

神木市市场监督管理局
合同备案专用章
备案号 2025年181号
日期 2025年8月21日

政府采购合同

合同编号: _____

项目名称: 神木市市场监督管理局食品抽检服务采购项目

招标人: 神木市市场监督管理局

投标人: 陕西阔成食品检测有限公司

签署日期: 2025.8.1



(合同)

甲方：神木市市场监督管理局

乙方：陕西阔成食品检测有限公司

甲方通过竞争性磋商确定乙方为食品安全检测服务项目成交方，为明确双方权利义务，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，在公平公正、协商一致的基础上订立本合同，以资共同遵守。

经双方协商，达成以下协议：

第一条 项目任务

1、抽检：本次技术服务工作从2025年8月10日开始，乙方在签收样品当日起10个工作日内，须向甲方提交该批次样品检测报告。如遇投诉举报等突发事件，乙方须对检测样品加急处理。如遇不可抗拒的自然因素，须及时告知甲方，并协商顺延工期事宜。

第二条 质量技术要求

- 1、乙方严格按照国家相关法律法规，保证检测结果准确、可靠及时。
- 2、在检验过程中，若甲方对乙方检验人员或工作程序等有疑议，可向乙方提出申诉。
- 3、成果要求：乙方工作完成检测任务后，应提交样品检测报告，并且只允许向甲方即神木市市场监督管理局汇报，未经甲方同意严禁私自向被检单位以及其他任何第三方透漏。

第三条 合同价格及付款方式

- 1、本次品检测工作范围经双方协商，费用结算时以实际发生数量为基准计算。
- 2、本合同总价：¥：898200.00元（小写），人民币捌拾玖万捌仟贰佰（大写），其中包含增值税50841.51元。

本项目为食品安全抽检服务项目，合同总价包括：抽样费、检测费及完成本项目所产生的其他相关费用。

3、服务期限：自合同生效之日起4个月内完成所有抽样检验任务。

3、验收标准：严格按照《食品安全抽样检验管理办法》、《国家食品安全监督抽检实施细则》、等相关法律、法规的要求及合同的相关约定。

4、付款方式：（1）合同签订后 7 个工作日内凭乙方的付款信息（即中标人须先开具等额发票，下同）支付合同总价的40%即¥359280.00元；（2）项目实施完成验收合格后，7 个工作日内凭乙方的付款信息（即中标人须先 开具等额发票）支付合同总价的60%即¥538920.00元。

第四条 双方责任

1、乙方协助甲方完成其辖区内被检样品的抽取，在抽取过程当中须有甲方两名工作人员在场，且抽样数量和样品状态应符合相关检测要求等国家标准。

2、甲方需按合同要求按时付款。

3、乙方应符合前述质量技术要求，按合同要求及时、准确的向甲方递交检测报告。

第五条 违约责任

1、合同生效后，由于项目下马或因甲方原因而终止合同，甲方应向乙方支付已完成工作量的费用。

2、由于乙方未按约定的时限完成的检测或检测报告的质量不合要求，乙方应主动采取有效措施，积极、主动地弥补过失，保证工作质量能够满足甲方要求，并该批次样品不予收费。

第六条 不可抗力因素下的合同履行

若因不可抗力因素影响，致使本合同不能正常履行时，本合同应自动顺延履行，且双方不被视为违约，但双方应尽一切努力终止或减少上述因素的影响。上述因素一旦消失，双方应立即采取措施继续履行本合同，否则作违约论。

第七条 未尽事宜与争议

1、对本合同未尽事宜，本着以项目利益为重的原则，友好协商解决，由双方当事人及时协商签订补充协议。

2、本合同执行过程中若发生分歧或争议，按合同约定及《中华人民共和国合同法》有关规定通过协商及时解决；如果协商不成时，报仲裁部门或通过法律途径解决。

第八条 账户信息：

乙方账户名称：陕西阔成食品检测有限公司

税号：91610132MADECEXE1G

开户行：中国银行西安长安区航天城支行

账号：102111505152

地址及电话：陕西省西安市国家民用航天产业基地航天东路 99号西安佳为科技产业园104栋4层4-2413室029-81299806

第九条 其它：

- 1、本合同自双方签字、盖章之日起生效，履行完合同规定后，即时废止。
- 2、本合同书一式肆份。甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

甲方：神木市市场监督管理局
法定代表人(委托代理人) (签字)：
单位地址：
电话：
签订时间：2015年8月1日



乙方：陕西阔成食品检测有限公司
法定代表人(委托代理人) (签字)：
单位地址：陕西省西安市国家民用航天产业基地航天东路99号西安佳为科技产业园104栋4层4-2413室
电话：029-81299808
签订时间：2015年8月1日



第五章 采购内容及要求

一、服务内容及要求

2025年食用农产品必检品种、项目表						
食品亚类	食品品种	食品细类	必检项目	可选项目	备注	数量 (批次)
禽肉及副产品	畜肉	猪肉	地塞米松、甲氧苄啉、恩诺沙星、氟苯尼考	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、替米考星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、氟丙咪唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素		70
		牛肉	地塞米松、磺胺类(总量)、恩诺沙星	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
		羊肉	恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素/四环素(组合含量)		
	禽肉	鸡肉	恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙咪唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		30

蔬菜	豆类蔬菜	其他禽肉 (重点品种: 鸽肉)	甲硝唑、恩诺沙星	量) 呋喃唑酮代谢物、氟霉素、氧氟沙星、磺胺类(总量)、多西环素、环丙氟喹	
		豇豆	噻虫啉、噻虫胺 6-苄基腺嘌呤 (6-BA)、4-氟苯 氧乙酸钠(以4- 氟苯氧乙酸计)	啉虫脲、灭蝇胺、克百威、倍硫磷、氟氰菊酯和高 效氟氰菊酯、毒死蜱、水胺硫磷、甲拌磷、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、甲基异柳磷、氟氟虱 菊酯和高效氟氟虱菊酯、氟虫脲、阿维菌素、甲胺 磷、三唑磷、乙酰甲胺磷、乐果	10
蔬菜	豆芽	豆芽		亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以 Hg计)	10
		姜	噻虫胺、噻虫啉、 毒死蜱、二氧化硫 残留量、吡虫啉	吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲胺磷、敌敌 畏、甲拌磷、氧乐果、铅(以Pb计)、氟氟虱菊 酯和高效氟氟虱菊酯、镉(以Cd计)、克百威、 六六六、氟啶脲、氟氟虱菊酯和高效氟氟虱菊酯	50
	山药	咪鲜胺和咪鲜胺 锰盐	氟氟虱菊酯和高效氟氟虱菊酯、毒死蜱、铅(以Pb 计)、涕灭威		
	根茎类和 薯芋类蔬 菜	葱	噻虫啉	水胺硫磷、毒死蜱、氟氟虱菊酯和高效氟氟虱菊酯、 戊唑醇、甲拌磷、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd 计)、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷、丙环唑、 乙酰甲胺磷	
鳞茎类蔬 菜	韭菜	毒死蜱	氟氟虱菊酯和高效氟氟虱菊酯、镉(以Cd计)、 三唑磷、克百威、甲拌磷、腐霉利、敌敌畏、氧乐 果、水胺硫磷、甲胺磷、多菌灵、阿维菌素、氟氟 菊酯和高效氟氟虱菊酯、氟虫脲、乐果、乙酰甲胺磷、 六六六、铅(以Pb计)、辛硫磷、二甲戊灵、三	20	

蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、吡虫脒	氟吡虫啉、毒死蜱、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、甲氧基阿维菌素、联苯菊酯、噻虫嗪、噻虫啉、氟吡虫啉、吡虫啉和高效氯氟菊酯、吡虫啉、克百威、倍硫磷、敌敌畏、氟虫脲、乐果、甲拌磷、三唑磷、杀扑磷、铅（以Pb计）、丙溴磷、呋虫胺		
			甜椒	噻虫胺、吡虫脒	毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、克百威、吡虫啉、阿维菌素、氟（以Cd计）、倍硫磷	
蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	毒死蜱、吡虫脒	氟吡虫啉和高效氯氟菊酯、吡虫啉、氟吡虫啉和高效氯氟菊酯、敌敌畏、氟吡虫啉和高效氯氟菊酯、阿维菌素、甲基异柳磷、氧乐果、氟虫脲、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、氟（以Cd计）、噻虫胺		20
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱	辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、噻虫嗪、噻虫啉、氟吡虫啉和高效氯氟菊酯、吡虫脒、乙酰甲胺磷、氟吡虫啉和高效氯氟菊酯、百菌清、甲基异柳磷、氧乐果、克百威、敌敌畏、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三氟杀螨醇、乐果、氟虫脲、二甲戊灵、铅（以Pb计）、氟（以Cd计）	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星	挥发性氨基氮、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、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星		20
			海水虾	二氧化硫残留量	挥发性氨基氮、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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、	

鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	糖精计) 地美硝唑、多西环素	甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲、氟霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	30
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	黄曲霉毒素B1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫啉、噻虫胺	20

注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检测结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺类药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定，样品前处理按该标准附录B规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2025年监督抽检。

3. 海水蟹、虾蛄中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日(含)之后的产品检测。

4. 可选项目选择原则：
1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检
2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况以及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763-2021、GB2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB31650-2019、GB 31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位)，符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。
5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承接区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。
6. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

2025年普通食品监督抽检品种、项目表						
食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	检验项目	抽样批次	
粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉和专用小麦粉	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、黄曲霉毒素B ₁ 、过氧化苯甲酰	74	
			大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A		
	挂面	普通挂面	挂面、普通挂面、手工面	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) ¹	10	
			高梁米、黍米、粳米、小米、黑米、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类等	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A		
		其他粮食加工品	谷物加工品	玉米粉(片、渣)	a. 限配料中含玉米(粉)的挂面检测 b. 视产品具体色泽而定。 c. 限2024年3月6日(含)之后抽取的产品检测。	30
				谷物碾磨加工品		
			米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计) ^a 、总汞(以Hg计) ^a 、无机砷(以As计) ^a 、苯并[a]芘		
			其他谷物碾磨粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A ^a	a. 限2023年6月30日(含)之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测。 a. 限燕麦片、豆粉类检测。	

食用 油、 脂及 其制 品	食用 植物 油	食用 植物 油	谷物类制 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)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、二氧杂环残留量、柠檬黄 ^a	视产品具体色泽而定。 b. 限2024年3月6日(含)之后抽取的产品检测。	80
				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)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计) ^a 、安赛蜜 ^a 、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) ^a 、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a	a. 限2024年3月6日(含)之后抽取的产品检测。 b. 视产品具体色泽而定。 c. 限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测 d. 限非定量包装的即食食品(不含餐饮服务中的食品)检测。	
食用 油、 脂及 其制 品	食用 植物 油	食用植物油	谷物类制 成品	花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、棕榈仁油、玉米油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、花椒籽油、椰子油、杏仁油、食用植物油调和油、橄榄油、橄榄果渣油等各种食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1 ^a 、苯并[a]芘、落剂残留量 ^a 、特丁基对苯二酚(TBHQ) ^a 、邻苯二甲酸酯、乙基麦芽酚 ^a	a. 限花生油、玉米油检测。 b. 除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测。 c. 除玉米油之外的产品检测。 d. 除芝麻油之外的产品检测。 e. 限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物油调和油检测。	73
				食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂(类可脂)、植脂奶油等(不包括粉末油脂)	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群 ^a 、霉菌 ^a	a. 限人造奶油(人造黄油)检测	

调味品	酱油	酱油	氨基胍、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)、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	15
	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)、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	
调味品	食用盐	普通食用盐	氟化钠、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(已亚铁氰根计)	30
		低钠食用盐	氟化钾、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(已亚铁氰根计)	
		风味食用盐	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(已亚铁氰根计)	
	特殊工艺食用盐	氟化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)		

肉制品	预制肉制品	调理肉制品 (非速冻)	调理肉制品 (非速冻)	(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(已亚铁氰根计)、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)	a. 限2023年6月30日(含)之后抽取的产品检测。
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	脱氢乙酸及其钠盐、柠檬黄、日落黄、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计) a. 总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸铵计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、诱惑红b、苋菜红b、酸性红b、氯霉素 b. 限2024年3月6日(含)之后检测。	a. 限生产日期在2023年6月30日(含)之后的食品检测。 b. 限2024年3月6日(含)之后检测。
熟肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	白煮羊头、盐水鸭、酱牛肉、酱鸭、酱肘子等,还包括糟肉、糟鸡、糟鹅等糟肉类	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)诱惑红、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红	a. 限2024你那3月6日(含)之后检测。
		油炸肉制品	炸鸡腿、炸猪排、炸牛排、油炸猪皮	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)	
		熟肉干制品	肉干、肉松	铅(以Pb计)a. 诱惑红、N-二甲基亚硝酸胺b. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红	
		熏烧烤肉制品	烤鸭、烤鹅、烤乳猪、烤鸽子、叫花鸡、烤羊肉串、五花培根、通脊、	苯并[a]芘、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、	

乳制 品	乳制 品	液体乳	培根、肉脯		10
			灭菌乳	霉菌素 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三 聚氰胺、商业无菌、铅 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总 数、大肠菌群、铅	
酒类	酒类	白酒	固态法白酒、液态法白 酒、固液法白酒、固态 （半固态）法白酒原 酒、液态法白酒原酒、 固液法白酒原酒。	酒精度、甲醇、糖精钠、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）a、氰化物（以 HCN 计）a、三氟蔗糖、铅（以 Pb 计）、安 赛蜜	25
		葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、糖精钠、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）a、氰化物（以 HCN 计）a、三氟蔗糖、二氧化硫残留量、苯 甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂 纳他霉素、阿斯巴甜、新红、靛蓝、诱 惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红、铅（以 Pb 计）、展青霉素 a、苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨 基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂 红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）b	10
饮料	蔬 汁类 及其 饮料	果蔬汁类及其 饮料	果蔬汁（浆）、浓缩果 蔬汁（浆）、果蔬汁（浆） 类饮料	a. 仅限于苹果、山楂为原 料制成的产品检测。 b. 2024 年 3 月 6 日（含） 起使用 GB5009.140 检测。	73
		茶饮料	原茶汁（茶汤）/纯茶 饮料、茶浓缩液、果汁 茶饮料、奶茶饮料、复 （混）合茶饮料、其他 茶饮料等	a. 奶茶饮料不检测	
其他 饮料	其他 饮料	其他饮料	咖啡饮料类	阿司巴甜、新红、靛蓝、诱惑红、酸性 红、喹啉黄、赤藓红、苯甲酸及其钠盐	

速冻食品	速冻食品	速冻肉制品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) b 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、赤蓝 过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、赤蓝 过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、赤蓝	35			
							速冻面食	速冻面食	速冻面食
							速冻肉制品	速冻肉制品	速冻肉制品
							速冻面食	速冻面食	速冻面食
方便食品	方便食品	方便食品	方便食品	方便食品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红 a、柠檬黄 b、日落黄 b、诱惑红 b、亚硝酸盐 c 诱惑红、苋菜红、酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	40			
							方便食品	方便食品	方便食品
方便食品及淀粉粉	方便食品	方便食品	方便食品	方便食品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红 a、柠檬黄 b、日落黄 b、诱惑红 b、亚硝酸盐 c 诱惑红、苋菜红、酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	30			
							方便食品	方便食品	方便食品
					a. 根据抽样日期选择现行有效的检测方法进行检测。 视产品具体色泽而定, 限2024年3月6日(含)之后	40			

品				脱氢乙酸及其钠盐、铅 (以 Pb 计) a、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			
淀粉制品	糕点、面包	糕点、面包	糕点、面包	酸价 (以脂肪计) (KOH) a、过氧化值 (以脂肪计) a、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、纳他霉素 b、菌落总数 c、大肠菌群 c、金黄色葡萄球菌 d、沙门氏菌 d、霉菌 e			
淀粉制品	糕点	糕点	糕点	酸价 (以脂肪计) (KOH) a、过氧化值 (以脂肪计) a、糖精钠 (以糖精计)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、纳他霉素 b、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、靛蓝、赤藓红、诱惑红) b、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 c、大肠菌群 c			
品	糕点	糕点、面包	糕点、面包	粉条、粉丝、粉皮、拉皮等	烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉、糕点、冷调糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆糕点、其他类糕点、萨其玛类糕点、其他硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包	60	a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 b. 2024 年 3 月 6 日前除面包外的产品检测, 2024 年 3 月 6 日 (含) 之后糕点、面包均需检测。 c. 除面包外的产品检测。 d. 视产品具体色泽而定, 限 2024 年 3 月 6 日 (含) 之后检测。 e. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 f. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品
			月饼	月饼	月饼	30	a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 b. 视产品具体色泽而定, 限 2024 年 3 月 6 日 (含) 之后检测。 c. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料

豆制品	非发酵豆制品	非发酵豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)a、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)b、铝的残留量(干样品,以AI计)b、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和c	或新鲜水果蔬菜的产品。 a. 根据检验日期选择检测方法的适用版本进行检测。 b. 除豆类外的产品检测。 c. 白色豆腐不检测。	40
方便食品	其他方便食品	冲调类方便食品	油茶	酸价(以脂肪计)a、过氧化值(以脂肪计)a、黄曲霉毒素B1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	a. 限量标准和质量要求 b. 除豆类外的产品检测。 c. 白色豆腐不检测。	2
				调味面制品(校园周边五毛食品)	诱惑红、苋菜红、酸价(以脂肪计)a、过氧化值(以脂肪计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	a. 限量标准和质量要求
餐饮食品	非发酵豆制品	调味面制品	馒头花卷(自制)、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)	a. 限量标准和质量要求	80
				油炸油条(自制)	铝的残留量(干样品,以AI计)	70
				肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)	30
				火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	70
				花生制品(自制)	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)	指餐饮加工自制的花生菜品,不包括花生酱。
糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)a、过氧化值(以脂肪计)a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)	a. 仅适用于配料中添加油脂的产品	70			

