | 5 | | 50 | | 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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)、敌敌畏 | | |
| 合计 | | | | | | | 68 | 50 | | 50 | | 34 | | 34 | | 40 | | 44 | | 40 | 34 | | 50 | | 56 | | 500 | |  | | |  |
| 序号 | | 专项  名称 | | 食品  类别 | | 食品  品种 | 杭州 | | 宁波 | | 温州 | | 嘉兴 | | 湖州 | | 绍兴 | | 金华 | | | 衢州 | | 舟山 | | 台州 | | 丽水 | | 批次 | 风险监测项目 | 备注 |
| 1 | | 农村食品专项风险监测 | | 粮食加工品 | | 小麦粉、谷物碾磨加工品 | 10 | | 8 | | 7 | | 6 | | 4 | | 4 | | 5 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 60 | 植物源性成分、苯甲羟肟酸、伏马菌素(B₁、B₂、B₃)总量 | 关注低价山药粉、藕粉，山药粉和藕粉抽检比重为1:2 |
| 食用油、油脂及其制品 | | 食用植物调和油、菜籽油、芝麻油、花生油 | 11 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | | | 5 | | 4 | | 5 | | 5 | | 70 | 脂肪酸组成、过氧化值、亚油酸、硬脂酸、油酸、棕榈酸、芥酸、缩水甘油酯(以缩水甘油计)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛)、乙基香兰素、乙基麦芽酚、脂肪酸烷基酯 | 关注散装自制食用油，调和油、菜籽油、花生油、芝麻油抽检比重为2:2:2:1 |
| 糖果制品 | | 糖果、巧克力及其制品 | 11 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | | | 5 | | 4 | | 5 | | 5 | | 70 | 可可脂（甘油三酯组（POP、POS、SOS））、甜蜜素、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) | 关注散装巧克力、糖果，巧克力、巧克力制品抽检比重为2:1；以含奶糖果为主 |
| 蜂产品 | | 蜂蜜 | 10 | | 8 | | 7 | | 6 | | 4 | | 3 | | 5 | | | 6 | | 3 | | 4 | | 4 | | 60 | 碳-4植物糖含量、麦芽糖、二羟基丙酮、甘露糖、蜜二糖 | 关注地产蜂蜜 |
| 功能食品 | | 固体饮料、方便食品、特殊膳食 | 11 | | 10 | | 9 | | 8 | | 6 | | 6 | | 7 | | | 6 | | 5 | | 6 | | 6 | | 80 | 蛋白质、钠、脂肪、动物源性成分、牛乳铁蛋白、大豆源性成分、γ-壬内酯 | 关注宣称有保健功效蛋白粉、蜂胶、鱼油等产品 |
| 乳制品 | | 特殊乳粉 | 10 | | 8 | | 7 | | 6 | | 4 | | 4 | | 5 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 60 | 牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、高氯酸盐、氯酸盐、亚硝酸盐、甜蜜素、邻苯二甲酸二丁酯(DBP) | 关注除牛乳外其他畜种乳作为主原料生产的乳粉产品，如羊、马、驼奶粉等 |
| 2 | | “揭榜挂帅”专项任务600批次，按每批1000元定额结算。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 600 |  |  |

标项4

省本级肉制品食品安全专项抽检任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项  名称 | | 大类  （一级） | 细类 （四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 总批次 | 检验项目 | 备注 | 分批次 |
| 1 | 加工环节肉制品专项 | | 肉制品 | 酱卤肉制品 | 15 | 10 | 20 | 5 | 6 | 10 | 8 | 10 | 3 | 6 | 7 | 100 | 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 | 地产肉制品生产企业，通过流通环节和网络、直播开展抽检 | 40 |
| 腌腊肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素 | 30 |
| 预制肉制品（含速冻肉制品） | 过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐 | 30 |
| 2 | 流通环节肉制品专项（含网络直播） | | 肉制品 | 酱卤肉制品 | 30 | 30 | 20 | 20 | 10 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 200 | 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 | 以散装销售酱卤肉制品和 | 200 |
| 3 | | 市场销售生鲜肉 | 食用农产品 | 牛肉 | 7 | 7 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 | 50 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计) |  | 50 |
|  |  | |  | 羊肉 | 7 | 7 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 | 50 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星 、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |  | 50 |
| 合计 | | | | | 59 | 54 | 50 | 35 | 26 | 36 | 34 | 38 | 19 | 26 | 23 | 400 |  |  |  |

标项5

省本级食用植物油食品安全专项抽检监测任务

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品细类 (四级) | 抽检项目 | 风险监测项目 | 批次 | 备注 |
| 1 | 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B₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ) | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、游离绵酚 | 40 | 40批次（其中地产企业和小作坊产品10批次，市场零售散装花生油20批次，网络低价花生油10批次） |
| 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、游离绵酚 | 25 | 25批次（其中地产企业和小作坊产品10批次，农贸市场预包装和散装花生油15批次） |
| 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 | 50 | 50批次（其中地产企业和小作坊产品10批次，农贸市场预包装和散装芝麻油各20批次） |
| 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 | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯- 1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)游离绵酚 | 60 | 60批次（其中地产企业和小作坊产品30批次，农贸市场省外预包装和散装菜籽油油各15批次） |
| 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) | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、游离绵酚 | 45 | 45批次（其中地产企业和小作坊产品25批次，农贸市场省外预包装和散装大豆油20批次） |
| 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 | 邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯- 1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、游离绵酚 | 180 | 180批次（其中地产企业和小作坊产品60批次，农贸市场省外预包装和散装菜籽油油各30批次，网络低价调和油60批次） |
| 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) | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、游离绵酚 | 60 | 60批次（其中地产企业和小作坊产品30批次，农贸市场省外预包装和散装茶籽油各15批次） |
| 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) | 脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、游离绵酚 | 40 | 40批次，重点覆盖地产生产企业和小作坊产品 |
| 2 | “揭榜挂帅”专项任务100批次，按每批1000元定额结算。 | | | | 100 |  |
| 合计 |  | | | | 600 |  |

标项6

省本级茶叶批发市场食品安全专项抽检监测任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类（四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 茶叶批发市场专项 | 茶叶及其制品 | 茶叶（绿茶、红茶） | 60 | 0 | 0 | 0 | 40 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 200 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) | 茶叶专业市场散装茶叶，重点集中在夏秋茶、按月平衡推进实施 |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类（四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检批次 | 风险监测项目 | 备注 |
| 2 | 往年跟踪非法添加专项 | 茶叶及其制品 | 苦丁茶 | 10 | 9 | 8 | 7 | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 5 | 5 | 70 | 氟、氟虫腈、丙环唑、孔雀石绿 | 关注散装批发茶叶产品 |
| 3 | “揭榜挂帅”任务200批次，按每批1000元定额计算。 | | | | | | | | | | | | | | 200 |  |  |

标项7

省本级餐饮环节（养老机构）食品安全专项抽检任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类  （一级） | 食品细类（四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 12 | 12 | 12 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 100 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、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 | 按月均衡推进，6-11月每月组织开展。每家养老机构抽取样品不超过3批次 |
| 粮食加工品 | 大米 | 12 | 12 | 12 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 100 | 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 |
| 食用油、油脂及其制品 | 菜籽油  33批 | 12 | 12 | 12 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 100 | 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 |
| 大豆油  33批 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 食用植物调和油34批 | 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 |

标项8

省本级餐饮环节（中央厨房、连锁餐饮单位及集体用餐配送单位）食品安全专项抽检任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类（四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检批次 | 抽检项目 |
| 1 | 中央厨房、连锁餐饮单位、及集体用餐配送单位 | 粮食加工品 | 大米 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 7 | 10 | 8 | 100 | 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 |
| 通用小麦粉、专用小麦粉 | 11 | 8 | 7 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 50 | 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 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 50 | 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) |
| 畜禽肉 | 畜肉 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 7 | 10 | 8 | 100 | 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) |
| 禽肉 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 7 | 10 | 8 | 100 | 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) |
| 合计 | | | | 53 | 43 | 42 | 31 | 31 | 34 | 35 | 34 | 28 | 38 | 31 | 400 |  |

标项9

省本级食品安全体系检查和重点小作坊食品安全专项抽检任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类 （四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检 批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 体系检查食品专项抽检 | 糕点、蜂蜜、豆制品、饮料等加工食品 | 以生产处体系检查家数 | | | | | | | | | | | | 30 | 根据产品明示项目检验，抽样费、样品费和检验费总价按1700元/批定额支付。 | 体系检查同时组织专项抽检 |
| 20 |
| 特殊食品 | 以生产处体系检查家数 | | | | | | | | | | | | 80 | 根据产品明示项目检验，检验费按1600元/批定额支付，抽样费和样品费用实结算。 |
| 婴幼儿配方食品 | 以生产处体系检查家数 | | | | | | | | | | | | 120 | 根据产品明示项目检验,检验费按2000元/批定额支付，抽样费和样品费用实结算。 |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类 （四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检 批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 重点食品小作坊专项抽检 | 糕点 | 糕点  133批次 | 50 | 40 | 40 | 30 | 30 | 40 | 30 | 25 | 25 | 40 | 50 | 400 | 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)、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 | 食品小作坊或者前店后厂加工点生产的散装、简单预包装糕点 |
| 2 | 豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等  133批次 | 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) | 豆制品小作坊生产的散装豆腐、豆干，在小作坊加工场所抽取（夏季7-9月为主） |
| 3 | 蒸馏酒 | 白酒  134批次 | 酒精度、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 | 按照省局2025年监督抽检细则执行 |
| 合计 | | | | 50 | 40 | 40 | 30 | 30 | 40 | 30 | 25 | 25 | 40 | 50 | 400 |  |  |

标项10

省本级区域治理重点食品食品安全专项抽检任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类 （四级） | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 抽检 批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 区域治理重点食品 | 乳制品 | 液体乳 | 20 | 20 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 | 6 | 8 | 10 | 6 | 130 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇 | 市场热销浙江产乳制品 |
| 炒货 | 开心果、杏仁、松仁、瓜子等 | 20 | 20 | 15 | 10 | 15 | 10 | 10 | 6 | 8 | 10 | 6 | 130 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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 | 夏季（6-9月） |
| 流通环节抽取省内生产企业（含无包装和散装称重销售产品 |
| 其他炒货食品 | 15 | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 6 | 4 | 4 | 6 | 7 | 90 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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 | 含现场制售 |
| 合计 | | | | 55 | 48 | 38 | 35 | 35 | 32 | 26 | 16 | 20 | 26 | 19 | 350 |  |  |

标项11

省本级重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检任务（一）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类 （四级） | 抽检 批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检 | 粮食加工品 | 饺子皮 | 70 | 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)、双乙酸钠、纳他霉素、二氧化硫残留量 | 不超过25批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 年糕 | 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)、双乙酸钠、纳他霉素、二氧化硫残留量 | 不超过25批次，农贸市场抽取散装食品，6-10月每月每个设区市均衡推进 |
| 生湿面 | 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 | 不超过20批次，农贸市场抽取散装食品，6-10月每月每个设区市均衡推进 |
| 糕点 | 糕点 | 70 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、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 | 散装糕点为主，重点抽取前店后厂加工食品和农村地区简单包装食品 |
| 面包 |
| 炒货食品及坚果制品 | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 45 | 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 | 地产企业生产散装炒货以及商超、农贸市场销售散装炒货为主 |
| 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 45 | 亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红) | 地产企业生产散装酱腌菜以及商超、农贸市场销售散装酱腌菜为主 |
| 水果制品 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 45 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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 | 地产企业生产散装水果制品以及商超、农贸市场销售散装水果制品为主 |
| 豆制品 | 豆腐 | 80 | 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最大使用量的比例之和 | 不超过70批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 白豆干 | 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) | 不超过60批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 2 | 商超及农贸市场散装专项 | 水产干制品 | 虾皮 | 25 | 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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)、敌敌畏 | 重点抽检商场及超市散装食品，各类别在大中型商超和小型商超各抽检一半批次，结合你点我检活动实施。 |
| 蔬菜干制品、酱腌菜 | 莴苣干 | 25 | 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、亮蓝等） |
| 干辣椒、辣椒粉等 | 25 | 罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红) |
| 蜜饯或水果干制品 | 柿饼 | 25 | 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) |
| 小计 | | | | 455 |  |  |

注：任务批次涉及的具体地区，根据国抽系统下达数据为准。

标项12

省本级区域治理重点食品食品安全专项抽检任务（二）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品大类（一级） | 食品细类 （四级） | 抽检 批次 | 抽检项目 | 备注 |
| 1 | 重点地产食品滥用食品添加剂专项监督抽检 | 粮食加工品 | 饺子皮 | 70 | 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)、双乙酸钠、纳他霉素、二氧化硫残留量 | 不超过25批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 年糕 | 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)、双乙酸钠、纳他霉素、二氧化硫残留量 | 不超过25批次，农贸市场抽取散装食品，6-10月每月每个设区市均衡推进 |
| 生湿面 | 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 | 不超过20批次，农贸市场抽取散装食品，6-10月每月每个设区市均衡推进 |
| 糕点 | 糕点 | 70 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、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 | 散装糕点为主，重点抽取前店后厂加工食品和农村地区简单包装食品 |
| 面包 |
| 炒货食品及坚果制品 | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 45 | 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 | 地产企业生产散装炒货以及商超、农贸市场销售散装炒货为主 |
| 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 45 | 亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红) | 地产企业生产散装酱腌菜以及商超、农贸市场销售散装酱腌菜为主 |
| 水果制品 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 45 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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 | 地产企业生产散装水果制品以及商超、农贸市场销售散装水果制品为主 |
| 豆制品 | 豆腐 | 80 | 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最大使用量的比例之和 | 不超过70批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 白豆干 | 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) | 不超过60批次，农贸市场抽取散装食品，7-9月每月每个设区市均衡推进 |
| 2 | 商超及农贸市场散装专项 | 水产干制品 | 虾皮 | 25 | 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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)、敌敌畏 | 重点抽检商场及超市散装食品，各类别在大中型商超和小型商超各抽检一半批次，结合你点我检活动实施。 |
| 蔬菜干制品、酱腌菜 | 莴苣干 | 25 | 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、亮蓝等） |
| 干辣椒、辣椒粉等 | 25 | 罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红) |
| 蜜饯或水果干制品 | 柿饼 | 25 | 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) |
| 合计 | | | | 455 |  |  |

注：任务批次涉及的具体地区，根据国抽系统下达数据为准。

标项13

省本级网络和进口食品专项风险监测任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项名称 | 食品类别 | 食品品种 | 杭州 | 宁波 | 温州 | 嘉兴 | 湖州 | 绍兴 | 金华 | 衢州 | 舟山 | 台州 | 丽水 | 合计 | 风险监测项目 | 重点关注 |
| 1 | 网络食品专项 | 酒类 | 白酒、发酵酒 | 10 | 6 | 8 | 4 | 4 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 60 | 阿斯巴甜、纽甜、果糖、葡萄糖、酒精度、固形物、蔗糖、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、甲醛 | 小作坊生产产品，关注金华、绍兴等重点产区，白酒、发酵酒比重1:1 |
| 蔬菜制品 | 蔬菜干制品 | 10 | 6 | 8 | 4 | 4 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 60 | 亮蓝、柠檬黄、铅 | 小作坊产品 |
| 水产品 | 水产品 | 10 | 8 | 7 | 6 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 60 | 阿奇霉素、二甲酰亚胺、腐霉利、异菌脲、丁香酚，碱性橙Ⅱ、柠檬黄、日落黄<限黄鱼>，亚甲基蓝、罗丹明B、天青B<限虾类、海水鱼> | 关注昂刺鱼、黑鱼、鳜鱼、鲈鱼、沼虾、黄鱼等 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 10 | 8 | 7 | 6 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 60 | 多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星、灭蝇胺、三聚氰胺 | 关注鹌鹑蛋、鸽子蛋、鹅蛋等其他禽蛋及其制品 |
| 饮料 | 固体饮料、蛋白饮料等、果蔬汁类及其饮料 | 11 | 9 | 8 | 7 | 5 | 5 | 6 | 5 | 4 | 5 | 5 | 70 | 核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、γ-壬内酯、番泻苷A、番泻苷B、酚妥拉明、大黄素、西布曲明、酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物 | 预包装产品，固体饮料、蛋白饮料等、果蔬汁类及其饮料抽检比重为1:1:1。重点关注椰汁、椰子水以及非浓缩还原饮料 |
| 2 | 进口食品专项 | 特殊膳食食品 | 营养素补充剂、运动营养食品 | 9 | 10 | 6 | 5 | 5 | 5 | 6 | 5 | 7 | 5 | 7 | 70 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、伐他那非杂质、非布司他、柠檬黄、日落黄、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 | 一般进口和跨境电商的抽检比重为1:2，重点关注混合坚果 |
| 炒货食品及坚果制品 | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁 | 8 | 9 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 6 | 4 | 6 | 60 | 霉菌、黄曲霉毒素(B、B2、G、G₂)总量、合成着色剂(日落黄)、过氧化值、二氧化硫残留 |
| 水果制品 | 水果干制品 | 10 | 8 | 7 | 6 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 60 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、赭曲霉毒素A |

标项14

省本级总局补充检验方法及往年跟踪非法添加食品安全专项风险监测任务

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | | 专项名称 | | 食品类别 | | 食品品种 | | 杭州 | | 宁波 | | 温州 | | 嘉兴 | | 湖州 | | 绍兴 | | | 金华 | | 衢州 | 舟山 | | 台州 | | 丽水 | | 合计 | | 风险监测项目 | 重点关注 |
| 1 | | 总局补充检验方法专项 | | 畜肉 | | 猪肉、牛肉、羊肉 | | 11 | | 10 | | 9 | | 8 | | 6 | | 6 | | | 7 | | 6 | 5 | | 6 | | 6 | | 80 | | 猪源性成分、羊源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星、松香酸、脱氢松香酸、硼酸 | 关注新补充检验方法 |
| 饮料 | | 饮料酒、茶饮料 | | 10 | | 8 | | 7 | | 6 | | 4 | | 4 | | | 5 | | 4 | 4 | | 4 | | 4 | | 60 | | 氨基比林、甲氧苄啶、安替比林、磺胺甲恶唑、乙酰氨基酚等60种化合物 |
| 调味料 | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉香辛料调味油、辣椒酱 | | 11 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | | 6 | | 5 | 4 | | 5 | | 5 | | 70 | | 黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄、新品红、曙红和猩红 |
| 淀粉及淀粉制品 | | 淀粉、粉丝粉条 | | 10 | | 8 | | 7 | | 6 | | 4 | | 4 | | | 5 | | 4 | 4 | | 4 | | 4 | | 60 | | 红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分 |
| 序号 | 专项  名称 | | 食品类别 | | 食品品种 | | 杭州 | | 宁波 | | 温州 | | 嘉兴 | | 湖州 | | 绍兴 | | 金华 | 衢州 | | 舟山 | | | 台州 | | 丽水 | | 合计 | | 风险监测项目 | | 重点关注 | |
| 3 | 往年跟踪非法添加专项 | | 豆制品 | | 豆干、豆腐、豆皮等 | | 11 | | 10 | | 9 | | 8 | | 6 | | 6 | | 7 | 6 | | 5 | | | 6 | | 6 | | 80 | | 碱性橙Ⅱ、碱性嫩黄、苏丹橙、抗生素（喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物） | | 关注夏季时节短期保存的散装食品 | |
| 水果 | | 榴莲 | | 10 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | 5 | | 5 | | | 5 | | 5 | | 70 | | 碱性嫩黄、姜黄素 | | 关注泰国、越南等地进口榴莲 | |
| 蔬菜 | | 豆芽 | | 10 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | 5 | | 5 | | | 5 | | 5 | | 70 | | 恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素 | | 关注无根豆芽 | |
| 调味品 | | 食醋 | | 10 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | 5 | | 5 | | | 5 | | 5 | | 70 | | 冰乙酸、乙酸甲基氢稳定同位素比值 | | 关注外省流入产品及产品标签信息 | |
| 水产制品 | | 水产干制品 | | 10 | | 9 | | 8 | | 7 | | 5 | | 5 | | 6 | 5 | | 5 | | | 5 | | 5 | | 70 | | 敌敌畏、灭蝇胺、氟醚唑、倍硫磷、吡螨胺、嘧菌酯 | | 关注夏秋高温多蝇虫时节的散装鱼鲞、鱼干等产品 | |

标项15

省本级评价性食品安全专项抽检任务（一）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 抽检项目 | 任务批次 |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 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 | 40 |
| 大米 | 大米 | 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B₁ 、赭曲霉毒 素A | 70 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 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) | 35 |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁ 、赭曲霉毒素A | 20 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片 、渣) | 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 | 10 |
| 谷物粉类制成品 | 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、合成着色剂(柠檬黄) | 35 |
| 发酵面制品 | 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 | 15 |
| 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(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、 菌落总数、大肠菌群 | 40 |
| 2 | 食用油、油 脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 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) | 15 |
| 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 15 |
| 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 | 15 |
| 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 | 20 |
| 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) | 15 |
| 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 | 15 |
| 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) | 15 |
| 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) | 20 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 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 | 30 |
| 食醋 | 食醋 | 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 | 20 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 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 | 20 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味 油 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计) | 5 |
| 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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌 | 5 |
| 鸡粉、鸡精 调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 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 | 15 |
|  | 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 | 15 |
| 其他半固体 调味料 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 | 10 |
|  | 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)、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 | 10 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 | 10 |
| 食盐 | 食用盐 | 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) | 3 |
| 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) | 3 |
| 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) | 3 |
| 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) | 3 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 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) | 10 |
| 腌腊肉制品 | 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 | 50 |
|  | 酱卤肉制品 | 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、商业无菌 | 55 |
| 熟肉干制品 | 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 | 25 |
| 熏烧烤肉制品 | 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 | 30 |
| 熏煮香肠火 腿制品 | 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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 | 10 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 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、 酵母、霉菌 | 6 |
| 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 | 6 |
| 乳粉 | 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 | 6 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 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NO₃计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 6 |
| 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐 (以NO₂计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 35 |
| 其他类饮用水 | 耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 40 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 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、合成着色剂计(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 | 25 |
| 蛋白饮料 | 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 | 10 |
| 碳酸饮料(汽水) | 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 计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 | 10 |
| 茶饮料 | 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 | 10 |
| 固体饮料 | 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 | 15 |
| 其他饮料 | 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 | 15 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 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 | 20 |
| 调味面制品 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄 、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 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)、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 | 20 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 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 | 30 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 果蔬罐头其他罐头 | 水果类罐头 | 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 | 6 |
| 蔬菜类罐头 | 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成 着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 10 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝) | 30 |
| 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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 、金黄色葡萄球菌 | 25 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 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、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 、单核细胞增生李斯特氏菌 | 25 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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)、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 | 25 |
| 12 | 薯类和膨化 食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁ 、糖精钠(以糖精计)、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 | 25 |
| 薯类食品 | 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 | 25 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 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 | 30 |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 | 25 |
| 果冻 | 果冻 | 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 | 6 |
| 14 | 茶叶及相关 制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 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 、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) | 130 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 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 | 10 |
| 代用茶 | 代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌 | 20 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 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 | 40 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 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) | 30 |
| 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 | 20 |
| 葡萄酒 | 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) | 15 |
| 果酒 | 果酒 | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 | 6 |
| 其他酒 | 配制酒 | 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 | 10 |
| 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 | 6 |
| 其他蒸馏酒 | 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 | 6 |
| 其他发酵酒 | 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 | 14 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群 | 40 |
| 蔬菜干制品 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) | 25 |
| 其他蔬菜制品 | 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 | 10 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、 无机砷(以As计) | 10 |
| 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 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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 | 35 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞 ) | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 25 |
| 果酱 | 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 | 5 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类) | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 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 | 60 |
| 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 | 60 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 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 | 60 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A | 20 |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 | 20 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 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 | 15 |
| 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 10 |
| 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、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | 10 |
| 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) | 10 |
| 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) | 10 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 | 6 |
| 预制动物性 水产干制品 | 过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄) | 10 |
| 盐渍水产品 | 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) | 6 |
| 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) | 6 |
| 鱼糜制品 | 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 脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红) | 6 |
| 熟制动物性水产制品 | 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) | 12 |
| 其他水产制品 | 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)、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 | 12 |
| 23 | 淀粉及淀粉 制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 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 | 6 |
| 淀粉制品 | 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) | 25 |
| 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 | 6 |
| 淀粉糖 | 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)、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 | 6 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 面包 | 面包 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 35 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时 各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、 霉菌 | 30 |
| 粽子 | 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 | 10 |
| 糕点 | 糕点 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 60 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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 | 30 |
| 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮 及其再制品 | 蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干 样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | 25 |
| 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 | 25 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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)、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 | 35 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数 、嗜渗酵母计数 | 15 |
| 27 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品 (自制) | 馒头花卷(自制) | 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) | 30 |
| 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) | 35 |
| 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品，以Al计) | 20 |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻皮冻(自制) | 铬(以Cr计) | 10 |
| 熏烧烤肉类 (自制) | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计) | 35 |
| 调味料(自制 ) | 调味料(自制 ) | 火锅麻辣烫底料(自制 ) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 | 25 |
| 水产制品(自制) | 预制水产制品(自制) | 生食动物性水产品(自制 ) | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) | 15 |
| 坚果及籽类食品(自制) | 坚果及籽类食品(自制 ) | 花生制品(自制) | 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) | 15 |
| 焙烤食品(自制) | 焙烤食品(自制) | 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、铝的残留量(干样品，以Al计) | 40 |
| 28 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物 | 6 |
| 食品用香精 | 食品用香精 | 砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数 | 6 |
| 单一食品添加剂 | 明胶 | 铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物 | 6 |
| 29 | 畜禽肉及副 产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 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) | 20 |
| 牛肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁 胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素 、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 30 |
| 羊肉 | 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、恩诺沙星 、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 15 |
| 其他畜肉 | 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 | 15 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 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) | 20 |
| 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、环丙氨嗪 | 23 |
| 其他禽肉 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环 丙氨嗪 | 15 |
| 畜副产品 | 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 | 15 |
| 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 | 14 |
| 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 | 14 |
| 30 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽 | 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SO₂计) | 6 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 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 氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 15 |
| 鳞茎类蔬菜 | 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、氯氰 菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 15 |
| 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、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 | 10 |
| 芸薹属类蔬菜 | 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 | 6 |
| 叶菜类蔬菜 | 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 | 6 |
| 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、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 15 |
| 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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 15 |
| 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷 、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| 油麦菜 | 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 、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 | 6 |
| 茄果类蔬菜 | 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 | 15 |
| 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、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、 联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 15 |
| 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 | 6 |
| 瓜类蔬菜 | 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 | 6 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷 、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| 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 | 6 |
| 食荚豌豆 | 阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯 酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 姜 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪 鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量 | 6 |
| 31 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 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 氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 20 |
| 淡水虾 | 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 | 20 |
| 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 | 20 |
| 海水产品 | 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 | 20 |
| 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 | 20 |
| 海水蟹 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物 | 10 |
| 贝类 | 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) | 20 |
| 其他水产品 | 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 | 15 |
| 32 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 10 |
| 梨 | 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 | 10 |
| 核果类水果 | 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) | 10 |
| 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 | 10 |
| 柑橘类水果 | 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 | 10 |
| 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 | 10 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯 唑 | 10 |
| 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 | 6 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 | 6 |
| 热带和亚热带水果 | 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、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺 | 10 |
| 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 | 15 |
| 火龙果 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪 | 10 |
| 荔枝 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果 | 15 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 10 |
| 甜瓜类 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 20 |
| 33 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、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 | 35 |
| 其他禽蛋 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素 | 45 |
| 34 | 豆类 | 豆类 | 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 | 45 |
| 35 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 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 | 40 |
| 生干籽类 | 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 | 40 |
| 36 | “揭榜挂帅”任务100批次，按每批1000元定额计算。 | | | | | 100 |
| 合计 |  |  |  |  |  | 3600 |

标项16

省本级评价性食品安全专项抽检任务（二）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 抽检项目 | 任务批次 |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 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 | 20 |
| 大米 | 大米 | 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B₁ 、赭曲霉毒 素A | 30 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 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) | 15 |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁ 、赭曲霉毒素A | 10 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片 、渣) | 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 | 10 |
| 谷物粉类制成品 | 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、合成着色剂(柠檬黄) | 15 |
| 发酵面制品 | 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 | 15 |
| 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(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、 菌落总数、大肠菌群 | 20 |
| 2 | 食用油、油 脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 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) | 15 |
| 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 15 |
| 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 | 15 |
| 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 | 10 |
| 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) | 15 |
| 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 | 15 |
| 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) | 15 |
| 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) | 10 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 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 | 10 |
| 食醋 | 食醋 | 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 | 10 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 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 | 10 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味 油 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计) | 5 |
| 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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌 | 5 |
| 鸡粉、鸡精 调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 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 | 5 |
|  | 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 | 5 |
| 其他半固体 调味料 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 | 10 |
|  | 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)、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 | 10 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 | 10 |
| 食盐 | 食用盐 | 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) | 2 |
| 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) | 2 |
| 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) | 2 |
| 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) | 2 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 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) | 10 |
| 腌腊肉制品 | 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 | 40 |
|  | 酱卤肉制品 | 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、商业无菌 | 35 |
| 熟肉干制品 | 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 | 15 |
| 熏烧烤肉制品 | 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 | 10 |
| 熏煮香肠火 腿制品 | 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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 | 10 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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、 酵母、霉菌 | 4 |
| 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 | 4 |
| 乳粉 | 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 | 4 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 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NO₃计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 4 |
| 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐 (以NO₂计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 15 |
| 其他类饮用水 | 耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 10 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 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、合成着色剂计(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 | 15 |
| 蛋白饮料 | 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 | 10 |
| 碳酸饮料(汽水) | 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 计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 | 10 |
| 茶饮料 | 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 | 10 |
| 固体饮料 | 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 | 5 |
| 其他饮料 | 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 | 5 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 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 | 10 |
| 调味面制品 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄 、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 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)、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 | 10 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 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 | 20 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 果蔬罐头其他罐头 | 水果类罐头 | 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 | 4 |
| 蔬菜类罐头 | 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成 着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 10 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝) | 10 |
| 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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 、金黄色葡萄球菌 | 15 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 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、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 、单核细胞增生李斯特氏菌 | 15 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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)、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 | 15 |
| 12 | 薯类和膨化 食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁ 、糖精钠(以糖精计)、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 | 15 |
| 薯类食品 | 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 | 15 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 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 | 20 |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 | 15 |
| 果冻 | 果冻 | 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 | 4 |
| 14 | 茶叶及相关 制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 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 、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) | 70 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 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 | 10 |
| 代用茶 | 代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌 | 10 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 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 | 20 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 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) | 20 |
| 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 | 20 |
| 葡萄酒 | 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) | 15 |
| 果酒 | 果酒 | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 | 4 |
| 其他酒 | 配制酒 | 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 | 10 |
| 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 | 4 |
| 其他蒸馏酒 | 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 | 4 |
| 其他发酵酒 | 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 | 6 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群 | 20 |
| 蔬菜干制品 | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) | 25 |
| 其他蔬菜制品 | 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 | 10 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、 无机砷(以As计) | 10 |
| 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 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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 | 15 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞 ) | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 15 |
| 果酱 | 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 | 5 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类) | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 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 | 40 |
| 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 | 40 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 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 | 40 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A | 10 |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 | 10 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 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 | 5 |
| 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 10 |
| 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、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | 10 |
| 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) | 10 |
| 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) | 10 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 | 4 |
| 预制动物性 水产干制品 | 过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾 盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄) | 10 |
| 盐渍水产品 | 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) | 4 |
| 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) | 4 |
| 鱼糜制品 | 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 脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红) | 4 |
| 熟制动物性水产制品 | 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) | 8 |
| 其他水产制品 | 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)、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 | 8 |
| 23 | 淀粉及淀粉 制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 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 | 4 |
| 淀粉制品 | 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) | 15 |
| 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 | 4 |
| 淀粉糖 | 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)、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 | 4 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 面包 | 面包 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 15 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以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 | 20 |
| 粽子 | 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 | 10 |
| 糕点 | 糕点 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 40 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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 | 20 |
| 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮 及其再制品 | 蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干 样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | 25 |
| 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 | 25 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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)、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 | 15 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数 、嗜渗酵母计数 | 15 |
| 27 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品 (自制) | 馒头花卷(自制) | 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) | 20 |
| 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) | 15 |
| 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品，以Al计) | 10 |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻皮冻(自制) | 铬(以Cr计) | 10 |
| 熏烧烤肉类 (自制) | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计) | 15 |
| 调味料(自制 ) | 调味料(自制 ) | 火锅麻辣烫底料(自制 ) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 | 15 |
| 水产制品(自制) | 预制水产制品(自制) | 生食动物性水产品(自制 ) | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) | 15 |
| 坚果及籽类食品(自制) | 坚果及籽类食品(自制 ) | 花生制品(自制) | 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) | 15 |
| 焙烤食品(自制) | 焙烤食品(自制) | 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、铝的残留量(干样品，以Al计) | 10 |
| 28 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物 | 4 |
| 食品用香精 | 食品用香精 | 砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数 | 4 |
| 单一食品添加剂 | 明胶 | 铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物 | 4 |
| 29 | 畜禽肉及副 产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 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) | 10 |
| 牛肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁 胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素 、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 10 |
| 羊肉 | 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、恩诺沙星 、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 5 |
| 其他畜肉 | 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 | 5 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 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) | 10 |
| 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、环丙氨嗪 | 7 |
| 其他禽肉 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环 丙氨嗪 | 5 |
| 畜副产品 | 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 | 5 |
| 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 | 6 |
| 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 | 6 |
| 30 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽 | 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SO₂计) | 4 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 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 氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 5 |
| 鳞茎类蔬菜 | 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、氯氰 菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |
| 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、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 | 10 |
| 芸薹属类蔬菜 | 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 | 4 |
| 叶菜类蔬菜 | 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 | 4 |
| 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、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |
| 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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |
| 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷 、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| 油麦菜 | 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 、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 | 4 |
| 茄果类蔬菜 | 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 | 5 |
| 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、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、 联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |
| 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 | 4 |
| 瓜类蔬菜 | 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 | 4 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷 、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| 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 | 4 |
| 食荚豌豆 | 阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯 酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 姜 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪 鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量 | 4 |
| 31 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 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 氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 10 |
| 淡水虾 | 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 | 10 |
| 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 | 0 |
| 海水产品 | 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 | 10 |
| 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 | 10 |
| 海水蟹 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物 | 10 |
| 贝类 | 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) | 10 |
| 其他水产品 | 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 | 15 |
| 32 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 10 |
| 梨 | 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 | 10 |
| 核果类水果 | 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) | 0 |
| 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 | 10 |
| 柑橘类水果 | 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 | 10 |
| 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 | 10 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯 唑 | 10 |
| 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 | 4 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 | 4 |
| 热带和亚热带水果 | 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、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺 | 10 |
| 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 | 5 |
| 火龙果 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪 | 0 |
| 荔枝 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果 | 5 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 0 |
| 甜瓜类 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 0 |
| 33 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、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 | 15 |
| 其他禽蛋 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素 | 5 |
| 34 | 豆类 | 豆类 | 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 | 15 |
| 35 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 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 | 10 |
| 生干籽类 | 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 | 10 |
| 36 | “揭榜挂帅”及应急专项任务600批次，按每批1000元定额计算。 | | | | | 600 |
| 合计 |  |  |  |  |  | 2630 |

## 商务条款

1.服务期限

服务期限：自合同签订之日起至2025年12月30日。项目要求按月均衡性推进。

2.付款方式

分三期支付：

1.第一次支付（首付款）：合同签订后7个工作日内，采购人按合同标的预测算金额的70%向中标人支付服务费用；

2.第二次支付：任务检验完成至20%时，采购人按合同标的预测算金额的20%向中标人支付服务费用；

3.第三次支付（决算款）：抽检任务全部结束后，乙方向甲方提供《抽检任务总结分析报告》（食品类别）、《浙江省市场监管局食品抽检经费结算表》及财务票据等相关资料，由采购人对中标人的合同履行、抽检结果和抽检质量考核验收后，最终按实结算项目尾款。

备注：在签订合同时，中标人明确表示无需首付款或者主动要求降低首付款比例的，可降低首付款比例。

3.履约保证金

本项目无履约保证金。

## 其他要求

1.投标人应具有与食品安全抽检监测服务相关的服务业绩。

2.投标人应具备开展检验检测的规范实验室和较高的试验水平。

3.投标人食品检验能力应可能满足《国家食品安全监督抽检实施细则（2025版）》中食品类别、细类所涉及的全部检测项目及相对应检验方法，具有食品复检能力，承担过国家食品安全抽检不合格复检任务。

4.投标人应保证有与投标任务相适应的食品实验检测场地、样品仓库、冷库。

5.投标人应对项目背景及目标进行理解分析，需全面充分、针对采购需求及实际特点

6.投标人需提供科学合理的整体工作阶段及进度控制方案。

7.投标人需提供科学合理的抽样服务方案、制样服务方案、检验服务方案、审核服务方案、批准服务方案、质量控制措施（包括实验室内部检测全过程、项目覆盖率、样品覆盖率控制）、应急预案（包含食品安全事件、自然灾害、运输车辆遭遇堵车或车祸等）。

8.项目负责人的检验工作经历需不少于5年，具备项目实施食品相关专业技术职称。

9.主要技术人员的检验工作经历需不少于5年，具备项目实施食品相关专业技术副高及以上职称。

10.专职抽样人员抽样工作经验需不少于1年。

## 验收要求

1.乙方在服务实施过程中，接受甲方及国家、省财政、审计、纪检等部门的监督和检查，并配合甲方开展抽检监测经费绩效评价工作。

2.验收内容：乙方实际完成的情况是否符合合同约定的服务内容。

3.验收标准：乙方已经按照合同约定的服务内容完成本项目。乙方经考核考评综合分数高于95分以上（含）的，按合同结算金额全额拨付经费；考评分数低于95分的，每低1分按合同结算金额扣减1%；低于55分（含）的，甲方有权要求乙方根据考核结果返还已预付的抽检费用。

4.经验收后，乙方服务成果不合格的，甲方有权要求乙方进行整改，相关费用由乙方承担;如整改后仍不合格的，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任。

**第四部分** **评标办法**

**评标办法前附表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评标标准** | **权重** | **主观分/客观分属性** | **投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录\*** |
| 1 | 投标人自2023年1月1日以来（以任务书下发或合同签订时间为准）与食品安全抽检监测服务业绩（最高1分）：0.2分/份（以提供的任务委托书或合同扫描件为准）。 | 1 | 客观分 |  |
| 2 | 1.投标人实验室通过CNAS认可的得2分（以提供的相关证明材料为准）。  2.投标人实验室自2023年1月1日以来参与国际相关机构组织的食品检测项目实验室比对情况获得满意结果的得2分。（以提供的相关证明材料为准）  3.投标人实验室自2023年1月1日以来参与国内相关机构组织的食品检测项目实验室比对情况获得满意结果的得2分。（以提供的相关证明材料为准） | 6 | 客观分 |  |
| 3 | 投标人食品检验能力满足投标标项中食品类别、细类所涉及的全部检测项目及相对应检验方法（《国家食品安全监督抽检实施细则（2025版）》要求）得12分：每缺1项，扣0.2分，扣完12分为止。  注：①提供CMA（CMAF）资质附表复印件，并标注页码；②按招标文件要求，对照投标标项编制CMA（CMAF）资质覆盖率（缺项统计表），每个单项需指明在CMA（CMAF）资质附表中的页码，便于查证。 | 12 | 客观分 |  |
| 4 | 投标人食品复检能力：1.具备能力的（以市场监管总局、国家卫生健康委和农业农村部共同公布的食品复检机构名录为准），得1分；2.2023年1月1日到本项目招标公告发布日期间承担过国家食品安全抽检不合格复检任务的（提供国抽系统复检任务截图），得2分。 | 3 | 客观分 |  |
| 5 | 满足或明显优于采购文件第三部分采购需求--二、采购内容所有要求的得17分，低于服务要求（负偏离）扣3分/项（17分起扣），负偏离≥6项投标无效。 | 17 | 客观分 |  |
| 6 | 检测场地 | / |  |  |
| 6.1 | 食品检测场地实验室面积：≥5000㎡4分、[3000,5000）㎡3分、[1000,3000）㎡2分、＜1000㎡1分  注：提供房产证或长期房屋租赁合同等证明文件。 | 4 | 客观分 |  |
| 6.2 | 承诺取得样品后进入投标人实验室的时间不超过4小时的得1.5分，无承诺不得分。 | 1.5 | 客观分 |  |
| 6.3 | 样品仓库  1.独立的样品仓库并具有有温、湿度控制和电子信息记录：1分  2.具备冷藏及冷冻食品保存专用冷库情况：同时具备自建冷藏及冷冻食品保存专用冷库2分；仅具备自建冷藏或冷冻食品保存专用冷库1分；无自建冷藏或冷冻食品保存专用冷库的0分。  注：以提供照片等证明材料为评分依据 | 3 | 客观分 |  |
| 6.4 | 数字化阳光实验室服务能力（以提供的清单、照片、数字化建设等相关证明材料）：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7 | 服务方案 | / | / |  |
| 7.1 | 项目背景及目标理解分析：全面充分、针对采购需求及实际特点（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.2 | 整体工作阶段及进度控制方案：合理、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.3 | 关键时间节点把握：准确、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.4 | 抽样服务方案：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.5 | 制样服务方案：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.6 | 检验服务方案：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.7 | 审核服务方案：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.8 | 批准服务方案：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：3,2,1,0） | 3 | 主观分 |  |
| 7.9 | 质量控制措施（包括实验室内部检测全过程、项目覆盖率、样品覆盖率控制）：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：4,3,2,1,0） | 4 | 主观分 |  |
| 7.10 | 应急预案（包含食品安全事件、自然灾害、运输车辆遭遇堵车或车祸等）：专业、全面、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：4,3,2,1,0） | 4 | 主观分 |  |
| 8 | 服务团队 | / |  |  |
| 8.1 | 项目负责人  1.检验工作经历（以提供的工作年限证明或说明或相关合同等证明材料为准）：＜3年得0分、[3,5)年得0.5分、≥5年得1分。  2.项目实施食品相关专业技术职称（以提供的职称证书扫描件为准）：副高级得0.5分、正高级得1分。  需提供项目负责人近三个月任意一个月在投标单位缴纳社保的证明。 | 2 | 客观分 |  |
| 8.2 | 主要技术人员  1.检验工作经历≥5年（最高1分）（以提供的工作年限证明或说明或相关合同等证明材料为准）：0.2分/人。  2.项目实施食品相关专业技术副高及以上职称（最高1分）（以提供的职称证书扫描件为准）：0.2分/人。  需提供主要技术人员近三个月任意一个月在投标单位缴纳社保的证明。 | 2 | 客观分 |  |
| 8.3 | 专职抽样人员抽样工作经验≥1年（最高1.5分）（以提供的工作年限证明或说明或相关合同等证明材料为准）：0.1分/人  需提供专职抽样人员近三个月任意一个月在投标单位缴纳社保的证明。 | 1.5 | 客观分 |  |
| 8.4 | 服务团队人员职责与分工：明确、针对采购需求及实际特点、有利于采购标的实现及合同履约（评分范围：2,1,0） | 2 | 主观分 |  |
| 9 | 有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*10］的计算公式计算。  评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。  本项目未预留份额专门面向中小企业采购，按3.4.5项执行。 | 10 | 客观分 |  |

\***备注：**投标人编制投标文件（商务技术文件部分）时，建议按此目录（序号和内容）提供评标标准相应的商务技术资料

1. **评标方法**

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

1. **评标标准**

**评标标准：**见评标办法前附表。

1. **评标程序**
   1. **符合性审查。**评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。不满足招标文件的实质性要求的，投标无效。
   2. **比较与评价。**评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。
   3. **汇总商务技术得分。**评标委员会各成员应当独立对每个投标人的商务和技术文件进行评价，并汇总商务技术得分情况。

评标委员会各成员每人一份评分表，进行独自打分并签名。在统计得分时，如发现某一单项评分超过评分细则规定的分值范围，则该张评分表无效。投标人商务技术部分的得分为评标委员会各成员的有效评分的算术平均值。

* 1. **报价评审。**
     1. **投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：**
        1. 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准;
        2. 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准;
        3. 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价;
        4. 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。
        5. 同时出现两种以上不一致的，按照3.4.1规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部第87号令 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力。
     2. **投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的，投标无效。**
     3. **投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的，投标无效。**
     4. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料;投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
     5. 对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物或服务项目，以及预留份额政府采购货物或服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予**10%**的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物或服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予**4%**的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。
  2. **排序与推荐。**采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。**每个标项中标候选人数量：1名。**
  3. 评分时保留小数点后1位小数，计算评分值时保留小数点后2位小数。
  4. **编写评标报告。**评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

1. **评标中的其他事项**
   1. **投标人澄清、说明或者补正。**对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容需要投标人作出必要的澄清、说明或者补正的，评标委员会和投标人通过电子交易平台交换数据电文，投标人提交使用电子签名的相关数据电文或通过平台上传加盖公章的扫描件。给予投标人提交澄清、说明或补正的时间不得少于半小时，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。
   2. **投标无效。有下列情况之一的，投标无效：**
      1. **投标人不具备招标文件中规定的资格要求的（投标人未提供有效的资格文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求）；**
      2. **投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；**
      3. **采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人未按招标文件要求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认证证书的；**
      4. **在已完成评审的2个标项中被推荐为第一中标候选人的；**
      5. **在已完成评审标项1中被推荐为第一中标候选人的，标项2中投标无效；**
      6. **在已完成评审标项11中被推荐为第一中标候选人的，标项12中投标无效；**
      7. **在已完成评审标项15中被推荐为第一中标候选人的，标项16中投标无效；**
      8. **投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；**
      9. **投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的；**
      10. **投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的;**
      11. **投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;**
      12. **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，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料，不能证明其报价合理性的;**
      13. **投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的；**
      14. **投标人提供虚假材料投标的；**
      15. **投标人有恶意串通、妨碍其他投标人的竞争行为、损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的。参与同一个采购包（标段）的供应商存在下列情形之一的，且供应商无法做出合理解释的，其投标（响应）文件无效：（1）不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的IP地址、网卡MAC地址、CPU序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；（2）上传的电子投标（响应）文件若出现使用本项目其他投标（响应）供应商的数字证书加密的，或者加盖本项目其他投标（响应）供应商的电子印章的；（3）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在三处（含）以上错误一致；（4）不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致；**
      16. **投标人仅提交备份投标文件，没有在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；**
      17. **投标文件不满足招标文件的其它实质性要求的；**
      18. **法律、法规、规章及省级以上规范性文件规定的其他无效情形。**
2. **废标。**根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条之规定，在采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
   1. 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足3家的；
   2. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
   3. 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
   4. 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构应当将废标理由通知所有投标人。

1. **修改招标文件，重新组织采购活动。**评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，将停止评标工作，并与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。采购人、采购代理机构确认后，将修改招标文件，重新组织采购活动。
2. **重新开展采购。**有政府采购法第七十一条、第七十二条规定的违法行为之一，影响或者可能影响中标、成交结果的，依照下列规定处理：
   1. 未确定中标或者中标人的，终止本次政府采购活动，重新开展政府采购活动。
   2. 已确定中标或者中标人但尚未签订政府采购合同的，中标或者成交结果无效，从合格的中标或者成交候选人中另行确定中标或者中标人；没有合格的中标或者成交候选人的，重新开展政府采购活动。
   3. 政府采购合同已签订但尚未履行的，撤销合同，从合格的中标或者成交候选人中另行确定中标或者中标人；没有合格的中标或者成交候选人的，重新开展政府采购活动。
   4. 政府采购合同已经履行，给采购人、供应商造成损失的，由责任人承担赔偿责任。
   5. 政府采购当事人有其他违反政府采购法或者政府采购法实施条例等法律法规规定的行为，经改正后仍然影响或者可能影响中标、成交结果或者依法被认定为中标、成交无效的，依照7.1-7.4规定处理。

**第五部分 拟签订的合同文本**

（本合同为合同样稿，最终稿由双方协商后根据相关制度确定）

2025年省本级食品安全抽检监测任务项目

服务采购合同

采购编号：ZJ-2541688

合同编号：

**甲方（采购人）：**浙江省市场监督管理局

**地址：**浙江省杭州市莫干山路77号金汇大厦北门

**项目联系人：**  **联系电话：**

**乙方（供应商）：**

**地址：**

**法定代表人： 联系电话：**

**项目负责人： 联系电话：**

依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律法规的规定，浙江省市场监督管理局委托**浙江国际招投标有限公司**就其关于项目编号为：ZJ-2541688 的**2025年省本级食品安全抽检监测任务项目**进行招标采购，确定乙方为 食品安全抽样检验的服务单位，经双方协商，达成以下条款。

一、服务内容及合同价格

1.1 甲方委托乙方承担食品安全抽检监测服务。任务包括 等食品抽检监测服务，具体任务详见食品类别、任务批次、检测项目表（附件一），最终以甲方在国家食品安全抽样检验信息系统中下达的任务为准。

1.2 甲方应如实向乙方介绍本合同所涉项目的情况、检测要求及工作内容，并提供抽检工作平台系统服务。

1.3 乙方承担合同所委托的抽检监测任务的样品抽取、样品购买、质量检验、数据汇总和质量分析报告编写工作。

1.4 乙方应根据甲方招标文件要求，编制任务的实验室检测过程质量控制计划和工作实施计划方案，并按文件要求开展抽验工作，依法出具检验报告。

1.5 本合同金额为**预测算金额**，计人民币 元。

二、服务费用及支付

2.1 服务费用

2.1.1 抽检服务费用由买样费、抽样费和检验费三部分组成。**买样费：**在甲方确定的**不高于批次平均最高限价**范围内，按实凭据结算。**抽样费：**按定额方式结算，流通环节抽样费200元/批次（网络平台抽样费用100元/批次）；生产环节抽样费400元/批次；餐饮环节：自制加工食品抽样费400元/批次；网络平台食品抽样费用100元/批次；餐饮环节其他食品抽样费用按200元/批次）；需冷冻车(冷链)运输的样品抽样费600元/批次**（仅限样品需-18℃及以下保存的速冻类食品）**。**检验费：**根据合同委托任务中各食品大类、细类和检测项目，以公开招标承检机构报价及任务分配磋商时承检机构对涉及超出《食品安全检验项目指导价格表（2019）》的检验项目报价进行计算。在此基础上，对同一批次样品使用同一检验方法检测多个检测项目的，按以下方式统一折扣：**第1个项目折扣系数为1；第2-3个项目折扣系数为0.8；第4-5个项目折扣系数为0.6；第6个及以上项目折扣系数为0.4。**

2.1.2 本合同金额组成和数额详见《合同初始金额测算表》（附件二），合同任务完成后决算时，抽样费、购样费和检验费一并按实结算。

2.2 支付约定：

**（一）第一次支付（首付款）：**合同签订后7个工作日内，甲方按合同标的预测算金额的 70% 向乙方支付服务费用；

**（二）第二次支付：**任务检验完成至20%时，甲方按合同标的预测算金额的20%向乙方支付服务费用；

**（三）第三次支付（决算款）**：抽检任务全部结束后，乙方向甲方提供《抽检任务总结分析报告》（食品类别）、《浙江省市场监管局食品抽检经费结算表》及财务票据等相关资料，由甲方对乙方的合同履行、抽检结果和抽检质量考核验收后，最终按实结算项目尾款。

2.3 乙方使用和管理抽检经费的过程中，接受甲方及国家、省财政、审计、纪检等部门的监督和检查，并配合甲方开展抽检监测经费绩效评价工作。

2.4 乙方经考核考评综合分数高于95分以上（含）的，按合同结算金额全额拨付经费；考评分数低于95分的，每低1分按合同结算金额扣减1%；低于55分（含）的，甲方有权要求乙方根据考核结果返还已预付的抽检费用。

三、服务要求

**3.1基本要求**

3.1.1乙方实验室场地、检验仪器设备和检验人员能力须满足当年度《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》指定的承检项目和检测方法要求。

3.1.2根据浙江省市场监督管理局食品“抽”“检”分离改革工作要求，具体抽样、检验任务对应关系及根据任务性质是否抽检分离由甲方确定，乙方承诺服从甲方安排。

3.1.3乙方在进行食品抽样检验时，应严格按照国家市场监管总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》和《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》等规定及甲方约定的食品类别、检验项目、抽检批次和抽检时间要求等开展抽检监测工作。

**3.2样品抽取**

3.2.1按照规定购买检验样品（包含备份样品），不得向被抽检企业收取检验费和其他任何费用。不得借抽样之机，有与被抽样单位签订服务协议等影响抽检公正性的行为。

3.2.2乙方样品专业采集人员、采样工具和车辆数量须满足承检食品采样工作要求。

3.2.3乙方在**抽样和样品交接**过程中应配备和使用影像装备记录**抽样和样品交接**过程中的主要信息，抽样影像信息按规定保存，其中，检验结论为合格的，保存期限自检验报告出具后不少于6个月：检验结论为不合格的，保存期限自检验报告出具后不少于24个月。

3.2.4样品运输及交接过程应符合规范程序要求，涉及无菌采样和低温、冷链运输的应具备满足要求的设备，有微生物、酸价及过氧化值等检验项目的样品，长途运输和极寒、高温特殊天气可能影响样品检验质量的，抽样及运输过程应采取相应控制措施并保存温度连续记录，相关记录数据备份可查。

3.2.5承检机构抽取样品时明确告知被抽样人，告知过程应视频或文字记录确认，留取相关证据。

3.2.6乙方在任务实施中应执行抽样人员与检验人员相分离的工作要求，抽样人员不得参与检验，检验人员不得参加抽样。

3.2.7乙方有明确的“双随机”抽样工作机制和实施方案，抽样人员和被抽检企业（或被抽样地区）应以“双随机”方式确定，“双随机”抽取记录登记造册，有据可查。

**3.3样品交接及管理**

3.3.1样品由负责抽样的承检机构将抽取的样品送至承担检验任务的承检机构。样品送至承检机构时，负责收样的承检单位应认真检查样品状况，询问运输过程是否符合规范等信息，并完成交接样品，记录至收样室具体时间日期。

3.3.1.1样品交接时限。抽样单位应于抽样完成5个工作日内将抽取的样品及抽样文书移交承检机构。对性质不稳定或短保质期或临保的样品应尽快完成交接。短保质期产品（保质期7天以内）应于完成抽样任务的当日或次日，将样品送达承检机构。

3.3.1.2现场样品交接

现场交接样品信息核查，抽样机构接样人员和承检机构抽样人员共同核查：主要包括：1.样品的封条是否符合封样要求，包括外观完好、防拆措施、封条信息等；2.样品类别、样品数量、生产日期、规格等是否一致；3.样品的储运条件是否符合标签要求，对于有特殊储运条件要求的，如冷藏冷冻样品，还应交接样品储运温度记录；4.样品的保存期限是否临近或已过保存期；5.相关资料（如企业标准等）是否齐全。核对好后，做好样品交接登记，包括样品抽样单编号及批次数等信息，接收样品。

3.3.1.3非现场样品交接。对于采取寄送等方式非当面交接样品时，除了核查样品信息外，承检机构还应对接样过程全程视频记录。

3.3.1.4核对抽样单及国抽系统中信息。1.接样人员按样品实物核对抽样单及封条上明示的信息是否填写一致、准确，包括样品名称、批次、数量等全部信息；2.重点关注抽样单中五个字段：生产日期，抽样日期，样品名称，被抽样单位营业执照号及生产许可证编号；3.核实国抽系统中的信息是否正确，包括任务类型等，核实系统中上传的照片、文书是否规范正确；4.如有出入，则应做好记录并及时告知抽样人员，退回样品或者抽样人员前往被抽样单位双方确认修改信息。信息修改应符合相关要求。

3.3.2 报验受理

3.3.2.1报验时限要求。承检机构原则上应当在接收样品后48小时内完成报检受理。对于保质期短或者应急抽检的样品，应于24小时内完成报检受理。

3.3.2.2确认检验要求。核实任务报送分类，明确检验要求，主要以任务合同、实施细则、专项方案等为依据，结合样品实际情况，确定检验项目、检验依据、判定依据、允许限等，并下达检验要求。

3.3.2.3核对样品信息。1.根据样品信息核对产品四级分类是否与任务下达是的分类一致、是否正确、是否在抽检计划内；2.根据样品照片，对样品信息进行核对；3.核对中发现的差错应如实登记，并反馈相关环节更正。

3.3.2.4核对报验信息。完成报验后，报检人员对报检信息进行交叉核对，确保报检信息的准确性。核对中发现的差错应如实登记，定期通报总结。

3.3.2.5打印流转标签。保存信息，分别打印唯一性的检样、备样标签纸，交样品管理员进行加贴送样。

3.3.3责任认定

3.3.3.1样品抽样。抽样单位应严格按照规范要求开展样品抽样工作，确保抽样结束至样品送达实验室期间的贮存、运输符合相关规定和包装标识的要求，记录、采集并有效保存抽样、贮存及运输环节的相关佐证材料，抽样环节如被质疑，由抽样单位负责举证并对该环节的规范性负责。

3.3.3.2样品移交。样品移交超过规定时限，样品保存期限不支持检验工作开展，抽样差错导致样品废除等情形由抽样单位负责并落实重新抽样安排。

3.3.3.3样品受理及备样保存。承检机构样品受理人员应仔细核对样品实物、抽样单及国抽系统相关信息，受理环节未能及时发现信息差错而导致报告无法出具或超时限出具由承检机构负责。受理样品应及时按要求妥善保存，采集并保存相关记录，因贮存不当影响检验结论变化、备样遗失或包装封条受损不能满足复检要求等由承检机构负责。

3.3.4涉及不合格食品样品复检时，乙方按国家市场监管总局有关复检管理相关要求做好样品交接。

3.3.5抽检任务中产生的抽样样品处置，遵照《浙江省市场监督管理局抽检样品市场购买及处置管理办法（修订）》执行。

3.3.6抽检样品需销毁处理的，填写《浙江省市场监督管理买样样品处置审批表》，经甲方同意后做销毁处理，并填写《浙江省市场监督管理买样样品销毁记录表》，销毁处理费用由乙方承担。相关材料留档可查。

3.3.7抽检样品经甲方确认需捐赠或留用处理的，根据甲方要求，乙方提供相应配合工作。

**3.4样品检验**

3.4.1乙方应依照《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》规定的检验方法和评判标准开展检验，未经甲方书面同意，不得擅自改变。应急情况下，经甲方书面同意后，可采用经科学验证并经国家食品抽检监测牵头单位认可的指定方法。

3.4.2乙方应确保质控措施落实到位，严格按照合同任务所制定的专项抽检质量控制计划方案执行，质控信息记录应真实、完整。

3.4.3微生物检验不合格项目，应拍照留档，照片包括检样分梯度培养皿生长计数情况，空白对照平皿样或对比平皿生长情况，以及相关计数及计算方法等。

3.4.4承检机构对出具报告的真实性和准确性负责。

**3.5实验室管理**

3.5.1为确保食品抽检检验数据质量可靠和检验能力的持续稳定，乙方应参加食品承检机构应参加的能力验证活动。

3.5.2乙方应组织对承担检验部门每月做1次及以上质控样考核（全年至少有1批次不合格质控样），并记录质控样全过程检验数据情况，与相关机构进行比对。

3.5.3乙方根据甲方食品安全抽检监测质量管理要求，严格执行盲样检验制度，不得篡改原始检验数据，确保检验结果的真实可靠。

3.5.4乙方应设立样品抽取、样品接样、检样制作、实验室检验及报告签发等不同部门（岗位）。

3.5.5乙方实行“背靠背”盲样检测，并建立与之适应的工作机制。样品进入实验室后，各环节要仅仅保留必要的样品信息，检测人员不得获取除检测项目、检测方法及与满足检验需求相关的必要信息以外的任何样品信息。

**3.6信息报送**

3.6.1乙方应根据《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》，向甲方报送抽检不合格信息及抽检结果信息电子版汇总表，同时将抽检结果信息录入指定的食品抽检信息管理系统。

3.6.2乙方指定专人负责抽检结果汇总、系统录入和信息报送等工作，配合甲方做好周、季度、年度抽检结果公告的数据统计。

3.6.3涉及重点地产食品抽检的，乙方须提供阶段性专项抽检分析报告。

3.6.4涉及节令性食品类别抽检的，乙方须在节前2周向甲方提供专项抽检分析报告。

3.6.5乙方应在2025年12月1日前完成全部任务的抽样检验工作，2025年12月20日前汇总全年抽检数据，并向甲方提交项目年度食品安全质量分析报告。

**3.7 验收考核责任认定**

3.7.1食品抽检监测不合格率（问题发现率）和地产食品覆盖率考核指标，由抽样单位负责；

3.7.2 承担检验任务的机构负责检验数据的准确性。抽样单位对检验机构的数据质量有质疑，可以按2%的比例调取合格样品进行复核。

**3.8保密条款**

乙方对甲方抽检数据等相关信息承有保密义务，未经甲方允许，不得擅自对外泄露信息，也不得擅自将检验结果告知被抽检单位、标称生产企业或其他第三方，一经确认，立即终止合同。涉及违法违规行为的，移交相关管理机构或部门处理。

**3.9其他要求**

3.9.1任务期内，乙方须承担和组织召开**壹**次承检机构食品安全风险研判或技术研讨会议，为甲方提供食品安全监管技术支持。

3.9.2乙方应根据甲方因工作需要所明确的食品大类抽检监测牵头单位，负责相应食品品种的统计分析、标准解释和技术支持等工作。

3.9.3合同执行过程中，未经甲方书面同意，乙方不得擅自将本合同项下应履行的义务转让或委托第三方完成。乙方因客观原因确需调整委托任务的，须向甲方提交任务变更申请并附经费调整说明，经甲方书面同意后方可实施，调整内容以补充协议进行约定。

四、合同期限

4.1本合同期限为 中标之日起至2025年12月30日。

4.2如有特殊情况需调整的，由甲乙双方协商确定，以补充协议方式确认。

五、考核验收

5.1检验服务完全完成后，乙方应及时向甲方发出书面履约完成通知书。

5.2甲方将在收到乙方发出的履约完成通知书后10日内，组织人员对乙方合同履约情况进行考核验收。

5.3乙方应接受甲方依据浙江省市场监督局关于《省本级食品安全抽检任务承检机构考核管理办法（试行）》所规定的监督检查考核。

六、违约责任

6.1除因特殊情况甲乙双方另行协商确定完成日期外，乙方未在规定期限内完成服务事项的，每迟延一日按照合同总价的千分之五支付违约金。迟延超过15日的，甲方有权解除本合同，乙方按照未完成的服务事项比例退还甲方预付的抽检费用，并按照合同总价的**10%**向甲方支付违约金。造成损失的，乙方承担赔偿责任。

6.2乙方违反保密义务的，甲方有权解除本合同，乙方按照未完成服务事项的比例退还甲方预付的抽检费用，并按照合同总价的**10%**向甲方支付违约金。造成损失的，乙方承担赔偿责任。

6.3乙方擅自将本合同项下义务转让或委托第三方完成的，甲方有权解除本合同，乙方按照未完成服务事项的比例退还甲方预付的抽检费用，并按照合同总价的**10%**向甲方支付违约金。造成损失的，乙方承担赔偿责任。

6.4除本合同6.1条约定外，乙方因非甲方原因没有或不能按完成合同约定的抽检任务，根据未完成工作的比例退还已经收取的款项；如甲方尚未支付的，甲方不再支付。同时，乙方按照合同总价的**10%**另行向甲方支付违约金。造成损失的，乙方承担赔偿责任。

七、税费

7.1本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

八、不可抗力处理

8.1在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

8.2不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

8.3不可抗力事件延续120日以上的，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

九、诉讼

9.1双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向甲方所在地人民法院起诉。

十、合同生效及其它

10.1合同经甲、乙双方签名并加盖单位公章后生效。

10.2采购合同、招标文件、投标文件是本合同的补充，与本合同具有同等法律效力。

10.3本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

10.4本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方五份，乙方一份。

附件：1、食品类别、任务批次、检测项目

2、合同金额测算表

甲方（盖章）：浙江省市场监督管理局

地址：浙江省杭州市莫干山路77号金汇大厦北门

法定（授权）代表人（签字）：

签名日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

地址：

开户行：

开户帐号：

法定（授权）代表人（签字）：

签名日期： 年 月 日

**合同附件：**

廉洁协议书

甲方：浙江省市场监督管理局

乙方：

项目名称：2025年省本级食品安全抽检监测任务项目

为了保持廉政自律的工作作风，防止各种不正当行为的发生，根据国家和省市有关廉政建设的各项规定，结合项目的特点，订立本协议如下：

一、甲乙双方应当自觉遵守关于廉政建设的各项规定。

二、甲方及其工作人员不得以任何形式向乙方索要和收受回扣等好处费。

三、甲方工作人员应当保持与乙方的正常业务交往，不得接受乙方的现金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由个人支付的费用。

四、甲方工作人员不得参加可能对公正执行公务有影响的宴请和娱乐活动。

五、甲方工作人员不得要求接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排以及出国等提供方便。

六、甲方工作人员不得向乙方介绍家属或者亲友从事与甲方项目有关的经济活动。

七、乙方应当通过正常途径开展业务工作，不得为获取某些不正当利益而向甲方工作人员赠送礼金、有价证券和贵重物品等。

八、乙方不得为谋取私利擅自与甲方工作人员进行私下商谈或者达成默契。

九、乙方不得以洽谈业务、签订经济合同为借口，邀请甲方工作人员外出旅游和进入高档娱乐性场所。

十、乙方不得为甲方和个人购置或者提供通讯工具、家电、高档办公用品等物品。

十一、乙方如发现甲方工作人员有违反上述协议者，应向甲方领导或者甲方上级单位举报。甲方不得找任何借口对乙方进行报复。甲方对举报属实和严格遵守廉政协议的乙方，在同等条件下给予承接后续项目的优先邀请投标权。

十二、甲方发现乙方有违反本协议或者采用不正当的手段行贿甲方工作人员，甲方根据具体情节和造成的后果追究乙方合同总价金额1%～5%的违约金，由此给甲方造成的损失均由乙方承担，乙方用不正当手段获取的非法所得由甲方单位予以追缴。

十三、严格执行中纪委下发的中纪发[2007]7号《中共中央纪委关于严格禁止利用职务上的便利谋取不正当利益的若干规定》。

十四、本廉政协议作为合同的附件，与合同具有同等法律效力，经协议双方签署后立即生效。

十五、本协议一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方（公章）： 乙方（公章）：

法定代表人： 法定代表人：

或委托代理人： 或委托代理人：

年 月 日 年 月 日

附件1

食品类别、任务批次、检测项目表

XXXX监督抽检任务（食用农产品、指定性专项抽检）此表直接套招标文件中的表格

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 | 食品亚类 | 食品品种 | 食品细类 | 检验项目 | 批次数 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  | | | | |  |

注：检验项目及食品细类以国抽系统下达为准。

附件2

合同金额测算表

（单位：元）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 计划名称  （标项号） | 总批次 | 抽样费 | 购样费  最高限额 | 检验费  指导价 | 检验费  机构报价 | 指导价总额 | 机构报价总额 | 首付金额 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：1、指导价总额=抽样费+购样费最高限额+检验费指导价；

2、机构报价总额=抽样费+购样费最高限额+检验费机构报价；

3、首付金额=机构报价总额\*70%。

**第六部分 应提交的有关格式范例**

**资格文件部分**

目录

（1）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函……………（页码）

（2）联合协议………………………………………………………………（页码）

（3）落实政府采购政策需满足的资格要求………………………………（页码）

（4）本项目的特定资格要求………………………………………………（页码）

**一、 符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

我方参与（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】政府采购活动，郑重承诺：

（一）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、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；

6、具有法律、行政法规规定的其他条件。

（二）未被信用中国（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（三）不存在以下情况：

1、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商参加同一合同项下的政府采购活动的；

2、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后再参加该采购项目的其他采购活动的。

投标人名称(电子签名)：

日期： 年月日

**二、联合协议（如果有）**

**[以联合体形式投标的，提供联合协议（附件5）；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供]**

**三、落实政府采购政策需满足的资格要求**

（根据招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求选择提供相应的材料；未要求的，无需提供）

A.专门面向中小企业，服务全部由符合政策要求的中小企业（或小微企业）承接的，提供相应的中小企业声明函（附件7）。

B.要求以联合体形式参加的，提供联合协议（附件5）和中小企业声明函（附件7），联合协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加政府采购活动，无需提供联合协议。

C、要求合同分包的，提供分包意向协议（附件6）和中小企业声明函（附件7），分包意向协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议。

**四、本项目的特定资格要求**

（根据招标公告本项目的特定资格要求提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**商务技术文件部分**

目录

1. 投标函…………………………………………………………………………（页码）
2. 授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明………（页码）
3. 分包意向协议…………………………………………………………………（页码）
4. 符合性审查资料………………………………………………………………（页码）
5. 评标标准相应的商务技术资料………………………………………………（页码）
6. 商务技术偏离表………………………………………………………………（页码）
7. 政府采购供应商廉洁自律承诺书……………………………………………（页码）

**一、投标函**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

我方参加你方组织的（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1、我方承诺投标有效期从提交投标文件的截止之日起【 】天（不少于90天），本投标文件在投标有效期满之前均具有约束力。

2、我方的投标文件包括以下内容：

2.1资格文件：

2.1.1承诺函；

2.1.2联合协议（如果有)；

2.1.3落实政府采购政策需满足的资格要求：无；

2.1.4本项目的特定资格要求：国家认证认可监督管理委员会或市场监督管理部门颁发的有效期内的检验检测机构资质认定证书（CMA）扫描件。

2.2商务技术文件：

2.2.1投标函；

2.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人）身份证明；

2.2.3分包意向协议（如果有）；

2.2.4符合性审查资料；

2.2.5评标标准相应的商务技术资料；

2.2.6商务技术偏离表；

2.2.7政府采购供应商廉洁自律承诺书；

2.3报价文件

2.3.1开标一览表（报价表）；

2.3.2中小企业声明函（如有）；

2.3.3中标服务费支付承诺书。

3、我方承诺除商务技术偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

4、如我方中标，我方承诺：

4.1在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同；

4.2在签订合同时不向你方提出附加条件；

4.3按照招标文件要求提交履约保证金；

4.4在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、其他补充说明:。

投标人名称（电子签名）：

日期：年月日

注：按本格式和要求提供。

**二、授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明**

**授权委托书（适用于非联合体投标）**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

现委托（姓名）为我方代理人（身份证号码：，手机：），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

特此告知。

投标人名称(电子签名)：

签发日期： 年 月 日

**授权委托书（适用于联合体投标）**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

现委托（姓名）为我方代理人（身份证号码：，手机：），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

特此告知。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

**授权代表近一个月内在投标单位缴纳社保的参保证明（适用于法定代表人授权代表参加投标活动）**

**法定代表人、单位负责人或自然人本人的身份证明（适用于法定代表人、单位负责人或者自然人本人代表投标人参加投标）**

身份证件扫描件：

|  |
| --- |
| 正面：  反面： |

投标人名称(电子签名)：

日期：年月日

**三、分包意向协议（如果有）**

【**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议(附件6)；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**】

**四、符合性审查资料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实质性要求** | **需要提供的符合性审查资料** | **投标文件中的页码位置** |
| 1 | 投标文件按照招标文件要求签署、盖章。 | 需要使用电子签名或者签字盖章的投标文件的组成部分 | 见投标文件  第页 |
| 2 | 投标文件中承诺的投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期。 | 投标函 | 见投标文件  第页 |
| 3 | 投标文件满足招标文件的其它实质性要求。 | 招标文件其它实质性要求相应的材料（“▲”系指实质性要求条款，招标文件无其它实质性要求的，无需提供） | 见投标文件  第页 |

注：按本格式和要求提供。

**五、评标标准相应的商务技术资料**

**（按招标文件第四部分评标办法前附表中“投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录”提供资料）**

**六、商务技术偏离表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件章节及具体内容** | **投标文件章节及具体内容** | **偏离说明** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

投标人保证：除商务技术偏离表列出的偏离外，投标人响应招标文件的全部要求

注：按本格式和要求提供。

**七、政府采购供应商廉洁自律承诺书**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

我单位响应你单位项目招标要求参加投标。在这次投标过程中和中标后，我们将严格遵守国家法律法规要求，并郑重承诺：

一、不向项目有关人员及部门赠送礼金礼物、有价证券、回扣以及中介费、介绍费、咨询费等好处费；

二、不为项目有关人员及部门报销应由你方单位或个人支付的费用；

三、不向项目有关人员及部门提供有可能影响公正的宴请和健身娱乐等活动；

四、不为项目有关人员及部门出国（境）、旅游等提供方便；

五、不为项目有关人员个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女工作安排等提供好处；

六、严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规，诚实守信，合法经营，坚决抵制各种违法违纪行为。

如违反上述承诺，你单位有权立即取消我单位投标、中标或在建项目的建设资格，有权拒绝我单位在一定时期内进入你单位进行项目建设或其他经营活动，并通报浙江省财政厅。由此引起的相应损失均由我单位承担。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**报价文件部分**

**目录**

（1）开标一览表（报价表）………………………………………………………（页码）

（2）中标服务费支付承诺书………………………………………………………（页码）

**一、开标一览表（报价表）**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

按你方招标文件要求，我们，本投标文件签字方，谨此向你方发出要约如下：如你方接受本投标，我方承诺按照如下开标一览表（报价表）的价格完成（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】【标项：】的实施。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **投标报价（折扣）** | **备注** |
| **1** | **大写：百分之**  **小写： %** |  |

**注：**

1、投标人需按本表格式填写**。**

2、有关本项目实施所涉及的一切费用均计入报价。**采购内容未包含在《开标一览表（报价表）》名称栏中，投标人不能作出合理解释的，视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效。**

3、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的名称、单价等予以公示。

4、**说明：投标人进行折扣报价，如果折扣=90%，指导价为84元，则结算价=指导价×折扣=84元×90%=75.6元**。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年月日

**二、**中标服务费支付承诺书和中标服务费结算信息表。

**中标服务费支付承诺书**

浙江国际招投标有限公司：

本单位在此承诺：如在本项目中标，成交结果公告发布之日起5个工作日之内，向贵公司按采购文件约定支付中标服务费。

供应商（电子签名）：

日期： 年 月 日

说明：中标服务费的金额将在中标结果公告网页上明示，采购代理机构不再另行通知。

中标服务费结算信息表

**中标服务费结算信息表**

|  |  |
| --- | --- |
| 供应商名称 |  |
| 项目编号 | ZJ-2541688 |
| 若中标，中标服务费发票类型 | （）增值税普通发票  （）增值税专用发票 |
| 开票信息  （普通发票只需要提供纳税识别号，专用发票需要财务确认过的开票信息） | **纳税识别号：**  **（税务部门备案的）地址：**  **（税务部门备案的）电话：**  **开户行：**  **银行账号：** |
| 若中标，中标通知书快递接收地址、联系人、电话 | **地址：**  **收件人：**  **电话：** |

**1、此表内容填好在开标前[发送word版电子稿至邮箱775097315@qq.com](mailto:填完后发送至1181022@qq.com)。邮件名称为供应商单位名称，以便中标服务费结算。**

**2、中标服务费的金额将在中标结果公告网页上明示，采购代理机构不再另行通知。**

**附件**

**附件1：****残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加（采购人）单位的 （项目名称） 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（电子签名）：

日 期：

**附件2：质疑函范本及制作说明**

**质疑函范本**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址：邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件3：投诉书范本及制作说明**

**投诉书范本**

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地址：邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表：联系电话：

地址：邮编：

被投诉人1：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

被投诉人2

……

相关供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号：包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告:是/否 公告期限：

采购结果公告:是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于年月日,向提出质疑，质疑事项为：

采购人/代理机构于年月日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项2

……

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**投诉书制作说明：**

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件4：业务专用章使用说明函**

浙江省市场监督管理局、浙江国际招投标有限公司：

我方(投标人全称)是中华人民共和国依法登记注册的合法企业，在参加你方组织的（项目名称）项目【招标编号：（采购编号）】投标活动中作如下说明：我方所使用的“XX专用章”与法定名称章具有同等的法律效力，对使用“XX专用章”的行为予以完全承认，并愿意承担相应责任。

特此说明。

投标单位（法定名称章）：

日期： 年月日

**附：**

投标单位法定名称章（印模）投标单位“XX专用章”（印模）

**附件5：联合协议**

**（以联合体形式投标的，提供联合协议；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）**

（联合体所有成员名称）自愿组成一个联合体，以一个投标人的身份参加（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】投标。

一、各方一致决定，（某联合体成员名称）为联合体牵头人，代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

二、所有联合体成员各方签署授权书，授权书载明的授权代表根据招标文件规定及投标内容而对采购人、采购机构所作的任何合法承诺，包括书面澄清及相应等均对联合投标各方产生约束力。

三、本次联合投标中，分工如下：

（联合体成员1）承担的工作和义务为：；

（联合体成员2）承担的工作和义务为：；

……

四、联合体成员中小企业合同份额。

1、（联合体成员X,……）提供的全部服务由小微企业承接，其合同份额占到合同总金额\_%以上；……。**（未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，接受联合体投标的，联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到\_%，小微企业合同金额达到\_%。**（要求以联合体形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的联合协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

五、如果中标，联合体各成员方共同与采购人签订合同，并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

六、有关本次联合投标的其他事宜：

1、联合体各方不再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

2、联合体中有同类资质的各方按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

3、本协议提交采购人、采购机构后，联合体各方不得以任何形式对上述内容进行修改或撤销。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件6：分包意向协议**

（**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**）

（投标人名称）若成为（项目名称）【招标编号：ZJ-2541688】的中标供应商，将依法采取分包方式履行合同。（投标人名称）与（所有分包供应商名称）达成分包意向协议。

一、分包标的及数量

（投标人名称）将 XX工作内容 分包给（分包供应商1名称），（分包供应商1名称），具备承担XX工作内容相应资质条件且不得再次分包；

……

二、分包供应商中小企业合同份额

1、（分包供应商X,……）提供的服务全部由小微企业承接，其合同份额占到合同总金额\_\_%以上。**（未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，允许分包的，分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对大中型企业的报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到\_\_%，小微企业合同金额达到\_\_%。**（要求合同分包形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的分包意向协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

三、分包工作履行期限、地点、方式

四、质量

五、价款或者报酬

六、违约责任

七、争议解决的办法

投标人名称(电子签名)：

分包供应商名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件7：中小企业声明函**

注：**1.填写要求：①“标的名称”、“采购文件中明确的所属行业”依据招标文件第二部分投标人须知前附表中“采购标的对应的中小企业划分标准所属行业”填写，不得缺漏；②货物类项目从业人员、营业收入、资产总额填报产品制造商的上一年度相关数据，工程和服务项目填报投标人的上一年度相关数据。③今年新成立公司，无上一年度数据的新成立企业可不填报；④中型企业、小型企业、微型企业等3种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）确定。**

2.符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；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）的规定，投标人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的，视同为小型和微型企业。

**中小企业声明函（服务）标项【 】**

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）参加浙江省市场监督管理局的 **浙江省市场监督管理局2025年食品安全抽检监测任务** 采购活动，提供的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.（标的名称详见采购文件第二部分前附表序号2），属于 其他未列明行业 ；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 （填写中型企业、或者小型企业、或者微型企业的一种）*（****特别提醒：选择其中一种企业类型填写，不要全部写上****）*

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。

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月 日