

合同编号：

2025 年渭南市食品安全监督抽检项目

采购包 4：食品安全监督抽检计划（富平、合阳）

甲方：渭南市市场监督管理局

乙方：河南华测检测技术有限公司

二〇二五年六月



第一部分协议书

甲方（采购人）：渭南市市场监督管理局

乙方（供应商）：河南华测检测技术有限公司

根据《中华人民共和国民法典》和甲方项目名称：2025年渭南市食品安全监督抽检项目、采购包4、项目编号：ZCSP-渭南市-2025-00396、DRZB2025-ZC-118的招标文件、投标文件等有关规定，为确保甲方采购项目的顺利实施，甲、乙双方在平等自愿原则下签订本合同，并共同遵守如下条款：

第一条合同期限/合同周期

服务期限自2025年6月29日起至2026年2月28日止。

第二条服务内容与质量标准

质量标准：抽样检测依据国家《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》进行判定检验。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。

服务内容：按照2025年渭南市食品安全监督抽检工作要求，做好普通食品、食用农产品专项抽检产品的抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作。

为深入贯彻党的二十大精神，落实食品安全“四个最严”要求，组织开展食品安全监督抽检工作。

(一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

(二)抽检区域

重点区域：农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位：集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

(三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

(四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025 版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食品，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

第三条服务费用

1、本项目服务费用组成：按照单价据实结算，详见附件价格清单。

2、本合同执行期间服务检测费用不变，甲方无须另向乙方支付本合同规定之外的其他任何费用。

第四条服务费支付方式

1、结算单位：银行转账，由甲方负责结算。在付款前，乙方必须开具与合同金额相应的发票给甲方，附详细清单。

2、付款方式：合同签订后，达到付款条件起5日内，支付合同总金额的40.00%。待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的60.00%。

第五条知识产权

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

第六条无产权瑕疵条款

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

第七条甲方的权利和义务

1、应如实填写委托单，并注明要求使用的检验方法，还应根据乙方的要求提供必要的单据及相关资料，对所提供的有关业务资料的真实性、合法性负责。

2、为乙方委派人员的工作提供必要的合作及条件。

3、对乙方定期开展考核工作，对于连续两次（含两次）不能达到考核标准的，将取消合作资格。

4、如对检验报告有特殊要求，甲方应在委托单上“备注”栏内注明。检验报告通常采用中文书写。如需采用其他语种，甲方应在委托单“备注”栏内注明，并用相应语种填写有关内容。

5、应统筹制定抽样检验计划，为乙方划定抽样检验区域并协调相关关系。

6、按照本合同约定及时足额支付检测费用。

7、国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

第八条乙方的权利和义务

1、提供高效抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样。

2、有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。

3、有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。

4、提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由乙方专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送甲方，不得延迟。

5、需在收到检品后 15 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，2 天内出结果，4 天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

6、能够承担并完成抽检结果数据信息的录入、上传工作，确保录入数据准确。

7、按照本合同约定及时完成各项工作任务。

8、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

第九条服务要求

1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。

2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后 15 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案

样品的检验，2 天内出结果，4 天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派 2 名以上经培训考核合格，持证上岗的抽样人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于 3%，普通食品年度不合格率不低于 3%。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于 2 年。

11、检测机构近 3 年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

- 1) 以蒙骗、欺诈等手段承担无 CMA 资质认证的检测任务;
- 2) 抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员;
- 3) 对承担的任务进行转包、分包;
- 4) 未经许可使用、公布采购人抽检任务信息;
- 5) 出具虚假检测报告。一经发现, 一切损失由检测机构承担, 采购人将立即终止抽检计划, 并追究相应的法律责任。

第十条违约责任

- 1、乙方出具虚假、错误检验数据和结论, 一经发现, 立即取消合作资格, 并要求返还该次检验已支付的服务检测费用。
- 2、如因乙方未全面履行合同义务或者发生违约, 甲方有权终止合同, 依法向乙方进行经济索赔, 并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。甲方违约的, 应当赔偿给乙方造成的直接经济损失。
- 3、乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害, 包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等, 乙方对此均应承担全部的赔偿责任。因乙方责任而造成延期, 每超过一天按合同总价款的 5‰ 支付甲方误期赔偿金, 直至交货或提供服务结束为止, 所有因延期而产生的费用由乙方承担。
- 4、协议期内, 乙方在协议履行中有下列情形之一, 甲方将取消其资格, 终止本协议, 且乙方三年内不得参与竞标。
 - (1) 采用不正当竞争手段谋取中标的。
 - (2) 向甲方提供回扣的。
 - (3) 乙方拒绝接受甲方检查或提供虚假资料。
 - (4) 其他因乙方自身原因致使本协议无法履行的。
- 5、守约方有权让违约方承担为追讨损失所花费的正常费用 (包括但不限于诉讼费, 保全费, 保函费, 律师费等)。

第十一条不可抗力事件处理

- 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。
- 2、不可抗力事件发生后, 应立即书面通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续 15 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十二条 合同的变更和终止

1、除《中华人民共和国政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、乙方无法按照甲方要求的服务周期完成检测任务的，甲方有权解除合同。

第十三条 解决合同纠纷的方式

1、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 15 天内不能达成协议时，则向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十四条 合同生效及其他

1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经政府采购监管部门审批，并签订书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同一式 肆 份，自双方签章之日起生效。甲方 贰 份，乙方 贰 份，具有同等法律效力。

第十五条 附件（价格清单）

甲方：

（盖章）

法定代表人（授权代表）

地 址：

开户银行：

账号：

电 话：

传 真：

签约日期：2015年 7月 2 日

乙方：

（盖章）

法定代表人（授权代表）：江文华

地 址：

开户银行：

账号：

电 话：

传 真：

签约日期：2015年 7月 2 日

附件：

河南华测检测技术有限公司

价格清单（采购包 4）

项目名称：2025 年渭南市食品安全监督抽检项目

项目编号：ZCSP-渭南市-2025-00396、DRZB2025-ZC-118

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	抽检批次	单价（元）	总价（元）	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4	680	2720	/
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	2	550	1100	/
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4	800	3200	/

				生湿面 制品	较 高	铅（以 Pb 计）、苯 甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨 酸及其钾盐（以山 梨酸计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、二氧 化硫残留量、合成 着色剂（日落黄、 柠檬黄）	2	550	1100	/
		其他 粮食 加工 品	谷物 粉类 制成 品	发酵面 制品	较 高	苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、 糖精钠（以糖精 计）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸 计）、安赛蜜、合 成着色剂（日落黄、 柠檬黄、胭脂红）、 菌落总数、大肠菌 群	6	900	5400	/
				米粉制 品	较 高	苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、 糖精钠（以糖精 计）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸	6	900	5400	/

						计)、安赛蜜、合成着色剂(日落黄、柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群				
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量	1	500	500	/
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘	1	500	500	/
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	800	3200	/
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙基麦芽酚	3	550	1650	/
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	3	550	1650	/
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	3	550	1650	/
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	2	550	1100	/

3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、铵盐 (以占氨基酸态氮 的百分比计)、苯 甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱 氢乙酸计)、对羟 基苯甲酸酯类及其 钠盐(以对羟基苯 甲酸计)、防腐剂 混合使用时各自用 量占其最大使用量 的比例之和、糖精 钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基 氨基磺酸计)、菌 落总数	3	550	1650	/
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、 不挥发酸(以乳酸 计)、苯甲酸及其 钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及 其钠盐(以脱氢乙 酸计)、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	5	900	4500	/

						基磺酸计)、菌落总数				
3	调味品	酱类	酿造 酱	黄豆 酱、甜 面酱等	一 般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、大肠菌群	2	550	1100	/
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较 高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	8	900	7200	/
				其他香辛料调味品	较 高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬	6	900	5400	/

						黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、 氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯				
		调味 料	固体 复合 调味 料	鸡粉、 鸡精调 味料	一 般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以 糖精计）	2	550	1100	/
				其他固 体调味 料	一 般	铅（以 Pb 计）、苯 甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨 酸及其钾盐（以山 梨酸计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、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）	2	550	1100	/
3	调味品	调味 料	半固 体复 合调 味料	辣椒酱	一 般	苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、 防腐剂混合使用时 各自用量占其最大 使用量的比例之 和、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、 二氧化硫残留量	2	550	1100	/

				火锅底料、麻辣烫底料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4	800	3200	/
				其他半固体调味料	一般	氨基酸态氮、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铅（以 Pb 计）	2	550	1100	/
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	1	400	400	/
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	500	500	/
				低钠食用盐	一般	氯化钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	500	500	/
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲	4	800	3200	/

						酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、沙门氏菌	7	900	6300	/
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、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	1	500	500	/
				灭菌乳	高	蛋白质、酸度、丙二醇、商业无菌	2	550	1100	/
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群	2	550	1100	/
				调制乳	高	蛋白质、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌	2	550	1100	/

						群				
6	饮料	饮料	包装 饮用 水	饮用天 然矿泉 水	一 般	界限指标、总砷（以 As 计）、溴酸盐、 亚硝酸盐	10	900	9000	/
				其他类 饮用水	较 高	（以 NaNO ₂ 计）、 大肠菌群、铜绿假 单胞菌	12	900	10800	/
			果蔬 汁类 及其 饮料	果蔬汁 类及其 饮料	一 般	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、溴酸盐、 大肠菌群、铜绿假 单胞菌	3	550	1650	/
			蛋白 饮料	蛋白饮 料	一 般	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）、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）、阿斯巴甜、 菌落总数、大肠菌 群	2	550	1100	/
			碳酸 饮料 （汽 水）	碳酸饮 料（汽 水）	一 般	蛋白质、氰化物（以 HCN 计）、脱氢乙酸 及其钠盐（以脱氢 乙酸计）、菌落总 数、大肠菌群	2	550	1100	/

			茶饮料	茶饮料	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、 阿斯巴甜、菌落总数	1	500	500	/
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	较高	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、三氯蔗糖	3	550	1650	/
			其他饮料	其他饮料	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、 安赛蜜、三氯蔗糖	4	800	3200	/
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	较高	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、菌落总数	2	550	1100	/

			调味 面制 品	调味面 制品	较 高	酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值 （以脂肪计）、苯 甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨 酸及其钾盐（以山 梨酸计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、糖精 钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基 氨基磺酸计）、安 赛蜜、三氯蔗糖、 合成着色剂（柠檬 黄、日落黄、诱惑 红、苋菜红）、菌 落总数、大肠菌群	4	800	3200	/
			其他 方便 食品	方便 粥、方 便盒 饭、冷 面及其 他熟制 方便食 品等	较 高	酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值 （以脂肪计）、黄 曲霉毒素 B ₁ 、山梨 酸及其钾盐（以山 梨酸计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、菌落 总数、大肠菌群、 霉菌	2	550	1100	/
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一 般	过氧化值（以脂肪 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）、糖精钠（以	2	550	1100	/

						糖精计)				
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	1	500	500	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：限生产日期在 2025 年 2 月 8 日（含）之后的产品检测。
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	2	550	1100	合成色素：视产品具体色泽而定
			其他罐头	其他罐头	一般	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）、商业无菌	2	550	1100	黄曲霉毒素 B1：限花生制品、玉米制品检测。苯甲酸及其钠盐（以苯

										甲酸计): 含杏仁 产品不 检测。
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	较 高	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	2	550	1100	/

11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	3	550	1650	过氧化值：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品 检测糖精钠（以糖精计）：限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品 检测甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）：限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品 检测
----	------	--------	--------	---------	----	--	---	-----	------	---

				速冻面 米熟制 品	较 高	过氧化值（以脂肪 计）、铅（以 Pb 计）、 糖精钠（以糖精 计）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸 计）、合成色素（柠 檬黄、日落黄、苋 菜红、亮蓝）、菌 落总数、大肠菌群、 沙门氏菌	2	550	1100	过氧化 值：限以 动物性 食品、坚 果及籽 类食品 为馅料/ 辅料，或 经油脂 调制的 速冻面 米食品 检测糖 精钠（以 糖精计）： 限配料 中含甜 味剂、食 糖或者 呈甜味 的食品 检测甜 蜜素（以 环己基 氨基磺 酸计）： 限配料 中含甜 味剂、食 糖或者 呈甜味 的食品 检测柠
--	--	--	--	-----------------	--------	---	---	-----	------	--

										柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝：视产品具体色泽而定 菌落总数：限即食速冻面米食品检测大肠菌群：限即食速冻面米食品检测沙门氏菌：限即食熟制速冻
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成色素（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	2	550	1100	面米食品检测/
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅（以 Pb 计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	550	1650	/
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	琼锅糖、蓼花糖、雪花糖	一般	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群	10	900	9000	/
			巧克力及巧克力制品	巧克力及其制品、代可可脂巧克力及	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1	500	500	/

			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、 糖精钠(以糖精 计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸 计)	1	500	500	/
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	一般	草甘膦、乙酰甲胺 磷、克百威、氧乐 果、毒死蜱、冠突 散囊菌	3	550	1650	冠突散 囊菌限 茯茶检 测
			代用 茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二 氧化硫残留量、啉 虫脒	1	500	500	/
15	酒类	蒸馏 酒	白酒	白酒、 白酒 (液 态)、 白酒 (原	高	酒精度、甲醇、糖 精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基 氨基磺酸计)、三 氯蔗糖	3	550	1650	/
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	500	1000	/
		发酵 酒	葡萄 酒	葡萄酒	较 高	酒精度、甲醇、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	3	550	1650	/

						氯蔗糖				
			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、酸性红	2	550	1100	/
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1	500	500	/
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜	3	550	1650	/
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、糖精钠(以	9	900	8100	/

						糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)				
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb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)	2	550	1100	/
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	2	500	1000	/
16	蔬菜制品	蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)	2	550	1100	/
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	550	1100	/
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯	较高	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖	5	900	4500	/

				类、话 化类、 果糕类		精计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸 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)、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				
			水果 干制 品	水果干 制品 (含干 枸杞)	一 般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、 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	4	800	3200	/
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	炒货食 品及坚 果制品	一 般	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、黄 曲霉毒素 B ₁ 、苯甲 酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨	5	900	4500	/

						酸计)、二氧化硫 残留量、糖精钠(以 糖精计)				
19	蛋制品	蛋制 品	再制 蛋	再制蛋	较 高	铅(以Pb计)、苯 甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山 梨酸计)、菌落总 数、大肠菌群	1	500	500	/
20	可可及 焙烤咖 啡产品	可可 制品	可可 制品	可可制 品	一 般	铅(以Pb计)、沙 门氏菌	0	0	0	沙门氏 菌:除可 可脂外 的产品 检测;预 包装食 品按 GB29921 判定,预 先包装 但需要 计量称 重的散 装即食 食品限 生产日 期在 2022年3 月7日 (含)之 后的产 品检测

										并按 GB31607 判定。
21	食糖	食糖	食糖	食糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	2	550	1100	/
22	水产品	水产品	干制水产品	预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	2	550	1100	/
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）	2	550	1100	/
			其他水产制品	其他水产制品	一般	山梨酸及其钾盐（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	1	500	500	/

23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	6	900	5400	/
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）	1	500	500	/
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、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	14	900	12600	/

24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值 （以脂肪计）、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）、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）、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	3	550	1650	/
			粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、 糖精钠（以糖精 计）、安赛蜜、菌 落总数、大肠菌群、 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）	3	550	1650	/

25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	1	500	500	/
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、碱性嫩黄	4	800	3200	/

25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、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	4	800	3200	/
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品、以 Al 计）、大肠菌群、铅（以 Pb 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	1	500	500	/

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、嗜渗酵母计数	2	550	1100	氯霉素：生产日期在 2020 年 1 月 6 日之前的产品按农业部公告第 235 号判定；生产日期在 2020 年 1 月 6 日（含）之后的产品按农业农村部公告第 250 号判定。呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物：生产日期在 2020 年 1 月 6 日（含）之后的产品检测。 甲硝唑：
----	-----	-----	----	----	---	--	---	-----	------	---

										生产日期在 2020 年 4 月 1 日 (含) 之 后的产 品检测。 双甲脒: 生产日期在 2020 年 4 月 1 日 (含) 之 后的产 品检测。 诺氟沙 星、氧氟 沙星: 生 产日期 在 2023 年 2 月 1 日
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	1	500	500	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质：限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测呋喃西林代谢物：蜂王浆冻
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、钙、铁、锌、钠、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、镉、黄曲霉毒素B1、硝酸盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	3	550	1650	干品不检测/

				品泥 (糊) 状、 颗粒 状、汁 类罐装 食品	高	蛋白质、脂肪、总 钠、铅、无机砷、 总汞、锡、硝酸盐、 亚硝酸盐、商业无 菌、霉菌	3	550	1650	/
28	餐饮食 品	调味 料 (自 制)	调味 料(自 制)	火锅麻 辣烫底 料(自 制)	较 高	罂粟碱、吗啡、可 待因、那可丁	4	800	3200	/
		餐饮 具	复用 餐饮 具	复用餐 饮具 (餐馆 自行消	高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺 酸钠计)、大肠菌 群	40	780	31200	/
		食用 油、 油脂 及其 制品 (自	食用 油、油 脂及 其制 品(自	煎炸过 程用油	较 高	极性组分、酸价 (KOH)	5	700	3500	/
29	畜禽肉 及副产 品	畜禽 肉及 副产 品	畜肉	猪肉	高	地塞米松、五氯酚 酸钠(以五氯酚 计)、土霉素/金霉 素/四环素(组合含 量)、甲氧苄啶、磺 胺类总量、甲硝唑、 氯霉素	4	800	3200	/

				牛肉	高	地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类总量、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	7	900	6300	/
				羊肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、氯霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	900	4500	/
			禽肉	鸡肉	高	氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	14	900	12600	/
30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	12	900	10800	/

			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4	800	3200	/
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	毒死蜱、腐霉利、氧乐果、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉、啉虫脒	12	900	10800	/
30	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	洋葱	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、乙酰甲胺磷、久效磷	2	550	1100	/
				葱	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、甲基异柳磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱	4	800	3200	/
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）、铬、阿维菌素、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4	800	3200	/
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	900	4500	/

			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	10	900	9000	/
			芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫氰、克百威、百菌清、氟虫腈	14	900	12600	/
		叶菜类蔬菜	茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	4	800	3200	/
			油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、啉虫脒	4	800	3200	/
		茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、克百威	4	800	3200	/
			辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啉虫脒、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒	3	550	1650	/

30	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	7	900	6300	/
				番茄	较高	毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	4	800	3200	/
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、克百威、乙螨唑	4	800	3200	/
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	14	900	12600	/
				菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	2	550	1100	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、敌敌畏、噻虫嗪	2	550	1100	/
				山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱	2	550	1100	/

				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	3	550	1650	/
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪	2	550	1100	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲拌磷、吡虫啉、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	14	900	12600	/
31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠、磺胺类（总量）	10	900	9000	/
				淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠、恩诺沙星	4	800	3200	/
			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星	1	500	500	/

			其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	3	550	1650	/
32	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺	7	900	6300	/
				梨	较高	毒死蜱、吡虫啉、克百威、吡唑醚菌酯、多菌灵	7	900	6300	/
			核果类水果	枣	较高	氧乐果、多菌灵、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯	7	900	6300	/
				桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、氧乐果	4	800	3200	/
				油桃	较高	氧乐果、甲胺磷、克百威	3	550	1650	/
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱	7	900	6300	/

				橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏	3	550	1650	/
32				葡萄	较高	甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐	6	900	5400	/
				草莓	较高	烯酰吗啉、噻虫嗪、阿维菌素、多菌灵、克百威	3	550	1650	/
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	7	900	6300	/
				浆果和其他小型水果	较高	多菌灵、氧乐果、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	550	1650	/
				桑葚	较高					
	水果类	水果类		热带和亚热带水果	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦	14	900	12600	/

苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷

				芒果	较高	吡唑醚菊酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪	3	550	1650	/
			热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、克百威	3	550	1650	/
				荔枝	较高	氧乐果、吡唑醚菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	4	800	3200	/
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1	500	500	/
				石榴	高	苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯	1	500	500	/

				柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、 氯菊酯、苯醚甲环 唑	2	550	1100	/
32	水果类	水果 类	瓜果 类水 果	西瓜	较 高	克百威、噻虫嗪、 氧乐果、乙酰甲胺 磷	2	550	1100	/
				甜瓜类	较 高	克百威、烯酰吗啉、 氧乐果、乙酰甲胺 磷	2	550	1100	/
33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、 氯霉素、氟苯尼考、 甲矾霉素、恩诺沙 星、氧氟沙星、甲 氧苄啶、磺胺类(总 量)、多西环素	10	900	9000	/
			其他 禽蛋	其他禽 蛋	高	呋喃唑酮代谢物、 磺胺类(总量)、多 西环素	2	550	1100	/
34	豆类	豆类	豆类	豆类	一 般	铅(以Pb计)、铬 (以Cr计)、吡虫啉、 环丙唑醇	2	550	1100	/
合计(元)									472570	

