**第三部分 技术参数及要求**

**一、项目概况**

西安市雁塔区市场监督管理局2025年食品安全监督抽检项目。

**二、服务内容**（包括工作区域、工作内容等）

**1、服务内容：**食品安全监督抽检服务。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **包号** | **抽检批次** | **采购需求** |
| **1** | **1** | 不少于3197批次，其中农产品不少于1600批次 | 雁塔区市场监督管理局食品安全监督抽检任务日常检测项目及要求，详见下文。 |
| **2** | **2** | 不少于813批次，其中农产品不少于407批次 |
| **3** | **3** | 不少于800批次，其中农产品不少于400批次 |

# 2、工作区域：采购人指定地点

# 3、服务期限：自合同签订之日起1年（具体以合同生效后甲方确认的起止日期为准）

# 4、结合市局2024年度食品安全监督抽检承检机构检查情况通报的文件精神，将2024年度的通报结果作为遴选承检机构的重要参考依据。

**三、技术参数要求（如有，一般适合于技术服务项目）**

**表1 2025年食用农产品必检品种、项目表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 7大片区名称 | 食品亚类（二级） | 食品品种（三级） | 食品细类（四级） | 必检项目 | 可选项目 | 备注 |
| 4 | 甘肃、宁夏、青海、陕西、新疆、（含兵团） | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 地塞米松、甲氧苄啶、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、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)林可霉素 |  |
| 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、呋西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、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、氯霉素、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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/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、呋喃它酮代谢物、氯霉素、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） |  |
| 其他禽肉（重点品种：鸽肉） | 甲硝唑、恩诺沙星 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、磺胺类（总量）、多西环素，环丙氨嗪 |  |
| 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 噻虫嗪、噻虫胺 | 啶虫眯、灭蝇胺、克百威、倍硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蝉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲胺磷、三唑磷、乙酰甲胺磷、乐果 |  |
| 豆芽 | 豆芽 | 6-苄基腺嘌呤（6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计) | 亚硫酸盐（以SO₂计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计） |  |
|  | 甘肃、宁夏、青海、陕西、新疆、（含兵团） | 蔬菜 | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 噻虫胺、噻虫嗪毒死蜱、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)、氯氟氰菊酯和高效氣氟氰菊酯、镉（以Cd计）、克百威、六六六、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅（以Pb计）、涕灭威 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 噻虫嗪 | 水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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 |  |
| 韭菜 | 毒死蜱 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、乙酰甲胺磷、六六六、铅（以Pb计）、辛硫磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 噻虫胺、啶虫脒 | 氟吡菌胺、毒死蜱、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫嗪、氧乐果、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、克百威、倍硫磷、敌敌畏、氟虫腈、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、吡虫啉 | 毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、克百威、吡唑醚菌酯、阿维菌素、镉（以Cd计）、倍硫磷 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 | 毒死蜱、啶虫脒 | 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氢氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、阿维菌素、甲基异柳磷、氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、镉（以Cd计）、噻虫胺 |  |
| 4 | 甘肃、宁夏、青海、陕西、新疆、（含兵团） | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 噻虫胺、毒死蜱 | 辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、噻虫嗪、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氣氟氰菊酯、啶虫脒、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、三氯杀螨醇、乐果、氟虫腈、二甲戊灵、铅(以Pb计)、镉（以Cd计） |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星 | 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、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氣沙星、诺氟沙星、培氟沙星 |  |
| 海水产品 | 海水虾 | 二氧化硫残留量 | 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 |  |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点产品：牛蛙） | 恩诺沙星ᵃ | 镉(以Cd计)ᵇ、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)ᵃ、氟苯尼考ᵃ、甲硝唑ᵃ、氧氟沙星ᵃ、诺氟沙星ᵃ | a.仅蛙科、鳖科食品动物检测b.限头足类、腹足类棘皮类检测。 |
| 水果类 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、联苯菊酯 | 丙溴磷、克百威、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 |  |
| 浆果和其他小型水果 | 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵 |  |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺 |  |
| 4 | 甘肃、宁夏、青海、陕西、新疆、（含兵团） | 水果类 | 热带和亚热带水果 | 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇 | 苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 |  |
| 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯 | 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、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果 |  |
| 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒 |  |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 地美硝唑、多西环素 | 甲硝唑、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)、地克珠利、托曲珠利 |  |
| 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）、噻虫嗪、噻虫胺 | 仅花生检测黄曲霉毒素B₁ |
| 注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验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)包含的具体磺胶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GB 19300判定时，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及既往抽检不合格、当地與情等情况选择，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GB2763-2021、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、GB31650.1-2022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.因生于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、魷鱼外的其他水产品，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检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、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。 |

**表2 2025年食品安全监督抽检品种、项目表**

| 序号 | 食品大类（一级） | 食品亚类（二级） | 食品次亚类（三级） | 食品细类（四级） | 检验项目 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 |
| 大米 | 大米 | 大米 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 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） |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | 黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮 |
| 米粉 | 镉（以Cd计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 其他谷物碾磨加工品 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 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）、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） |
| 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、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 |
| 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、菌落总数、大肠菌群 |
| 其他谷物粉类制成品 | 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）、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 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量 |
| 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1 |
| 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量 |
| 菜籽油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚、苯并[a]芘 |
| 大豆油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量 |
| 食用植物调和油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| 其他食用植物油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量 |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 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）、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、大肠菌群、菌落总数、全氮（以氮计） |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 不挥发酸（以乳酸计）、总酸（以乙酸计）、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）、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）、菌落总数 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐( 以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群 |
| 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)、糖精钠(以糖精计) |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值 |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 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）、罗丹明B |
| 其他香辛料调味品 | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝） |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、菌落总数、大肠菌群 |
| 其他固体调味料 | 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)、二氧化硫残留量 |
| 半固体复合调味料 | 坚果与籽类的泥（酱） | 酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B1 |
| 辣椒酱 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量 |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 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 |
| 其他半固体调味料 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群 |
| 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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 |
| 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 碘(以I计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) |
| 低钠食用盐 | 碘(以I计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 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)、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红） |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铬(以Cr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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铬(以Cr计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 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)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 灭菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、商业无菌 |
| 高温杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 发酵乳 | 蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 乳粉 | 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群 |
| 其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品) | 奶片、奶条等固态成型产品 | 脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、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 |
| 饮用纯净水 | 电导率、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 其他类饮用水 | 亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 |
| 碳酸饮料（汽水） | 碳酸饮料（汽水） | 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、菌落总数、霉菌、酵母 |
| 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)、菌落总数 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质、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)、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 |
| 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)、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 |
| 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 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 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 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌，沙门氏菌、霉菌 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌 |
| 水产动物类罐头 | 无机砷（以As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）、商业无菌 |
| 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 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）、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）、商业无菌 |
| 蔬菜类罐头 | 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）、商业无菌 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 蛋白质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 铅(以Pb计)、过氧化值（以脂肪计）、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 速冻面米熟制品 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 铬(以Cr计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、磷酸盐（以磷酸根（PO43-）计） |
| 速冻其他食品 | 速冻其他食品 | 速冻其他食品 | 磷酸盐（以磷酸根（PO43-）计） |
| 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 | 酸价(以脂肪计)、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 薯类食品 | 干制薯类 | 菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他薯类食品 | 铝的残留量(干样品,以Al计) |
| 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）、菌落总数、大肠菌群 |
| 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 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 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)、乙酰甲胺磷、吡虫啉、灭多威、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、柠檬黄、日落黄 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅(以Pb计)、 菌落总数、霉菌、霉菌及酵母 |
| 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 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 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 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 氨基酸态氮、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) |
| 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 |
| 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） |
| 果酒 | 果酒 | 酒精度、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) |
| 15 | 酒类 | 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） |
| 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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 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) |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、二氧化硫残留量、安赛蜜 |
| 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 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) |
| 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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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） |
| 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） | 铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、二氧化硫残留量 |
| 果酱 | 果酱 | 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 |
| 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)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量 |
| 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)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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、商业无菌 |
| 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) |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 |
| 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重 |
| 赤砂糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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、靛蓝、亮蓝） |
| 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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、靛蓝、亮蓝） |
| 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、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、靛蓝、亮蓝） |
| 方糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 |
| 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 |
| 预制动物性水产干制品 | 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、新红、苋菜红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| 盐渍水产品 | 盐渍藻 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 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) |
| 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 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 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) 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 粽子 | 粽子 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 |
| 面包 | 面包 | 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）、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）、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、靛蓝、喹啉黄、新红、酸性红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅（以Pb计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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)、大肠菌群 |
| 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 豆干、豆腐、豆皮等 | 铝的残留量(干样品，以Al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)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、诺氟沙星、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 可溶性固形物、过氧化值、氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、粗多糖、总糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B12、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、叶黄素、茶多酚、维生素K、镁、铁、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、辅酶Q10、硫酸软骨素、氨基葡萄糖盐酸盐、牛磺酸、左旋肉碱、芦荟苷、总三萜、铬、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg） |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 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 | 蛋白质、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、亚硝酸盐(以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 婴幼儿罐装辅助食品 | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 蛋白质、铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2计) |
| 29 | 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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 油饼油条（自制） | 铝的残留量(干样品，以Al计) |
| 凉皮类（自制） | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 其他生制面制品（自制） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 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 |
| 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） |
| 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 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 |
| 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 |
| 焙烤食品（自制） | 焙烤食品（自制） | 糕点（自制） | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 面包（自制） | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 饼干（自制） | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 奶茶（自制） | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 30 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 地塞米松、甲氧苄啶、恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、氯霉素、挥发性盐基氮 |
| 牛肉 | 地塞米松、磺胺类（总量）、恩诺沙星、克伦特罗、总砷(以As计)、氯霉素 |
| 羊肉 | 恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 其他畜肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 恩诺沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、挥发性盐基氮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物 |
| 鸭肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星 |
| 其他禽肉（重点品种：鸽肉） | 甲硝唑、恩诺沙星、氯霉素、氧氟沙星 |
| 31 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、赤霉素、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO₂计） |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、百菌清、甲基汞（以Hg计）、二氧化硫残留量 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱、腐霉利、敌敌畏、水胺硫磷、啶虫脒、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 青蒜 | 毒死蜱、水胺硫磷、倍硫磷 |
| 洋葱 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、乙酰甲胺磷 |
| 葱 | 噻虫嗪、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 甲基异柳磷、联苯菊酯、啶虫脒、吡虫啉、毒死蜱、氧乐果 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、氟虫腈、阿维菌素、克百威、氧乐果、铬(以Cr计） |
| 大白菜 | 水胺硫磷、毒死蜱、乙酰甲胺磷、甲拌磷、敌敌畏 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 毒死蜱、啶虫脒、敌敌畏、水胺硫磷、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、甲胺磷 |
| 芹菜 | 噻虫胺、毒死蜱、甲拌磷、克百威、敌敌畏、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三氯杀螨醇、氧乐果、辛硫磷、二甲戊灵、甲基异柳磷、腈菌唑、铅（以Pb计）、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊、乐果 |
| 茼蒿 | 克百威、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、啶虫脒 |
| 油麦菜 | 水胺硫磷、毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果 |
| 31 | 蔬菜 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 水胺硫磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、镉（以Cd计）、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、毒死蜱 |
| 辣椒 | 噻虫胺、啶虫脒、噻虫嗪、敌敌畏、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉、倍硫磷、苯醚甲环唑、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈 |
| 甜椒 | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、倍硫磷 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 氧乐果、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、乙螨唑、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 噻虫嗪、噻虫胺、倍硫磷、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、乐果、敌敌畏、氟虫腈、甲胺磷 |
| 菜豆 | 水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺、多菌灵、毒死蜱、甲胺磷、克百威 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 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、甲拌磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威 |
| 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 |
| 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、毒死蜱、铅（以Pb计） |
| 胡萝卜 | 甲拌磷、毒死蜱、噻虫胺、氟虫腈、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 姜 | 噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、二氧化硫残留量、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷 |
| 32 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量) |
| 淡水虾 | 恩诺沙星、孔雀石绿、氧氟沙星 |
| 淡水蟹 | 孔雀石绿、氯霉素、镉（以Cd计） |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、氧氟沙星、甲硝唑、挥发性盐基氮 |
| 海水虾 | 二氧化硫残留量、孔雀石绿、镉(以Cd计) |
| 贝类 | 贝类 | 孔雀石绿、镉(以Cd计) |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 恩诺沙星a、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计) |
| 33 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 毒死蜱、氧乐果、敌敌畏、丙溴磷 |
| 梨 | 毒死蜱、敌敌畏、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威 |
| 核果类水果 | 枣 | 多菌灵、氧乐果、糖精钠（以糖精计） |
| 桃 | 氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、克百威、吡虫啉 |
| 油桃 | 氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺、甲胺磷、克百威 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、狄氏剂、氧乐果、甲拌磷、氯唑磷、三氯杀螨醇 |
| 柚 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 柠檬 | 水胺硫磷、联苯菊酯、克百威、多菌灵 |
| 橙 | 丙溴磷、水胺硫磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、狄氏剂 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、联苯菊酯、狄氏剂 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、氯吡脲、氧乐果 |
| 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、联苯菊酯、吡唑醚菌酯、水胺硫磷、狄氏剂 |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、吡虫啉 |
| 火龙果 | 克百威、氧乐果 |
| 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、毒死蜱、苯醚甲环唑 |
| 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果 |
| 龙眼 | 二氧化硫残留量、克百威、氧乐果 |
| 石榴 | 苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 苯醚甲环唑、克百威、噻虫嗪、氧乐果 |
| 甜瓜类 | 氧乐果、克百威、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷 |
| 34 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 鸡蛋 | 地美硝唑、多西环素、甲硝唑、恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈 |
| 其他禽蛋 | 其他禽蛋 | 多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量) |
| 35 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计） |
| 36 | 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 | 铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计） |
| 生干籽类 | 黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计） |

备注：在《表1 2025年食用农产品必检品种、项目表》和《表2 2025年食品安全监督抽检品种、项目表》规定的范围内，每批次样品选择不少于6个项目进行检测；若按照上表要求，样品检测项目不足6项的，可根据《食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》中的规定，增加检测项目，或采取增加其他批次样品检测项目的方式，确保全年平均检测项目不得少于6项。

**四、技术要求**

依照检测样品的国家标准；对没有国家标准的，可按照地方标准、卫生标准、质量标准和相关的行业标准、地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

**五、服务要求（如对人员配置、专业设备、服务标准等）**

（一）能提供高效、专业的抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样。有能满足采样、运输、检验等工作车辆、设备等硬件。

（二）抽检样品必须在当天进入食品检测实验室，以确保样品检测报告的准确性。

（三）能够熟练运用各级抽检系统，及时准确地录入抽检、检验信息，完成统计报表、信息公示等工作。

（四）若供应商单位的覆盖率未达到100%时，应承诺其余参数在服务合同签订后最短时间内完成扩项，保证抽检问题发现率≥3%。

（五）不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验。

（六）若投标人出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格。

（七）须提供相关的业务咨询、报告分析等服务。

（八）检验机构收到检品后15个工作日出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3天出结果，5天出报告。

（九）检验机构需具备CA电子签章。

（十）检验机构应在食品检验检测报告出具7个工作日内完成报告在国抽系统中的录入，录入应做到及时、准确、与纸质版报告内容一致。

（十一）有完善的绿色通道及投诉受理机制，能够对委托检验人提出的异议做出有效回应。

（十二）具备相关的检测设备：液相色谱/质谱联用仪-三重四级杆（LC/MS/MS）、气质联用仪（GC/MS）、电感耦合等离子体质谱仪（ICP/MS）、高效液相色谱仪（HPLC）、气相色谱仪（GC）、紫外分光光度计（UV）、原子吸收光谱仪（AAS）、离子色谱仪等。

（十三）有应急预案，若采购人辖区出现食品安全事故或案件调查等应急类事件时，可立即派遣技术专家及采样人员、车辆，1小时内到达指定地点，配合采购方进行采样、调查，并提出相关技术建议。

（十四）有承接区县级或以上食品或农产品安全监督抽检、专项抽检、应急抽检或风险监测工作经历，且未发生过重大食品检验事故。

（十五）成果交付要求：出具有效检测报告。检测结果及时准确，报告复检维持率高。

（十六）任务完成率：中标人应确保抽样具有高靶向性。普通食品和农产品问题发现率的考评基准均为3%，低于3%时，采购人有权介入，介入后仍未达到考评基准，采购人有权解除合同，并根据实际情况扣除相应的服务费用（不合格率每低0.1%，扣除成交项目结算金额的1%）。

（十七）有用于食品低温储存的自建冷库。

（十八）投标人需参加近三年各级市场监督管理局组织的食品检验机构能力考核。

（十九）依照西安市雁塔区市场监督管理局《2025年食品安全监督抽检实施方案》开展日常监督抽检工作。

（二十）承检机构具备拍摄宣传短视的能力。要求承检机构需要每月至少拍摄一期宣传短视频。

**六、其他（如有要求，请写明）**

**（一）商务要求**

1.服务期限：自合同签订之日起1年（具体以合同生效后甲方确认的起止日期为准）。

2.付款方式：由中标人提出付费申请，附完成项目检测报告,经采购人验收合格，待财政资金下达后，向中标人支付服务价款。

3.投标人的检测费用应当包括人工费、买样费、检测费、管理费、验收费、利润和税金等全部费用，如有遗漏视为已包含。

4.合同执行的最终结算价款不得超过对应合同包的采购预算。

5.进度要求：须在2025年11月30日前完成抽样并出具书面有效检测报告。

**（二）成果交付要求**

合格（且满足采购人要求）。

**（三）质量验收**

1.交收检验：中标人按月完成抽检后，由采购人、中标人（协助）对本次服务检查，检查内容包括：采样及信息录入工作等。若检测信息与抽检计划项目要求不符，采购人将拒绝接收。

2.最终验收：交收验收合格后的，采购人根据中标人递交的本月（次）检验验收报告进行最终验收。

3.验收不合格的中标人，必须在接到通知后7个日历日内进行整改，确保检验检测工作正常进行。若未整改影响检验检测工作正常进行，则终止其服务合同，并赔偿采购人的损失。

4.验收依据：

A.合同文本；

B.检验验收报告。

**（四）违约责任**

1.中标人承检机构出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，采购人有权立即终止合同。

2.如因中标人未全面履行合同义务或者发生违约，采购人有权终止合同，依法向中标人进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。采购人违约的，应当赔偿给中标人造成的直接经济损失。

3.中标人工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。因中标人责任而造成延期，每超过一天按合同总价款的5‰支付采购人误期赔偿金，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中标人承担。

4.中标人应确保抽样具有高靶向性。普通食品和农产品问题发现率的考评基准均为3%，低于3%时，采购人有权介入，介入后仍未达到考评基准，采购人有权解除合同，并根据实际情况扣除相应的服务费用（不合格率每低0.1%，扣除成交项目结算金额的1%）。