

分项报价表
食品安全监督抽检服务项目覆盖响应

序号	检测项目名称	单价（含税价）元	此项目在能力附表内位置页码
1	克伦特罗	360	第六部分，食品，第 1 页 1.1
2	吡虫啉	180	第三部分，食品，第 12 页，序号 3.53
3	噻虫胺	360	第三部分，食品，第 9 页，序号 3.24
4	噻虫嗪	180	第三部分，食品，第 9 页，序号 3.25
5	腈苯唑	360	第一部分，第 49 页 2.522
6	氯吡脒	270	第一部分，第 48 页，序号 2.502
7	地塞米松	360	第一部分，第 67 页，序号 10.122
8	甲硝唑	360	第一部分，第 98 页，序号 13.102
9	甲氧苄啶	360	第一部分，第 57 页 10.12
10	丙溴磷	180	第一部分，第 48 页，序号 2.497
11	黄曲霉毒素 B1	405	第一部分，第 212 页，序号 171.37
12	酸价	180	第一部分，第 55 页，序号 6.2
13	恩诺沙星	540	第三部分，食品，第 3 页，序号 2.5
14	磺胺类（总量）	600	第三部分，食品，第 4-6 页，序号 2.22-2.40
15	4-氯苯氧乙酸钠	450	第一部分，第 18 页，序号 1.320
16	6-苄基腺嘌呤	450	第一部分，第 48 页，序号 2.503
17	腐霉利	180	第一部分，第 41 页，序号 2.318
18	毒死蜱	180	第一部分，第 48 页，序号 2.496
19	氧乐果	180	第一部分，第 48 页，序号 2.512
20	克百威	180	第三部分，食品，第 9 页 3.23
21	甲拌磷	180	第一部分，第 48 页，序号 2.498
22	啶虫脒	270	第一部分，第 246 页，序号 207.12
23	赤霉素	450	第一部分，第 48 页，序号 2.505
24	沙丁胺醇	360	第六部分，食品，第 1 页，序号 1.14

25	氯霉素	720	第一部分，65 页，序号 10.100
26	莱克多巴胺	360	第六部分，食品，第 1 页，序号 1.13
27	氧氟沙星	180	第三部分，食品，第 14 页，序号 5.10
28	五氯酚酸钠	360	第一部分，第 72 页，序号 10.223
29	亚硫酸盐	135	第十六部分，第三章，第 2 页，序号 11
30	氟虫腈	270	第一部分，第 16 页，序号 1.282
31	阿维菌素	360	第一部分，第 16 页，序号 1.285
32	水胺硫磷	180	第一部分，第 49 页，序号 2.517
33	呋喃唑酮代谢物	360	第一部分，第 89 页，序号 13.20
34	孔雀石绿	450	第一部分，第 83 页 12.2
35	甲基汞	450	第十六部分，第八章，第 1 页，序号 2
36	镉	135	第十部分，第 1 页，序号 1.7
37	吡唑醚菌酯	360	第三部分，食品，第 11 页，序号 3.46
38	三唑磷	270	第一部分，第 50 页，序号 2.553
39	烯酰吗啉	270	第一部分，第 34 页，序号 2.191
40	氟苯尼考	360	第六部分，食品，第 1 页，序号 1.20
41	大肠菌群	90	第一部分，第 1 页，序号 1.3
42	过氧化值	180	第十二部分，第七章，第 1 页，序号 4
43	土霉素	360	第三部分，食品，第 4 页，序号 2.19
44	柠檬黄	180	第十部分第 2 页，序号 1.10
45	罗丹明 B	450	第一部分，第 6 页，序号 1.103
46	倍硫磷	180	第一部分，第 26 页，序号 2.47
47	亚硝酸盐	90	第一部分，第 5 页，序号 1.71
48	糖精钠	180	第一部分，第 5 页，序号 1.68
49	沙门氏菌	90	第十五部分第二章，第 98 页，序号 173.5
50	金黄色葡萄球菌	90	第一部分，第 2 页，序号 1.10
51	蛋白质	90	第一部分，第 3 页，序号 1.31

52	三聚氰胺	450	第一部分，第 76 页，序号 11.15
53	总砷	135	第十六部分，第二章节，第 1 页，序号 1
54	铜绿假单胞菌	180	第五部分，第 1 页，序号 4.1
55	甜蜜素	180	第十部分，第 1 页，序号 1.22
56	安赛蜜	180	第十部分，第 2 页，序号 1.24
57	咖啡因	450	第一部分，第 101 页 15.15
58	霉菌	90	第一部分，第 2 页，序号 1.14
59	酵母	90	第一部分，第 2 页，序号 1.15
60	胭脂红	180	第十部分第 2 页，序号 1.12
61	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	360	第一部分，第 49 页，序号 2.516
62	磷酸盐（以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计）	300	第一部分，第 18 页，序号 1.138
63	蔗糖分	90	第一部分，第 110 页，序号 18.19
64	乙酰甲胺磷	180	第一部分，第 49 页，序号 2.538
65	敌敌畏	180	第一部分，第 48 页，序号 2.510
66	甲醇	180	第一部分，第 9 页，序号 1.158
67	甲醛	180	第一部分，第 100 页，序号 14.44
68	辛硫磷	180	第一部分，第 41 页，序号 2.328
69	赭曲霉毒素 A	450	第一部分，第 191 页，序号 142.19
70	商业无菌	180	第十二部分第七章，第 2 页，序号 16153
71	偶氮甲酰胺	270	第三部分，食品，第 1 页，序号 1.1
72	二甲戊灵	270	第一部分，第 50 页，序号 2.541
73	碘	135	第一部分，第 105 页，序号 16.75
74	霉菌计数	90	第一部分，第 2 页，序号 1.14
75	过氧化苯甲酰	180	第一部分第 196 页，序号 148.5
76	甲基异柳磷	180	第一部分，第 49 页，序号 2.537
77	氯氟氰菊酯	180	第一部分，第 49 页，序号 2.515
78	总酸	90	第一部分，第 6 页，序号 1.95

79	谷氨酸钠	90	第一部分，第 358 页，序号 353.6
80	大肠埃希氏菌	90	第一部分，第 3 页，序号 1.24
81	铬	135	第十部分第 1 页，序号 1.23
82	总汞	135	第十二部分，第三章，第 5 页，序号 49
83	脂肪	90	第一部分，第 3 页，序号 1.32
84	酸度	90	第一部分，第 13 页，序号 1.228
85	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊	360	第一部分，第 49 页，序号 2.515
86	溴酸盐	270	第十二部分，第八章，第 1 页，序号 4
87	茶多酚	450	第一部分，第 343 页，序号 332.2
88	那可丁	270	第一部分，第 105 页，序号 16.71
89	多菌灵	180	第三部分，食品，第 9 页，序号 3.28
90	苯醚甲环唑	180	第一部分，第 15 页，序号 1.278
91	三氯杀螨醇	180	第一部分，第 50 页，序号 2.539
92	百菌清	180	第一部分，第 14 页，序号 1.253
93	酒精度	90	第十一部分，第 1 页，序号 1.11
94	氰化物	450	第十部分，第 1 页，序号 1.20
95	甲氨基阿维菌素苯甲酸 盐	270	第三部分，食品，第 9 页，序号 3.29
96	杀扑磷	180	第一部分，第 49 页，序号 2.527
97	电导率	35	第一部分，第 365 页，序号 365.1
98	三氯蔗糖	270	第十部分，第 2 页，序号 1.29
99	罂粟碱	270	第一部分，第 105 页，序号 16.68
100	可待因	270	第一部分，第 105 页 16.70
101	阴离子合成洗涤剂（以十 二烷基苯磺酸钠计）	90	第一部分，第 107 页，序号 17.34
102	防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的 比例之和	/	计算所得
103	狄氏剂	180	第一部分，第 49 页，序号 2.526
104	日落黄	180	第十部分，第 1 页，序号 1.11

105	左旋肉碱	360	第一部分，第 81 页，序号 11.133
106	氨基酸态氮	90	第一部分，第 104 页，序号 16.62
107	硝酸盐	90	第十二部分，第八章，第 1 页，序号 11
108	多西环素	360	第三部分，食品，第 4 页，序号 2.18
109	四环素	360	第三部分，食品，第 4 页，序号 2.21
110	地美硝唑	360	第二部分，食品，第 3 页，序号 4.10
111	单核细胞增生李斯特氏菌	450	第一部分，第 2 页，序号 1.19
112	联苯菊酯	180	第一部分，第 16 页，序号 1.290
113	氯唑磷	270	第一部分，第 34 页，序号 2.178
114	溶剂残留量	180	第一部分，第 111 页，序号 19.17
115	戊唑醇	270	第一部分，第 32 页，序号 2.151
116	芦荟苷	450	第一部分，第 48 页，序号 2.505
117	挥发性盐基氮	90	第一部分，第 18 页，序号 1.317
118	吡啶甲酸铬	360	第一部分，第 113 页，序号 20.13
119	铅	135	第十二部分，第七章，第 1 页，序号 3
120	铝的残留量	135	第一部分，第 219 页，序号 179.5
121	苯甲酸及其钠盐	135	第一部分，第 5 页，序号 1.70
122	山梨酸及其钾盐	135	第一部分，第 5 页，序号 1.69
123	二氧化硫残留量	135	第十六部分，第三章，第 2 页，序号 11
124	脱氢乙酸及其钠盐	180	第一部分，第 16 页，序号 1.286
125	菌落总数	90	第五部分，第 1 页，序号 1.5
126	灭多威	180	第一部分，第 51 页，序号 2.567
127	还原糖	90	第一部分，第 3 页，序号 1.34
128	泛酸	180	第一部分，第 8 页，序号 1.125
129	嗜渗酵母计数	90	第一部分，第 88 页，序号 13.1
130	叶黄素	450	第一部分，第 12 页，序号 1.210
合计		31175	

注：1、供应商必须据实填写此项目在能力附表内位置应具体到第几页，序号为多少，不在检测能力范围内的项目填无。

2、未涉及的抽检品种、检验项目可根据采购人实际情况予以增补，费用参照《市场监管部门食品安全抽检监测项目检验费用参考表》执行，每批次费用不超过 1180 元。

投标人（盖章）：陕西省产品质量监督检验研究院

法人代表或委托代理人（签字或盖章）：

日期： 2025 年 9 月 4 日

食品安全快速检测服务项目

序号	食品类别	快检项目	单价（含税价）元
1	蔬菜	氧乐果	15
		甲基对硫磷	15
		克百威	15
2	水果	氧乐果	15
		甲基对硫磷	15
		乙酰甲胺磷	15
3	畜肉类	水分	5
		克伦特罗	10
		莱克多巴胺	10
		沙丁胺醇	10
4	禽肉类	硝基呋喃代谢物（AMOX、SEM、AHD、AOZ）	15
		四环素	15
		土霉素	15
5	水产品	孔雀石绿	10
		氯霉素	10
		硝基呋喃类代谢物	10
		喹诺酮类	10
		磺胺类	10
6	豆芽	6-苄基腺嘌呤	15
		4-氯苯氧乙酸钠	15
		赤霉素	15

7	禽蛋类	苏丹红	15
		硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）	15
		鸡蛋新鲜度	5
8	菌类	荧光增白剂	15
		百菌清	15
9	餐饮具	清洗消毒洁净度	10
10	大米	陈化粮	5
11	小麦粉	黄曲霉毒素 B1	20
		过氧化苯甲酰	5
12	食用植物油、煎炸油	酸价	10
		过氧化值	10
		极性组分	15
13	酱油	总酸	5
		氨基酸态氮	5
14	食醋	总酸	5
		矿酸	5
15	味精	谷氨酸钠	5
16	面制品	吊白块	5
17	糕点食品	苯甲酸及其钠盐	5
18	调味品（如：辣椒面、辣椒油）	苏丹红	15
		罂粟壳	15
		罗丹明 B	15
19	乳制品（液态奶）	三聚氰胺	20
		蛋白质含量	5

20	肉制品（如肉丸、卤肉）	硼砂	5
		亚硝酸盐	5
21	水发产品（如鱿鱼、海蜇）	甲醛	5
		过氧化氢	5
		工业碱	5
22	干货制品（如枸杞、木耳、粉丝、腐竹）	二氧化硫残留量	5
23	酱腌菜	亚硝酸盐	5
		二氧化硫残留量	5
24	蜂蜜	果糖和葡萄糖	5
25	食盐	碘含量	5
		亚硝酸盐	5
26	其他（如从业人员手部卫生、消毒液浓度）	洗手消毒效果	10
		有机氯含量	2

注：1、未涉及的快检品种、检验项目可根据采购人实际情况予以增补，快检费用每批次不超过 45 元。

投标人（盖章）：陕西省产品质量监督检验研究院

法人代表或委托代理人（签字或盖章）：

日期：2025 年 9 月 4 日