

旬阳市市场监督管理局

政府采购服务合同

项目名称：旬阳市 2026 年度食品安全抽检项目（包 1）

项目编号：XSDL-XY2026015

甲 方：旬阳市市场监督管理局

乙 方：陕西联同通用标准技术服务有限公司

签订日期：2026 年 6 月 2 日

甲方(委托方): 旬阳市市场监督管理局

乙方(受托方): 陕西联同通用标准技术服务有限公司

甲、乙双方按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》和《产品质量监督抽查管理暂行办法》之规定,经甲乙双方协商,本着平等互利和诚实信用的原则,双方一致同意,签订本合同。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以2026 年度食品安全抽检项目的磋商结果购买乙方提供的以下服务:旬阳市 2026 年度食品安全抽检项目(包 1)监督抽检工作。

2、项目完成时间:自合同签订之日起到 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务,同时完成检验工作并将检验报告书送达采购人。

3、服务地点:旬阳市全市辖区范围内

第二条 合同金额

本合同服务费总额为人民币(大写):贰拾万元整(¥200000.00)。最终结算以实际抽检批次确定合同服务费总额。

第三条 服务要求及验收标准

1.承检机构严格按照《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《食品安全监督抽检实施细则(2026年版)》《省级食品安全抽检监测实施方案》以及有关法律法规、规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序,履行法定手续。承检机构对于不合格样品或问题样品须进行复核,确保检测结果准确可靠。

2.承检机构对其抽样、检验的样品负责,检验结果反映对样品的真实评价。

3.承检机构要按采购人要求做好样品复检工作,复检结果合格的,复检费用由承检机构承担;复检结果不合格的,复检费用由复检申请人承担。

4.承检机构要按照采购人要求做好样品交接、保管、运输、处置工作及抽检方案的制定工作。

5.承检机构由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的,或者给社会带来不良影响的,承检机构应当负责赔偿,并承担相应法律责任。

第四条 双方权利和义务

1. 甲方的权利和义务：项目为合同期内实施，甲方每15天了解掌握项目工作进度情况；协调乙方在提供服务过程中需要沟通相关的政府部门和单位；项目验收合格后一次性付清服务款。

2. 乙方的权利和义务：应确保检验结果的科学、公证、准确；应按照甲方要求的时间、品种、检验项目对抽检产品进行检验。如需改变，乙方须以书面形式及时通知甲方，经甲方同意后方可改变。

若承检机构在投标文件中所承诺的事宜未兑现，采购人在认定其失信行为后，取消其中标资格，签订技术服务合同的，将解除合同。因其虚假承诺而造成采购人损失或影响采购人整体检验工作的，将追究其相关责任，并禁止其3年内承担采购人组织的监督抽检任务。

第五条 付款方式

付款方式：合同签署且乙方开始服务后，乙方按时完成抽检任务，工作质量符合旬阳市市场监督管理局抽检要求且按要求提供所需文件，按实际发生的抽检批次一次性支付全部检测费用。所需文件如下：

- (1) 合同；
- (2) 中标通知书；
- (3) 食品抽检方案；
- (4) 食品抽检未抽到样品情况汇总材料；
- (5) 食品抽检结果汇总表；
- (6) 食品抽检异议处理材料；
- (7) 食品检验报告；
- (8) 食品抽检结果质量分析报告。

第六条 违约责任

1. 乙方未能按本合同规定的时间完成任务，未完成的批次数按乙方招标均价进行扣除；在有效服务期内，如乙方在人员配置、作业管理、质量控制等各个方面不能满足招标文件的相关要求或没有实现投标文件中的相关承诺，甲方有权单方面解除合同，并保留追究其法律责任的权利。

2. 本标段食品抽检项目为监督抽检，省对市考核指标问题发现率不低于 3.4%。如乙方在规定抽检时间内未达到省对市考核指标要求，在出具报告后继续实施抽检，所增加批次数产生的费用由乙方承担。如乙方在11月15日未达到要求，为不拉低全市考核指标不得继续抽样，甲方按未完成批次数每批次贰仟元在合同总款中扣除。

3. 甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的5%的违约金。

4. 乙方提供的服务有不符合本合同的验收标准要求规定，有未经甲方同意私自将服务转包第三方完成，有伪造检验数据、不报或瞒报检验结果或检验结论等违规违纪行为，甲方有权扣拨乙方该类产品监督抽查费用，情节严重的将停止乙方承担风险监测和监督抽查工作，并通报机构主管部门取消其监测资质。

5. 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第七条 保密条款

乙方及其人员应对在所承担项目中知悉的国家秘密、商业秘密和技术秘密切实做好保密工作，如（但不限于）：承担检验工作过程中的企业样品信息、检验数据及结果等，不得对外泄露。如发生以上情况，甲方有权索赔。

第八条 争议的解决

本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同签订地法院处理。

第九条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后5个工作日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可不分或全部免于承担违约责任。

第十条 合同的终止

1. 合同期满，双方未续签的；
2. 乙方服务能力丧失，致使服务无法正常进行的。

第十一条 税费

此项目发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十二条 合同生效

1. 本合同订立时间：____年__月__日
2. 本合同订立地点：旬阳市市场监督管理局
3. 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
4. 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份。

甲方（章）：旬阳市市场监督管理局



法人代表：

委托代理人：

Handwritten signature of the agent for Party A.

地址：旬阳市城关镇康华大道 3 号

电话：

开户银行：

账号：

日期：2016年6月30日

乙方（章）：陕西联同通用标准技术服务有限公司



法人代表：

委托代理人：刘疏雨

地址：陕西省渭南市经济技术开发区
中国酵素城7号楼

电话：029-81493698

开户银行：中国银行渭南分行

账号：103293953898

日期：2016年6月30日

2026 年度食品安全监督抽检计划表（包 1）

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)	检测参数	抽检 数量
1	粮食加工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、铅 (以 Pb 计)、玉米赤霉烯酮、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	6
		大米	大米	大米	镉 (以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘	
		挂面	挂面	挂面	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)、黄曲霉毒素 B1、铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	
		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)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1	
			玉米粉 (片、渣)	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	
			米粉	米粉	铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)	
			其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	
		其他粮食加工品	生湿面制品	生湿面制品	二氧化硫残留量、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、胭脂红、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸盐计)、铅 (以 Pb 计)、菌落总数、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)	
			发酵面制品	发酵面制品	大腸菌群、糖精钠 (以糖精计)、合成着色剂 (柠檬黄、胭脂红)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸盐计)、铅 (以 Pb 计)、菌落总数、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)	
			米粉制品	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)、菌落总数、大肠菌群、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)	
			其他谷物粉类制品	其他谷物粉类制品	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基态氮、全氮 (以氮计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以	7

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)	检测参数	抽检 数量
					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)、铵盐(以占氨基态氮的百分比计)、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、糖精钠(以糖精计)	
				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)、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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)	
				酱类	氨基态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、黄曲霉素 B1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
				调味料酒	氨基态氮(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)	
				其他香辛料调味品	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、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、胭脂红、亮蓝)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	
				固体复合调味料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)、安赛蜜、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)、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	
				半固体复合调味料	二氧化钛	

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)	检测参数	抽检 数量
4	肉制品		味料	坚果与籽类的泥 (酱)	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1	
				辣椒酱	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	
				火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、可待因、那可丁	
				其他半固体调味料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、铅(以 Pb 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	
				味精	谷氨酸钠	
		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)	
				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)	
				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)	
				腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、	
				酱卤肉制品	镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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
			油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	

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)	检测参数	抽检 数量
5	乳制品	乳制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、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、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	4
			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)、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、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)	
			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)、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、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	
				灭菌乳	蛋白质、三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、丙二醇、商业无菌、铅(以Pb计)	
			液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M1、铅(以Pb计)、商业无菌	
				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、霉菌、黄曲霉毒素M1	
				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、黄曲霉毒素M1	
				乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、大肠菌群、杂质度、菌落总数	
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	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	蛋白质、三聚氰胺	

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)	检测参数	抽检 数量
6	饮料	饮料	其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	5
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、三聚氰胺、沙门氏菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌	
				饮用天然矿泉水	界限指标、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、硝酸盐(以NO3计)、亚硝酸盐(以NO2计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镍、溴酸盐	
			包装饮用水	饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以NO2计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷	
				其他类饮用水	耗氧量(以O2计)、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以NO2计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、溴酸盐、三氯甲烷、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)	
				果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、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	
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、氰化物(以HCN计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化碳气容量、菌落总数、霉菌、酵母	
			茶饮料	茶饮料	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、茶多酚、咖啡因、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、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)、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、西地那非、他达拉非、苯甲酸及其钠盐(以	

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)	检测参数	抽检 数量
					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	
			其他饮料	其他饮料	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、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	
			方便面	油炸面、非油炸面	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	
			方便面	方便米粉(米线)	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			方便面	方便粉丝	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			方便面	其他方便面	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	
			调味面制品	调味面制品	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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群	
7	方便食品	方便食品		冲调类方便食品	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、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、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)	3
			其他方便食品	主食类方便食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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、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)	
				其他类方便食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
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)、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	2
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头 水产动物类罐头	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、商业无菌、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)	2
					组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无	

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)	检测参数	抽检 数量
10	冷冻饮品	冷冻饮品	果蔬罐头		菌、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)	1
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌、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)	
				蔬菜类罐头	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				食用菌罐头	铅(以Pb计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钾盐(以山梨酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				其他罐头	黄曲霉毒素B1、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、脱氢乙酸及其钾盐(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)	
11	速冻食品	速冻食品	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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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
				速冻面米生制品	过氧化值(以脂肪计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	
				速冻面米熟制品	过氧化值(以脂肪计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铬(以Cr计)、氯霉素	
			速冻调制水产品	速冻调制水产品	菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、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)	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)	

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)	检测参数	抽检 数量
			速冻水果制品	速冻水果制品	菌落总数、大肠菌群、霉菌、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)	2
				干制薯类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、二氧化硫残留量	
				冷冻薯类	铅(以Pb计)	
			薯类食品	薯泥(酱)类	铅(以Pb计)、商业无菌、金黄色葡萄球菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				薯粉类	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	其他薯类食品	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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、西地那非、他达拉非	
			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	
14	茶叶及相关制品	茶叶	果冻	果冻	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	2
			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)、吡虫啉、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啉虫脒、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
			含茶制品和代用茶	速溶茶类、其它含茶制品	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、酵母及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	

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)	检测参数	抽检 数量
15	酒类	蒸馏酒	代用茶	代用茶	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、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	
			白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	铅(以 Pb 计)、酒精度、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、氰化物(以 HCN 计)	
			黄酒	黄酒	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)	
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、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)\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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	4
			果酒	果酒	酒精度、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、安赛蜜、纽甜、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、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、安赛蜜、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	
			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	
			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	
		蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 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、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红)、大肠菌群、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、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	10
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	

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)	检测参数	抽检 数量
17	水果制品	水果制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二 氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、二氧化硫残 留量	
				腌渍食用菌	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、 果脯类、话化类、 果糕类	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、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、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、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)	
18	炒货食品 及坚果制 品	炒货食品及 坚果制品	水果干制品	水果干制品(含干 枸杞)	铅(以 Pb 计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、赤藓红)、菌落总数、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)	4
			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、二 氧化硫残留量	
			炒货食品及坚 果制品(烘炒 类、油炸类、其 他类)	瓜子	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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、 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)	
				花生制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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、 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)	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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、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	1
				再制蛋	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	

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)	检测参数	抽检 数量
20					山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			干蛋制品	干蛋制品	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋制品	冰蛋制品	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			其他蛋制品	其他蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	
21	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌	0
				白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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)	
				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)	
			食糖	冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	总糖分、还原糖分、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)	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
				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	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	干制水产品		1

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)	检测参数	抽检 数量
			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)	
				盐渍藻	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)	
				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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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(诱惑红、柠檬黄、日落黄)	
				熟制动物性水产品	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)	
				生食动物性水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	其它水产品	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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	9
				淀粉	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、水分、霉菌和酵母、葛根素	
				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)	
			淀粉制品	其他淀粉制品	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、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)	
24	糕点	糕点	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)、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)、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、诱惑红、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、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	9

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)	检测参数	抽检 数量
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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	
			粽子	粽子	过氧化值(以脂肪计)、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、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)、安赛蜜	
			糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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、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、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)	
			发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	黄曲霉素B1、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、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)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)	
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、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)	9
				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)、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、金黄色葡萄球菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、糖精钠(以糖精计)	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、	1

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)	检测参数	抽检 数量
27	保健食品	保健食品	保健食品		氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	1
				蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
				蜂花粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
28	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)		氨基葡萄糖、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、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B1、维生素 B12、维生素 B2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 E、维生素 K、维生素 P、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q10、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟甲基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、亨亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	50
				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)、铅、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
				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)	
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
29	肉制品(自制)	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	1
				肉冻皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)	
					亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、锡(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺	
				酱卤肉制品		

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)	检测参数	抽检 数量
29	食用农产品	畜禽肉及副产品		熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝酸胺、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)	5
			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	
			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)	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)	
			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)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	
			食用油、油脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	酸价 (KOH)、极性组分	
			饮料 (自制)	奶茶 (自制)	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	
			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 (集体消毒)	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
				猪肉	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	
			畜肉	牛肉	挥发性盐基氮、地塞米松、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶	
				羊肉	恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
				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	
			禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氧氟沙星、水分、呋	3

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)	检测参数	抽检 数量
					喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑	
				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	
				其他禽肉 (鸽肉)	恩诺沙星、多西环素、甲硝唑、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)	
				猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
				牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			畜副产品	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	1
				牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
				羊肾	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
				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	
			禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	
			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)、总汞(以Hg计)	3
			鲜食用菌	鲜食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
			鳞茎类蔬菜	葱	镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、戊唑醇、噻虫嗪、氧乐果、铅(以Pb计)、氟虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威	4
				韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、腐霉利、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、甲胺磷、甲拌磷	2
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果	0
				大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	0

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)	检测参数	抽检 数量
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威	2
				芹菜	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、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、二甲戊灵、氟虫腈	5
				油菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙炔甲胺磷	1
				辣椒	镉(以Cd计)、呋虫胺、噻虫嗪、啶虫脒、毒死蜱、噻虫胺、倍硫磷、氧乐果、克百威、吡虫啉、吡啉醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈	4
			茄果类蔬菜	茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、吡啉醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、克百威	0
				甜椒	吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡啉醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	0
			瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、哒螨灵、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、氧乐果、乙炔甲胺磷	1
				菜豆	倍硫磷、噻虫胺、乙炔甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	0
			豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、吡啉醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙炔甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、灭蝇胺、噻虫嗪	2
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	2
				胡萝卜	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、铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	1
				姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡啉醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷	5
				萝卜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、铅(以Pb计)、甲拌磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	1

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)	检测参数	抽检 数量
				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、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量、乙氧甲胺磷	3
				山药	铅(以 Pb 计)、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、毒死蜱	4
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)	0
				淡水鱼	恩诺沙星、磺胺类(总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星	0
			淡水产品	淡水虾(罗氏沼虾)	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	1
				淡水蟹	镉(以 Cd 计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	0
				海水鱼	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、甲硝唑、组胺、镉(以 Cd 计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)	0
			海水产品	海水虾	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素(四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	0
				海水蟹	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	0
			贝类	贝类	镉(以 Cd 计)、氯霉素、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
			其他水产品(牛蛙, 鱿鱼)	其他水产品	孔雀石绿、氯霉素、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)、甲硝唑、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以 Cd 计)	0
			仁果类水果	苹果	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	0
				梨	苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯硫磷、乙螨唑、噻虫嗪、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、	1
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、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、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、	1

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)	检测参数	抽检 数量
					氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	
				油桃	克百威、噻虫胺、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	0
				柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂	2
				柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺	0
			柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	0
				橙	丙溴磷、联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙醚甲胺磷	0
				葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脬、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	1
				草莓	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙醚甲胺磷	1
			浆果和其他小型水果	猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯	1
				桑葚	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)、多菌灵、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
				西番莲(百香果)	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙醚甲胺磷	0
				香蕉	腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟唑菌酰胺、联苯菊酯、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫脬、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙醚甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、噻虫嗪	5
				火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙醚甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	0
			热带和亚热带水果	荔枝	多菌灵、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氧霜唑、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	0
				杨梅	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)、啉虫脒、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜	0
				龙眼	二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氟虫脬	0

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)	检测参数	抽检 数量
				橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙醚甲胺磷	0
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙醚甲胺磷、克百威、氧乐果	0
			瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙醚甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	0
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙醚甲胺磷	0
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、托曲珠利、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫脒、氯霉素、甲矾霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	3
				其他禽蛋	磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、多西环素	0
		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、噻虫胺、噻虫嗪	0
		生干坚果与籽 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	2
				花生	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	
				其他籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、噻虫胺	
合计						225

