

旬阳市

旬阳市2026年食品安全抽检项目

项目编号: XSDL-XY2026015

旬阳市2026年食品安全抽检项目

竞争性磋商文件



采 购 人: 旬阳市市场监督管理局

代 理 机 构: 安康市米盛工程造价咨询有限公司

二〇二六年六月

特别提醒

安康市公共资源交易平台全流程电子化、政府采购项目内容

一、关于需要特别提醒供应商的内容

1、本项目采用电子化投标及远程不见面开标方式（无需提供纸质版文件，无需到开标现场）。开标时请务必使用数字认证证书解密投标文件，如因供应商自身原因造成无法解密投标文件，按无效投标对待。

2、电子开标、评标无法进行时，按照《安康市公共资源交易平台电子化交易应急处置管理办法(试行)》规定执行。

3、制作电子投标文件

投标供应商须在“全国公共资源交易中心平台（陕西省）（<http://www.sxggzyjy.cn/>）”的“服务指南”栏目“下载专区”中，免费下载“陕西省公共资源交易平台政府采购电子标书制作工具（V8.0.0.2）”，并升级至最新版本，使用该客户端制作电子投标文件，制作扩展名为“.SXSTF”的电子投标文件。”

4、递交电子投标文件

登录全国公共资源交易中心平台（陕西省）（<http://www.sxggzyjy.cn/>），选择“电子交易平台——陕西政府采购交易系统——企业端”进行登录，登录后选择“交易乙方身份进入，进入菜单“采购业务——我的项目——项目流程——上传响应文件”，上传加密的电子投标文件。上传成功后，电子化平台将予以记录。

二、关于报名

1、投标须知：使用捆绑省交易平台的CA锁登录电子交易平台，通过政府采购系统企业端进入，点击我要投标，完善相关投标信息；

2、文件获取：请在文件获取截止时间前登录电子交易平台下载磋商

文件；

3、未完成网上投标成功的或未在规定时间内在平台上下载文件的，无法完成后续流程；

4、本项目采用电子化投标及远程不见面开标方式（无需提供纸质版文件，无需到开标现场）的方式，相关操作流程详见全国公共资源交易平台（陕西省）网站[服务指南-下载专区]中的《陕西省公共资源交易中心政府采购项目投标指南》；

5、电子招标文件技术支持：4009280095、4009980006

六、关于文件的制作和签名

1. 为确保采购项目顺利开展，本项目采用电子化投标及远程不见面开标方式（无需提供纸质版文件，无需到开标现场）。投标供应商须使用数字认证证书在全省统一交易平台填写投标信息，对电子投标文件进行签章、加密、递交及开标时解密等相关投标事宜。加密和解密必须为同一数字认证证书，否则将会导致解密失败。涉及二次报价的必须使用主证。如因供应商自身原因，造成无法完成电子流程的，按无效投标对待。

2. 编制电子投标文件时，应使用最新发布的电子招标文件及专用制作工具进行编制，并使用数字认证证书（CA）对电子投标文件进行签署、加密、递交及开标时解密等相关操作。

（一）电子招标文件下载

供应商登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站[电子交易平台-企业端]后，在[我的项目]中点击“项目流程-交易文件下载”下载电子招标文件（*.SXSZF）；

注意：该项目如有变更文件，则应点击“项目流程>答疑文件下载”下载更新后的电子招标文件（*.SXSZF），使用旧版电子招标文件制作的电子投标文件，系统将拒绝接收。

(2) 电子招标文件需要使用专用软件打开、浏览

供应商登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站[服务指南-下载专区]免费下载《陕西省公共资源交易平台政府采购电子标书制作工具

(V8.0.0.2)》，下载网址：

<http://www.sxggzyjy.cn/fwzn/004003/20180827/c8c8fb15-a7cc-4011-a244-806289d7cf3b.html>，并升级至最新版本，使用该客户端可以打开电

子招标文件。软件操作手册详见全国公共资源交易平台（陕西省）网站[服务指南-下载专区]中的《陕西省公共资源交易（政府采购类）投标文件制作软件操作手册》，下载网址：

<http://www.sxggzyjy.cn/fwzn/004003/20180827/c3afa05b-f5e6-4b64-9fb0-e397ef73413d.html>；

(3) 制作电子投标文件

电子投标文件同样需要使用上述软件进行编制。在编制过程中，如有技术性问题，请先翻阅操作手册或致电软件开发商，技术支持热线：

4009280095、4009980000。

四、关于响应文件递交与解密

1. 文件递交

(1) 电子投标文件可于提交投标文件截止时间前任意时段登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站[电子交易平台-企业端]自行提交，逾期系统将拒绝接收。提交时，供应商应登录全国公共资源交易中心平台（陕西省），选择[“首页>电子交易平台>企业端>我的项目”，点击[项目流程]，在打开的[项目管理]对话框中选择[上传响应文件]，上传加密的电子投标文件（*.SXSTF），上传成功后，电子化平台将予以记录。

(2) 本项目招标投标采用电子化投标及远程不见面开标方式进行，（无需提供纸质版文件，无需到开标现场）。

2. 文件开启与解密

(1) 开标时，供应商须使用电子投标文件加密时所用的数字认证证书（CA 锁）在各自办公场所的电脑上自行解密电子投标文件。涉及到二次报价的，一定携带主锁报价，只有主锁才有签章功能，二次报价才能完成。

(2) 电子开标、评标无法进行时，按照《安康市公共资源交易平台电子化交易应急处置管理办法(试行)》规定执行。

(3) 编制的电子投标文件，须使用数字认证证书（CA）对电子投标文件进行签署、加密、递交及开标时解密等相关操作。响应文件中签名不能采用机打签名方式，应采用手写方式，因此导致废标或未中标，投标供应商自行承担 responsibility。

(4) 在开标环节出现下列情况之一的，其电子投标文件视为无效文件：

- a. 供应商拒绝对电子投标文件进行解密的；
- b. 因供应商自身原因（如未带 CA 锁、或所带 CA 锁与制作电子投标文件使用的 CA 锁不一致、或沿用旧版招标文件编制投标文件等情形），导致在规定时间内无法解密投标文件的；
- c. 上传的电子投标文件无法打开的；
- d. 政府采购法律法规规定的其他无效情形。

(5) 特殊情形下的应急处置

在开标、评审过程中，如因停电、断网、电子化系统故障等特殊原因导致电子化开、评标无法正常进行时，按照《安康市公共资源交易平台电子化交易应急处置管理办法(试行)》规定执行。

目 录

第一章 磋商公告

第二章 竞争性磋商须知前附表

第三章 磋商须知

第四章 合同条款及格式

第五章 商务要求

第六章 采购内容及要求

第七章 响应文件基本格式

第一章 磋商公告
旬阳市 2026 年食品安全抽检项目竞争性磋商公告

项目概况

旬阳市 2026 年食品安全抽检项目采购项目的潜在供应商应在全国公共资源交易平台(陕西省·安康市) 获取采购文件，并于 2026 年 06 月 22 日 14 时 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：XSD-XY2026015

项目名称：旬阳市 2026 年食品安全抽检项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额：810,000.00 元

采购需求：

合同包 1(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 1）):

合同包预算金额：202,500.00 元

合同包最高限价：202,500.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量 (单位)	技术规格、参 数及要求	品目预算(元)
1-1	食品药品安全服务	202500	225(批次)	详见采购文件	202, 500. 00

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成
检验工作并将检验报告书送达采购人

合同包 2(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 2）):

合同包预算金额：202,500.00 元

合同包最高限价：202,500.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量 (单位)	技术规格、参 数及要求	品目预算(元)
2-1	食品药品安全服务	202500	225(批次)	详见采购文件	202, 500. 00

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成
检验工作并将检验报告书送达采购人

合同包 3(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 3）):

合同包预算金额：202,500.00 元

合同包最高限价：202,500.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量 (单位)	技术规格、参数及要求	品目预算(元)
3-1	食品药品安全服务	202500	225(批次)	详见采购文件	202,500.00

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成检验工作并将检验报告书送达采购人

合同包 4(旬阳市2026年食品安全抽检项目(包4)):

合同包预算金额：202,500.00 元

合同包最高限价：202,500.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量 (单位)	技术规格、参数及要求	品目预算(元)
4-1	食品药品安全服务	202500	225(批次)	详见采购文件	202,500.00

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成检验工作并将检验报告书送达采购人

二、申请人的资格要求：

- 1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定;
- 2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

合同包 1(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目(包1))落实政府采购政策需满足的资格要求如下:

- (1)《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)；
- (2)《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)；
- (3)《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)；
- (4)《陕西省财政厅关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》(陕财办采〔2022〕5号)；
- (5)《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》(国办发〔2007〕51号)；
- (6)《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》(财库〔2022〕19号)；
- (7)《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)；
- (8)《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕18号)；
- (9)《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕19号)；

(10)《财政部农业农村部国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》(财库〔2021〕19号)；

(11)《陕西省财政厅关于印发陕西省中小企业政府采购信用融资办法》(陕财办采〔2018〕23号)；

(12)《陕西省财政厅关于加快推进全省中小企业政府采购信用融资工作的通知》(陕财办采〔2020〕15号)；

若享受以上政策优惠的企业，提供相应声明函或品目清单范围内产品的有效认证证书。

合同包 2(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目 (包 2))落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

落实政府采购政策同合同包 1

合同包 3(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目 (包 3))落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

落实政府采购政策同合同包 1

合同包 4(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目 (包 4))落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

落实政府采购政策同合同包 1

3.本项目的特定资格要求：

合同包 1(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目 (包 1))特定资格要求如下：

(1)具有独立承担民事责任能力的法人、非法人组织或自然人，提供合法有效的营业执照/事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书等相关证明，自然人参与的提供其身份证明；

(2)法定代表人授权委托书和被授权人有效身份证件(法定代表人参加磋商时，只须提供本人身份证)；

(3)具有检验检测机构资质认定证书 CMA(证书附表要包含食品)、农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)，通过上一年度陕西省市场监督管理局组织的检验检测机构能力验证；

(4)提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

(5)供应商未被列入“信用中国”网站记录的“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人”名单；不处于“中国政府采购网”记录的“政府采购严重违法失信行为记录名单”中的禁止参加政府采购活动期间(提供网站查询截图，加盖企业公章)；

(6)具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；

(7)财务报告：提供 2024 年或 2025 年任意一年经审计的财务审计报告或投标截止日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明(如提供资信证明，须同时提供基本存款账户开户许可证或基本账户信息表)；

(8)社保缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相关证明文件；

(9)税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的纳税证明或完税证明（纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章），依法免税的单位应提供相关证明材料。

合同包 2(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 2）)特定资格要求如下：

特定资格要求同合同包 1

合同包 3(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 3）)特定资格要求如下：

特定资格要求同合同包 1

合同包 4(旬阳市 2026 年食品安全抽检项目（包 4）)特定资格要求如下：

特定资格要求同合同包 1

三、获取采购文件

时间：2026 年 06 月 10 日至 2026 年 06 月 16 日，每天上午 08:00:00 至 12:00:00，下午 14:00:00 至 18:00:00（北京时间）

地点：全国公共资源交易平台（陕西省·安康市）

方式：在线获取

售价：0 元

四、响应文件提交

截止时间：2026 年 06 月 22 日 14 时 00 分 00 秒（北京时间）

地点：全国公共资源交易平台（陕西省·安康市）

五、开启

时间：2026 年 06 月 22 日 14 时 00 分 00 秒（北京时间）

地点：全国公共资源交易平台（陕西省·安康市）不见面开标大厅

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 投标人使用捆绑 CA 证书登录安康市公共资源交易中心(<http://ak.sxggzyjy.cn/>)，选择本项目点击“我要投标”完善相关信息；2. 下载文件：供应商须在采购文件获取时间内登录安康市公共资源交易中心(<http://ak.sxggzyjy.cn/>)，选择“交易乙方”身份进入投标人界面选择“我的项目”下载磋商文件；3. 本项目采用电子化投标及远程不见面开标方式。投标人须使用数字认证证书对电子投标文件进行签章、加密、递交及开标时解密等相关招投标事宜。开标前，供应商需登录网络开标大厅。开标时，按照工作人员要求进行远程解密，如因供应商自身原因造成无法解密投标文件，按无效投标对待；4. 四个招标文件技术支持：4009280095、4009980000；5.

请各投标人获取采购文件后，按照陕西省财政厅《关于政府采购供应商注册登记有关事项的通知》要求，通过陕西省政府采购网注册登记加入陕西省政府采购供应商库。

八、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名称：旬阳市市场监督管理局

地址：旬阳市城关镇康华大道3号

联系方式：18509155028

2.采购代理机构信息

名称：安康市兴盛工程造价咨询有限公司

地址：陕西省安康市汉滨区大桥路鑫街口公寓4楼

联系方式：15509289000

3.项目联系方式

项目联系人：彭偲

电话：15509289000

安康市兴盛工程造价咨询有限公司

2026年06月09日

旬阳市 2026 年食品安全抽检项目采购更正公告（第一次）

一、项目基本情况

原公告的采购项目编号：XSDL-XY2026019

原公告的采购项目名称：旬阳市2026年食品安全抽检项目

首次公告日期：2026年06月19日

二、更正信息：

更正事项：采购公告

更正原因：

补充项目分包兼投不兼中规则，完善评审要求

更正内容：

原采购公告中补充兼投不兼中规则：本项目兼投不兼中，同一供应商参与多个合同包投标，若在前一合同包作为推荐中标第一候选单位，则后续合同包不再作为推荐中标候选单位。

其他内容不变

更正日期：2026年06月11日

三、其他补充事项

无

四、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名称：旬阳市市场监督管理局

地址：旬阳市城关镇康华大道3号

联系方式：15029150266

2.采购代理机构信息

名称：安康市兴盛工程造价咨询有限公司

地址：陕西省安康市汉滨区大桥路鑫街口公寓4楼

联系方式：15509289000

3.项目联系方式

项目联系人：彭偲

电话：15509289000

安康市兴盛工程造价咨询有限公司

2026年06月11日

第二章 竞争性磋商须知前附表

项号	内 容	说 明 与 要 求
1	项目名称	旬阳市 2026 年食品安全抽检项目
2	项目编号	XSDL-YY2026015
3	项目采购人	旬阳市市场监督管理局
4	采购预算	81 万元
5	合同履行期限	自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成检验工作并将检验报告书送达采购人
6	资质要求	(1)具有独立承担民事责任能力的法人、非法人组织或自然人，提供合法有效的营业执照/事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书等相关证明，自然人参与的提供其身份证明； (2)法定代表人授权委托书和被授权人有效身份证件(法定代表人参加磋商时，只须提供本人身份证)； (3)具有检验检测机构资质认定证书 CMA（证书附表要包含食品）、农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL），通过上一年度陕西省市场监督管理局组织的检验检测机构能力验证； (4)提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明； (5)供应商未被列入“信用中国”网站记录的“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人”名单；不处于“中国政府采购网”记录的“政府采购严重违法失信行为记录名单”中的禁止参加政府采购活动期间（提供网站查询截图，加盖企业公章）； (6)具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明； (7)财务报告：提供 2024 年或 2025 年任意一年经审计的财务审计报告或投标截止日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明（如提供资信证明，须同时提供基本存款账户开户许可证或基本账户信息表）； (8)社保缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相关证明文件； (9)税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的
7	投标有效期	90 日历天（从投标截止之日算起）
8	踏勘现场	投标人自行踏勘现场
9	投标文件提交截止时间	投标截止时间：2025 年 6 月 22 日 14 时 00 分
10	投标规则	本项目合同包兼投不兼中，投标人可同时对其中一个或多个采购包进行投标，但最多只能中标一个采购包。

第三章 磋商须知

一、总则

本次采购依据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规执行。

1. 采购人、采购代理机构、监督管理机构

1.1 采购人：旬阳市市场监督管理局

1.2 采购代理机构：安康市兴盛工程造价咨询有限公司

1.3 监督管理机构：旬阳市财政局

2. 合格的供应商、合格的服务

2.1 合格的投标人

2.1.1 依照《中华人民共和国公司法》注册、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条要求具备的条件、并具备国家规定的相关该行业必备资质，有能力提供本次磋商采购技术及服务的投标人。

2.1.2 资质要求

(1)具有独立承担民事责任能力的法人、非法人组织或自然人，提供合法有效的营业执照/事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书等相关证明，自然人参与的提供其身份证明；

(2)法定代表人授权委托书和被授权人有效身份证件（法定代表人参加磋商时，须提供本人身份证）；

(3)具有检验检测机构资质认定证书 CMA（证书附表要包含食品）、农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL），通过上一年度陕西省市场监督管理局组织的检验检测机构能力验证；

(4)提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

(5)供应商未被列入“信用中国”网站记录的“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人”名单；不处于“中国政府采购网”记录的“政府采购严重违法失信行为记录名单”中的禁止参加政府采购活动期间（提供网站查询截图，加盖企业公章）；

(6)具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；

(7)财务报告：提供 2024 年或 2025 年任意一年经审计的财务审计报告或投标截止日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明（如提供资信证明，须同时提供基本存款账户开户许可证或基本账户信息表）；

(8) 社保缴纳证明: 提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明, 依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相关证明文件;

(9) 税收缴纳证明: 提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的纳税证明或完税证明(纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章), 依法免税的单位应提供相关证明材料。

磋商供应商的资格条件在评标时进行审查。供应商应在电子响应文件中按磋商文件的规定和要求附上所有的资格证明文件的电子版并加盖公章。若提供的资格证明文件不全或不实, 将导致其磋商或中标资格被取消。

2.1.3 投标人必须从采购代理机构获取磋商文件并登记备案, 未从采购代理机构获取磋商文件并登记备案的潜在投标人均无资格参加磋商。

2.1.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商, 不得参加同一合同项下的政府采购活动。

2.1.5 根据《陕西省财政厅关于政府采购供应商注册登记有关事项的通知》的要求, 参加本项目投标且符合《政府采购法》第二十二条规定的合格供应商须通过陕西省政府采购网(<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>)注册登记加入陕西省政府采购供应商库, 以便中标(成交)后能顺利录入中标(成交)单位信息, 若未办理入库手续, 造成不能发布中标(成交)公告, 责任自负。

2.2 合格的服务

2.2.1 本次磋商采购有关服务, 均应来自上述 2.1 条款所规定的合格投标人。

2.2.2 服务系指投标人按磋商文件规定, 向招标人提供的符合磋商文件要求的相关的服务。

2.3 落实政府采购相关政策

(1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕16号);

(2) 《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号);

(3) 《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号);

(4) 《陕西省财政厅关于进一步加大对政府采购支持中小企业力度的通知》(陕财办采〔2022〕5号);

(5)《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》(国办发〔2007〕51号);

(6)《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》(财库〔2022〕19号);

(7)《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号);

(8)《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕18号)

(9)《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕19号);

(10)《财政部农业农村部国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》(财库〔2021〕19号);

(11)《陕西省财政厅关于印发陕西省中小企业政府采购信用融资办法》(陕财办采〔2018〕23号);

(12)《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》(陕财办采〔2020〕15号);

若享受以上政策优惠的企业,提供相应声明函或品目清单范围内产品的有效认证证书。

1) 中小企业落实政府采购政策

①中小企业应符合工信部联企业〔2011〕300号文件规定,采购活动执行《政府采购促进中小企业发展暂行办法》的规定。

②投标人应提供本企业制造的货物、承担工程或服务,或者提供其他中小微企业制造的货物。

③投标人应同时出具财库【2011】181号文件规定的《中小企业声明函》,由评委会审定,符合条件的企业享受政府采购政策。

2)监狱和戒毒企业应符合《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》—财库〔2014〕68号,并提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明。

3) 投标人应如实提供以上证明文件,如存在虚假应标,将取消其投标资格。

2.4 投标产品政府采购政策

1) 节能产品依据《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库【2019】19号)的规定为准。

2) 环境标志产品依据《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》(财库

【2019】18号)的规定为准。

3) 投标人在竞争性磋商响应文件中所投标产品列入节能、环保、环境标志品目清单中的产品,在投标报价时必须对此类产品单独分项报价,计算出小计及占投标报价总金额的百分比,并提供属于品目清单内产品的证明资料(提供节能环保环境标志产品认证机构出具的证明文件,节能环保环境标志产品认证机构参照国家市场监督管理总局发布的《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》),未提供节能、环保、环境标志产品的证明资料的不给予优惠。

4) 若节能、环保、环境标志品目清单内的产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件的,则该投标产品不享受鼓励优惠政策。

5) 同一品目的节能、环保、环境标志产品部分优惠只对属于品目清单内的非强制类产品进行优惠,强制类产品不给予优惠。

6) 节能、环保、环境标志产品不重复优惠;同时列入国家级清单和省级清单的产品不重复优惠。

7) 获得上述认证的产品在投标时应提供有效证明材料。以上所有证明文件复印件须加盖投标人公章并注明“与原件一致”,否则不予优惠。

2.5 价格优惠比例

1) 投标企业优惠比例

符合竞争性磋商文件规定的小微企业、监狱企业优惠条件的投标人,应当提供《声明函》,价格给予10%的扣除(不重复优惠),用扣除后的价格参与评审。未提供的在评审时不享受价格扣除的优惠政策。

2) 投标产品优惠比例

投标产品为节能、环保、环境标志品目清单中的产品,符合竞争性磋商文件要求的,价格给予10%的扣除(不重复优惠),用扣除后的价格参与评审。

3. 磋商费用

磋商供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。

4. 保密

参与磋商活动的各供应商应对磋商文件和磋商响应文件中的商业和技术等秘密保密,违者应对由此造成的后果承担法律责任。

二、磋商文件的组成、澄清和修改

5. 磋商文件的组成

磋商文件包括下列内容：

第一章 磋商公告

第二章 竞争性磋商须知前附表

第三章 磋商须知

第四章 合同条款及格式

第五章 商务要求

第六章 采购内容及要求

第七章 响应文件基本格式

6. 磋商文件的澄清和修改

6.1 提交首次响应文件截止之日前，采购单位、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购单位、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少 5 日前，以书面形式通知所有获取磋商文件的供应商；不足 5 日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。

6.2 任何要求对磋商文件进行澄清的投标人均应在响应文件递交截止期 3 日前以书面形式通知采购代理机构，采购代理机构对投标人所要求澄清的内容以书面形式予以答复。投标人在规定的时间内未要求对磋商文件澄清或提出疑问的，将视其为无异议。对磋商文件中描述有歧义或前后不一致的地方，磋商小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

6.3 采购代理机构对磋商文件的修改将以书面形式发给所有磋商文件收受人，该修改内容将构成磋商文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到通知后应立即以电话、电子邮件或其他书面形式予以确认。

6.4 在磋商过程中，磋商文件如有实质性变动的，磋商小组应以书面形式通知所有参加磋商的投标人。

6.5 磋商组织机构可以视采购具体情况，延长磋商文件提交截止时间和磋商时间，并将变更时间书面通知所有磋商文件收受人。

6.6 磋商文件的解释权归采购人及采购代理机构。

三、磋商响应文件的编制

7. 编制要求

7.1 磋商供应商应认真阅读磋商文件的所有内容，严格按照磋商文件的要求编制

和提供磋商响应文件，并保证所提供的全部资料的真实性，使磋商响应文件对磋商文件做出实质性响应。如果磋商供应商在磋商响应文件中没有按照磋商文件要求提交全部资料或者磋商响应文件没有对磋商文件在各方面都做出实质性响应，其投标无效。

7.2 磋商供应商提交的磋商响应文件必须逐页加盖鲜红公章并经法定代表人或其委托代理人在指定页面签字或盖章。由委托代理人签字或盖章的在响应文件中须同时提交响应文件签署授权委托书。除磋商供应商对错误处须修改外，全套响应文件应无涂改或行间插字和增删。如有修改，修改处应由磋商供应商加盖单位公章或由公司法人或授权代理签字或盖章。

7.3 磋商供应商提交的磋商响应文件以及磋商供应商与磋商组织机构就有关磋商的所有来往函件均应以中文书写。

8 磋商响应文件构成和格式

8.1 投标人编写的响应文件应包括，但不限于下列部分，并按磋商文件提供的相应格式并依照下列顺序编写：

- (1) 磋商响应函
- (2) 第一次磋商报价表
- (3) 磋商分项报价表
- (4) 资格证明文件
- (5) 商务响应偏离表
- (6) 供应商概况
- (7) 磋商响应方案
- (8) 业绩
- (9) 政府采购投标人拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

8.2 磋商供应商应按照本须知第 8.1 条的内容及磋商文件提供的格式编写磋商响应文件，不得缺少磋商文件要求填写的表格或提交的资料。

8.3 磋商供应商应将磋商响应文件按本须知第 8.1 条规定的顺序编排、并应编制目录。

9 磋商报价

9.1 供应商所报价格应为完成该磋商项目内容的全部合理费用，以及政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

9.2 凡因供应商对磋商文件阅读不深、理解不透、误解、疏漏、或因市场行情了

解不清造成的后果和风险均由供应商自行承担。

9.3 供应商应按照磋商采购文件相关要求自行进行磋商报价。

9.4 投标供应商所报的投标价在合同履行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标，将被认为是非响应性投标，按无效投标处理。

9.5 磋商时，如果磋商响应文件中的《磋商报价表》内容与明细表内容不一致的，以《磋商报价表》为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；按上述修正错误的原则及方法调整或修正报价文件的报价，经供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受修正后的报价，则其报价将被拒绝。

9.6 踏勘现场

9.6.1 经采购人允许，投标供应商可以踏勘为目的进入项目现场，但投标人不得因此使采购人承担有关的责任和蒙受损失。投标人应承担踏勘现场的责任和风险。

9.6.2 由投标供应商自行现场踏勘，供应商将需澄清的问题以书面形式提交，招标人、采购代理机构对投标供应商提出的问题或现场踏勘的问题进行答复，形成答疑纪要发送投标人。投标人承担踏勘现场所发生的自身费用。

9.6.3 招标人和采购代理机构向投标供应商提供的有关现场的数据和资料，是现有的能被投标人利用的资料，招标人和采购代理机构对投标人做出的任何推论、理解和结论均不承担责任。

9.7 本项目采购预算：

合同包 1：贰拾万零贰仟伍佰元整（¥202500.00）

合同包 2：贰拾万零贰仟伍佰元整（¥202500.00）

合同包 3：贰拾万零贰仟伍佰元整（¥202500.00）

合同包 4：贰拾万零贰仟伍佰元整（¥202500.00）

磋商报价大于本采购预算时其投标无效。

9.8 供应商不得以低于成本的报价参加磋商。若投标供应商的磋商报价明显低于其他通过资质及符合性审查投标供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，经磋商小组质询后不能在规定时间内说明理由，或说明理由经磋商小组认为不能证明其报价合理性的，则按无效投标处理。

10. 编制报价的其它约定

10.1 磋商供应商根据自行确定的响应方案进行自主报价。

11. 磋商货币

11.1 报价货币：人民币。单位：元（保留两位小数）。

12. 磋商有效期

12.1 响应文件有效期为磋商之日起九十（90）个日历日（中标人的响应文件有效期与合同有效期一致）。投标人的响应文件有效期比磋商文件规定短的将被视为非响应性投标，按无效投标处理。

12.2 在特殊情况下，在原响应文件有效期期满之前，招标采购单位可征得投标人同意延长响应文件有效期。这种要求与答复均应为书面形式提交。

13. 磋商响应文件的制作和签署

13.1 本项目采用电子化投标方式，投标单位需使用CA主锁进行二次报价。

13.2 磋商响应文件按要求均应加盖磋商供应商印章，并经法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由委托代理人签字或盖章的，在磋商响应文件中须同时提交法定代表人授权委托书。

13.3 除磋商供应商对磋商响应文件错处做必要修改外，磋商响应文件不得行间插字、涂改和增删，如有修改错漏处，必须由磋商供应商的法人或其授权代表在修改处签字后才有效。

13.4 磋商响应文件因表述不清所引起的后果由供应商负责。

13.5 投标供应商须使用数字认证证书对电子投标文件进行签章、加密、递交及开标时解密等相关招标事宜。如因投标供应商自身原因造成无法解密投标文件的，按无效投标处理。

四、磋商响应文件的递交

14. 磋商响应文件的递交

14.1 电子磋商响应文件应在2026年6月22日14:00之前签章加密上传至全国公共资源交易平台（陕西省），公共资源加密投标文件（格式为.SXSZF），如不符合上述要求，按不合格处理。

15. 磋商截止时间

15.1 递交电子版投标文件

电子投标文件可于提交投标文件截止时间前任意时段登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站进行提交，提交投标文件截止时间后系统将拒绝接收。

15.2 采购代理机构可以按本须知第2.1条规定，通知因修改磋商文件而适当延长磋商截止期。在此情况下，招标采购单位和投标人受磋商截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

16. 迟交的响应文件

16.1 采购人、采购代理机构及磋商小组将拒绝接收磋商截止期后送达的任何响应文件。

17. 响应文件的修改和撤回

17.1 投标人在递交响应文件后，磋商截止时间前，可以修改或撤回其响应文件。但投标人必须书面通知采购人及采购代理机构，并在规定的磋商截止期之前，将修改或撤回的响应文件递交到采购代理机构。

17.2 在磋商截止日期之后，供应商不得对其磋商响应文件做任何修改。

17.3 从磋商截止期始至磋商文件确定的响应文件有效期期满这段时间内，投标人不得撤回其响应文件。

18. 磋商响应文件的拒绝和无效

属于下列情况之一的响应文件，采购人（或采购代理人）可以拒绝或按无效标处理：

- （1） 供应商的法定代表人或其授权代表人未参加开标会议；
- （2） 响应文件未按照磋商文件要求制作或逾期递交；
- （3） 响应文件未按照磋商文件要求加盖投标人公章；
- （4） 响应文件未经法定代表人签名（或印签），或其授权代表人签名；
- （5） 响应文件字迹模糊导致无法确认技术内容、磋商价格等内容；
- （6） 磋商文件未按照招标文件规定的格式、内容和要求编制；
- （7） 供应商未按要求对响应文件进行澄清、说明或补正；
- （8） 供应商在一份投标文件中，对同一采购项目有两个或两个以上报价；
- （9） 供应商对同一采购项目递交两份或两份以上不同的响应文件；
- （10） 响应文件中含有虚假资料；
- （11） 未响应磋商文件中规定的其他实质性要求。

五、磋商与评审

19. 响应文件开启和评审

19.1 磋商组织机构组织磋商、文件开启、评审工作，磋商整个过程接受监督部门的监督。

19.2 本项目采用远程不见面开标方式进行开标、磋商，采购代理机构在规定的的时间和地点组织磋商，投标单位授权代表不到现场参加开标，须自行在各自办公场所，自备电脑在投标截止时间前登录不见面开标大厅，进行远程开标、磋商。

19.3 投标供应商在获取招标文件后应在全国公共资源交易平台（陕西省安康市）网站[新闻咨询-通知公告]中下载并详细阅读《安康公共资源交易中心不见面开标系统（投标人）操作手册》，下载地址：

<http://k.sxggzyjy.cn/xwzx/002002/20210812/f8d1e823-ae2f-424d-bd23-288b7355448a.html>。

19.4 为顺利实现不见面开标系统的远程交互，建议投标人配置的软硬件设施有：高配置电脑、高速稳定的网络、电源（不间断）、CA 锁、音视频设备，浏览器要求使用 IE11 浏览器，且电脑已经正确安装了陕西省公共资源 CA 驱动。

19.5 投标人需注意 CA 锁一定要提前准备好，并确保 CA 锁为制作投标文件的 CA 锁。

19.6 不见面开标方式因投标人不来开标现场，资格审查如需提供复印件，请按磋商文件中要求，在响应文件中上传电子版。

19.7 开标时间到了之后就不能签到，建议投标人在开标前半小时登录不见面开标大厅，并及时签到（开标前 60 分钟即可签到），遇到问题及时联系客服 4009280095。

“不见面开标大厅”登录网址：

<http://219.145.206.209/BidOpeningHall/bidopeninghallaction/html/login>。

19.8 开标时，供应商须使用电子投标文件加密时所用的数字认证证书（CA 锁）在自备电脑上自行远程解密电子投标文件，由电子交易系统进行自动唱标。

19.9 系统默认解密时长为 20 分钟，投标单位需在解密时间规定内完成标书解密。所有投标单位解密完成后由开标人员将响应文件导入开评标系统。

19.10 磋商小组将分别与每位供应商远程进行磋商，请及时关注不见面开播大厅右侧公告及互动栏目信息。

19.11 磋商结束后，供应商在自备电脑上用数字认证证书（CA 主锁）登陆系统进行二次报价，系统按照评标规则自动排序。

二次报价网上操作流程：

①插入 CA 锁，登录陕西省公共资源交易平台网站（<http://www.sxggzyjy.cn/>）；
电子交易平台—政府采购交易系统企业端登陆；

②点击右上角我的项目，选择政府采购，选择本次开标项目，点击项目流程；

③点击网上报价；

④报价：点击  报价，输入金额（注意大小写一致）；

⑤签章查看：点击 ，选择单页签章，点击报价表右下角签章；

⑥确认无误如图：



⑦点击  提交。

19.12 在开标环节出现下列情况之一的，其电子投标文件视为无效文件：

（1） 供应商拒绝对电子投标文件进行解密的；

（2） 因供应商自身原因（如未带 CA 锁、或所带 CA 锁与制作电子投标文件使用的 CA 锁不一致、或沿用旧版招标文件编制投标文件等情形），导致在规定时间内无法解密投标文件的；

（3） 上传的电子投标文件无法打开的；

（4） 政府采购法律法规规定的其他无效情形。

20. 磋商小组

20.1 招标采购单位将按照《中华人民共和国政府采购法》等有关规定组建磋商小组。

20.2 磋商小组由采购人代表及评审专家组成，评审专家从陕西省政府采购专家库中随机抽取产生。

20.3 磋商小组负责磋商工作，对响应文件进行审查和评估，并向招标采购单位提交书面评审报告，推荐成交候选人。

20.4 文件开启后，直到向成交的投标人授予承包合同为止，凡与审查、澄清、评

价和比较磋商的有关资料及授标意见等内容，磋商小组均不得向其他投标人及与磋商无关的其他人透露。

21. 磋商办法及内容

21.1 磋商原则：

- (1) 坚持磋商机会均等，信息公开，公平竞争的原则。
- (2) 坚持竞争性、经济实效性和公平性原则。
- (3) 综合评估，择优选择技术方案优、业绩好、服务有保证的成交单位。

21.2 磋商程序：

磋商的全过程分为第一次报价、资质及符合性评审、磋商过程、最终报价、最终评审五个阶段。最终报价采取集中报价形式。

21.2.1 依据程序，第一次报价与最后报价均不予以公布。

21.2.2 资质及符合性评审：采购人对投标人资质进行审查，磋商小组对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查，出现下列情况的按无效文件处理。

(1) 资质有效性评审：本次磋商所要求的必要资质证明文件，缺其中一项或某项达不到磋商要求，均按无效文件处理。

(2) 各供应商未经过正常渠道获取竞争性磋商文件，或参加磋商的磋商供应商与报名登记的单位名称不符。

(3) 磋商供应商未提供法定代表人授权书（法定代表人直接参加磋商的除外）或授权书不符合竞争性磋商文件要求的。

(4) 磋商响应文件要求加盖供应商公章或签字处未执行文件规定、磋商响应文件有效期或有效期未能达到竞争性磋商文件的要求的。

(5) 提供虚假证明（包括第三方提供的虚假证明、证件），开具虚假业绩，除按无效文件处理外，按有关规定进行相应的处罚。

(6) 磋商方案出现严重漏项，造成系统缺陷，已影响到该项目的实施。

(7) 在重大项目履约过程中有不良记录，不能按期履约的。

21.3 磋商过程

(1) 磋商小组所有成员应当集中与单一投标人分别进行磋商，并给予所有参加磋商的投标人平等的磋商机会。

(2) 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求

中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

(3) 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的投标人。

(4) 投标人应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。投标人为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

21.4 最终报价

磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，所有实质性响应的投标人应在规定时间内提交最终报价；

磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由投标人提供最终解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上投标人解决方案，并要求其在规定时间内提交最终报价。

最终报价是投标人响应文件的有效组成部分。

22. 响应文件的详细评审

22.1 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

22.2 评标方法：综合评分法。

22.3 评分标准

1) 资质审查标准

序号	评审因素	评审标准
1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、非法人组织或自然人，提供合法有效的营业执照/事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书等相关证明，自然人参与的提供其身份证明。
2	法定代表人授权委托书	法定代表人授权委托书和被授权人有效身份证件（法定代表人参加磋商时，只需提供本人身份证）。
3	资质要求	具有检验检测机构资质认定证书 CMA（证书附表要包含食品）、

序号	评审因素	评审标准
		农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL），通过上一年度陕西省市场监督管理局组织的检验检测机构能力验证。
4	具备良好的商业信誉	提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录声明。
5	企业信誉	供应商未被列入“信用中国”网站记录的“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人”名单；不处于“中国政府采购网”记录的“政府采购严重违法失信行为记录名单”中的禁止参加政府采购活动期间（提供网站查询截图，加盖企业公章）。
6	书面声明	提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明。
7	财务报告	提供 2024 年或 2025 年任意一年经审计的财务审计报告或投标截止日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明（如提供资信证明，则同时提供基本存款账户开户许可证或基本账户信息表）。
8	社保缴纳证明	提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相关证明文件。
9	税收缴纳证明	提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的纳税证明或完税证明（纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章），依法免税的单位应提供相关证明材料。
10	非联合体投标声明	提供非联合体投标声明。

注：以上资料证明文件经审查不合格的投标供应商将视为非响应投标，不再进入后续评标阶段。

2) 符合性审查

序号	评审因素	评审标准
1	响应文件项目名称、项目编号	响应文件以下列出的项目名称、项目编号、标段与本项目完全一致，且不遗漏：

序号	评审因素	评审标准
		(1) 封面; (2) 磋商响应函; (3) 法定代表人委托授权书。
2	响应文件的签署、盖章	投标供应商须按磋商文件要求使用数字认证证书对电子投标文件进行签字、盖章均符合磋商文件要求，且无遗漏。
3	磋商报价	同时满足以下条款： (1) 磋商报价符合唯一性要求； (2) 第一次磋商报价表填写符合要求； (3) 报价货币符合磋商文件要求； (4) 不大于采购预算或磋商文件规定的最高限价。
4	响应文件组成	符合磋商文件基本格式要求。
5	响应文件有效期	符合磋商文件的要求。
6	合同履行期限	符合磋商文件的要求。
7	其他	完全理解并接受法律法规和采购文件对供应商的各项须知、规约要求和责任义务，没有出现法律法规或采购文件明确规定的其他被视为“无效响应”的情形。

3) 评分细则

分项	分值	评审因素
投标报价	10 分	以满足磋商文件要求且磋商价格最低的投标报价为磋商基准价，其价格分为满分。其他投标供应商的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分=（磋商基准价/磋商报价）×价格权值%×100。 符合竞争性磋商文件规定的 小微企业、监狱企业优惠条件的供应商，价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。
服务能力	28 分	CMA 证书检验项目覆盖率（5 分） CMA 证书能力附表覆盖本次检测项目 100%得 5 分，95%≤覆盖率<100%得 3 分，90%≤覆盖率<95%得 1 分，覆盖率<90%不得分。

分项	分值	评审因素
		(注：供应商应提供所有检测项目在证书附表中的所在位置同时提供相关承诺，若本项未提供检测项目所在位置对应表及相关承诺则此项不计分)
		试验场地（5分） 具有专业食品安全检验实验室，实验室场地面积 3000 平方米以上得 5 分，2500-3000 平方米（含）得 3 分，2000 平方米以下得 1 分（提供实验室平面布局图、所有权证明文件）。
		仪器设备（5分） 配备液相色谱/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，以上设备均具备得 5 分，缺失一中扣 1 分，扣完为止（提供有效设备检定/校准证书）
		运输及冷藏设备（5分） 具有 3 台及以上专职采样运输车辆得 2 分（提供车辆行驶证）； 具有冷藏及冷冻食品保存专用冷库得 3 分（提供相关证明文件）。
		人员配备（8分） 投入本项目的主要技术人员、抽样队伍配置科学合理。 具备高级技术职称人员每具备 1 人得 2 分。具备中级技术职称人员每具备 1 人得 1 分，本项最高得 8 分。
实施方案	48 分	总体方案（10分） 针对本项目提供完善的实施方案，方案详细全面、科学合理、符合本项目实际情况、能满足采购人具体要求得 7-10 分；方案较为完善、基本符合项目实际情况得 3-7 分；有明显缺陷、不符合项目实际情况得 0-3 分。
		抽查方案（8分） 对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定详细明确的，

分项	分值	评审因素
		得 6-8 分；对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定一般的，得 3-6 分；对抽查实施细则、工作计划、抽检项目针对性等方案制定不明确的，得 0-3 分。
		管理制度（8 分） 对开展抽查工作的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报等阐述明确的，得 6-8 分；对开展抽查工作的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报等阐述一般的，得 3-6 分；对开展抽查工作的基本管理制度、抽样规定、检验规定、异议处理、结果上报等阐述不明确的，得 0-3 分。
		采样方案（8 分） 对上门采集样品、采样车辆配置，样品存储运输、采样人员分组安排等有详细的工作内容。具体可行，内容详细得 6-8 分；基本内容满足要求得 3-6 分；内容阐述缺项，不完全可行得 0-3 分。
		工作进度安排及保障措施（8 分） 符合项目要求，安排科学，措施合理得 6-8 分；较符合项目要求，安排较科学、措施较合理得 3-6 分；不符合项目要求，安排不科学、措施不合理得 0-3 分。
		应急预案（6 分） 提供详细的应急预案，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，方案全面完善、措施有力得 4-6 分；方案基本完善、措施有效得 3-4 分；有明显缺陷、不符合项目实际情况得 0-2 分；
服务承诺	8 分	服务机构健全，有详细可行的服务方案及标准，针对本项目及采购人实施需要提供详细具体可行的服务措施承诺得 4-8 分；服务承诺内容描述过于简单、与项目特点不匹配，存在不可能实现的夸大情形或存在不适用项目实际情况的得 0-4 分。

分项	分值	评审因素
业绩	6 分	提供 2023 年 6 月至今已完成类似业绩的中标通知书及合同，每提供一个业绩得 2 分，最高不超过 6 分（以合同签订时间为准）。

22.4 供应商的磋商响应文件中必须提供与以上评分因素相关的证明材料。如果发现有弄虚作假的，磋商小组将取消其磋商资格。

23. 确定成交单位

采购人按照磋商小组推荐的成交候选人排名顺序确定成交单位。采购代理机构将成交结果通知所有未成交的投标人。

六、授予合同

24. 成交通知书

24.1 采购代理机构在收到采购人的成交定标复函后，按规定时间向中标人发出中标通知书。

24.2 中标通知书是合同的组成部分。

25. 成交服务费

25.1 中标单位应在接到成交通知书时，依据国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知（计价格〔2002〕1980 号）、《国家发展和改革委员会办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857 号）文件规定的收取标准及相应的计算办法向代理机构缴纳成交服务费。

26. 签订合同

26.1 成交人应按《成交通知书》指定的时间、地点与采购人签订合同。

26.2 如果成交人没有按照上述第 25.1 条或第 26.1 条规定执行，招标采购单位将有充分理由取消该成交决定。在此情况下，招标采购单位可将合同授予综合得分排序名列下一个的投标人，或重新组织采购。

27. 拒绝商业贿赂

投标人必须填写一份《拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书》（格式见附件）编制在响应文件中。

28. 保密和披露

28.1 保密

投标人自领取磋商文件之日起，即承诺承担对本采购项目的保密义务，不得将因

本次磋商获得的信息向第三人外传。

28.2 披露

28.2.1 代理机构有权将投标人提供的所有资料向有关政府部门或评审标书的有关人员披露。

28.2.2 在代理机构认为适当时，国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，代理机构无须事先征求投标人/成交人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人/成交人的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及投标人/成交人已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

29. 质疑与投诉

29.1 质疑

29.1.2 按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购质疑和投诉办法》等有关规定，参加本次政府采购活动的投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式一次性向采购人或者招标组织机构提出质疑。

29.1.2 质疑书应包括以下主要内容：

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提出质疑的日期

29.1.3 按照与质疑事项有关的当事人数量提供质疑书，并应加盖公章且由法定代表人签字。代理人办理质疑事项时，还应当提交授权委托书，授权委托书应当载明代理的具体权限和事项，否则采购人或者招标组织机构不予受理。

29.1.4 除书面形式外，其他任何方式的质疑，采购人或者招标组织机构均不予接受和回复。

29.1.5 采购人或者招标组织机构在收到质疑书后七个工作日内作出书面答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关当事人，但答复不得涉及商业秘密。

29.2 投诉

29.2.1 按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购质疑和投诉办法》、安康市财政局转发《陕西省财政厅关于在全省开展电子化投诉工作有关事项的通知》的通知（安财采管函〔2022〕13号）以及相关的法律法规规定，质疑人对采购人或者招标组织机构的答复不满意或者采购人或者招标组织机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级财政部门投诉。

29.2.2 投诉人提起投诉应符合下列条件：

- （1）投诉人是参与所投诉政府采购活动的招标供应商；
- （2）提起投诉前已依法进行质疑；
- （3）投诉书内容符合《政府采购质疑和投诉办法》规定；
- （4）在投诉有效期限内提起投诉；
- （5）属于同级财政部门管辖；
- （6）同一投诉事项未经财政部门投诉处理；
- （7）法律法规规定的其他条件。

29.2.3 投诉人投诉时，应当提交投诉书，并按照被投诉采购人、招标组织机构和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书。

29.2.4 投诉书应当包括以下主要内容：

- （1）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- （2）质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- （3）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- （4）事实依据；
- （5）法律依据；
- （6）提起投诉的日期。

29.2.5 投诉书应当加盖公章并由法定代表人签字。投诉人可以委托代理人办理投诉事务。代理人办理投诉事务时，应当提交投诉人的授权委托书。授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项。

29.2.6 投诉人不符合上述规定提起的投诉，财政部门不予受理。

30. 政府采购信用融资

投标人参与旬阳市政府采购活动，成为中标（成交）供应商，并与采购人签订政府采购合同后，可按照旬阳市财政局、中国人民银行旬阳市支行关于转发《陕西省财政厅、中国人民银行西安分行关于深入推进政府采购信用融资业务的通知》的通知相关

规定，向开展政府采购信用融资业务的银行申请贷款。具体融资事项请与各商业银行对接。

31. 其他

31.1 本项目如果发生下列情况采购代理机构将报请监督管理机构批准变更招标方式或重新组织招标：

- (1) 有效投标人不足三家；
- (2) 磋商小组三分之二以上的评委认定所有投标报价存在价格不实的现象；
- (3) 有证据证明有围标现象的发生。
- (4) 因重大变故，招标任务取消的。

31.2 投标人有下列情形之一的，成交无效，同时代理机构将提请政府采购监管部门，依据政府采购法律法规的规定作出处理。

- (1) 提供虚假材料谋取成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；
- (3) 与采购人、其他投标人恶意串通的；
- (4) 投标截止时间后投标人撤回其报价的；
- (5) 在磋商期间，影响代理机构或磋商小组正常磋商的；
- (6) 成交后未按本竞争性磋商文件要求签约或与采购人订立背离合同实质性内容的其它协议的；
- (7) 投标人未按竞争性磋商文件规定和合同约定履行义务的。
- (8) 法律法规规定的其它事项。

30.3 根据陕财库[2015]124号文件规定，采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有1家的，采购人（项目实施机构）或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

第四章 合同条款及格式

（此为合同草稿，仅供参考，具体条款以实际签订合同为准）

食品抽检合同

采购人（甲方）：_____

供应商（乙方）：_____

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，经平等协商，（采购项目编号：_____）的《采购文件》、乙方的《响应文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的招标文件、投标文件、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

第一条 合同内容及金额：即中标单位中标总金额

大写：_____元，小写：_____元

第二条 服务期限：_____

中标单位未征得采购单位同意和谅解而单方面停止服务，将按违约终止合同。

中标单位遇到可能妨碍提供服务的情况，应当及时以书面形式通知采购单位，说明原由、拖延的期限等；采购单位、采购代理机构在收到通知后，尽快进行情况评估并确定是否通过修改合同，酌情延长限或者通过协商加收误期赔偿金。

第三条 服务地点：采购人指定地点。

第四条 结算方式

1、付款方式：_____。

2、乙方须向甲方出具合法有效的完税发票，甲方进行支付结算。

3、结算方式：银行转账。

第五条 服务质量：乙方提供的服务应满足国家、省、行业现行有关规范、规程、标准要求。

第六条 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。

第七条 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。乙方应承担由此而产生的一切损失。

第八条 技术保障：中标单位应提供相应的保障服务

第九条 甲方的权利和义务

1、甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

2、甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

第十条 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

2、根据本合同的规定向甲方收取相关服务费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3、及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配

合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙承担承担的其他责任。

第十一条 违约责任

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2、如因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。

第十二条 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，乙方应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续三天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十三条 合同的变更和终止

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。

第十四条 解决合同纠纷的方式

在本合同履行过程中发生争议时，甲、乙双方应协商解决，若协商无法达成一致时，可向旬阳市人民法院提起诉讼。

第十五条 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___份，自双方签章之日起起效。甲方___份，乙方___份，政府采购代理机构___份，同级财政部门备案___份，具有同等法律效力。

甲方 (盖章)	乙方 (盖章)
地址	地址
分管领导(签字)	委托代理人
法人代表(签字)	法定代表人
开户银行	开户银行
帐号	帐号
电话	电话
邮政编码	邮政编码
签订日期 年 月 日	签订日期 年 月 日

第五章 商务要求

一、项目名称

旬阳市 2026 年食品安全抽检项目

二、项目内容

2026 年，市局下达我市食品安全抽检任务为 900 批次，其中普通食品 600 批次，食用农产品 300 批次。

（一）抽检对象。一是辖区内城乡结合部和农村地区农贸市场内的商场超市、生产企业、批发市场、小作坊、小摊贩、小餐饮等；二是以外卖餐饮、食堂送餐、生鲜配送等为重点开展网络食品抽检；三是辖区内校园/托幼食堂及周边、养老机构/敬老院食堂食品原材料的抽检；四是对上年度抽检不合格食品进行跟踪抽检；五是根据省局每期活动主题开展“你点我检 服务惠民生”等活动开展抽检，提升辖区内民意征集系统参与度。

（二）抽检区域。抽样地点覆盖本行政区域 21 个镇，抽检品种主要在流通环节、生产环节，各环节采样应涵盖农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店、校园周边等不同食品销售场所。餐饮环节采样重点为中小饮品店、学校和托幼机构食堂、养老机构食堂、网红餐饮店、旅游景区餐饮单位等。聚焦生鲜电商、直播带货、网红餐厅、餐饮外卖、集中供餐、旅游景区等重点环节。

（三）抽检频次。全年均衡完成抽检任务，合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，确保高质量按时完成年度任务。根据食用农产品交易数量和季节特点等情况按比例确定抽样频次，同时针对食用农产品农兽药残留等监管重点，开展食品快速检测，围绕“你点我检”及其他重点工作开展专项抽检，有效保证时间、区域品种上均衡推进，切实提升抽检质量水平。

（四）检测项目。抽检品种及检测项目包括食用农产品、粮食加工品、豆制品、糕点、酒类、乳制品、肉制品、餐饮食品、保健食品等 23 大类。

三、项目地点

采购人指定地点。

四、服务期

自合同签订之日起至 2026 年 10 月 31 日完成抽样任务，11 月 5 日前完成检验工作并将检验报告书送达采购人

五、其他

本项目分为 4 个包，供应商可同时参与多个包或任意一个包的投标。为避免供应商资源投入限制，而无法保质保量完成服务，增加合同履行的风险；若同一供应商在两个及以上包段被推荐为第一成交候选人，按包号从小到大顺序确定中标包；其余包段由该包第二名递补为第一候选人，依次类推，可以兼投不可兼中。

第六章 采购内容及要求

2026 年度食品安全监督抽检计划表（合同包 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	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	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)	
			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	
		谷物碾磨加工品		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	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	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	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)	
				发酵面制品	大肠菌群、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)	
				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、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、靛蓝)	
				其他谷物粉类制成品	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	食用植物	食用植物	食用植物	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)、	5

	脂及其制品	油	油	油	溶剂残留量、乙基麦芽酚	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)	7
		食醋	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)、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	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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、黄曲霉毒素 B ₁ 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
		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)、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)、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、亮蓝)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		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、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	
				其他固体调味料	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	蛋清酱、沙拉酱	二氧化钛	
				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 B ₁	
				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	
					其他半固体调味料	
					味精	
					食盐	
					低钠食用盐	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	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)	5
			腌腊肉制品	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)、	
		熟肉制品	酱卤肉制品	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	
			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)、	
			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	
			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	
					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	
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素 M ₁ 、丙二醇、商业无菌、铅(以 Pb 计)	4
				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 M ₁ 、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M ₁ 、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 M ₁	
				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 M ₁	
			乳粉	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	
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、再制干酪、干酪制品)	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				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、脱氢乙酸及其钾盐(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	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	

				等固态成型产品		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镍、溴酸盐	5
				饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、耗氧量(以 O ₂ 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 O ₂ 计)、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 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	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	
7	方便食品	方便食品	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	3
			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	
			其他方便食品	其他方便食品	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
				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 A1 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	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	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
				水产动物类罐头	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)	
			果蔬罐头	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素 B ₁ 、乙二胺四乙酸二钠、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)	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪	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	1

				糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	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	
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米食品	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)	4
			速冻面米食品	速冻面米食品	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)	
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	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)、黄曲霉毒素	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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)、	
			速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			速冻其他食品	速冻蔬菜制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	
			薯类食品	冷冻薯类	铅(以 Pb 计)	
				薯泥(酱)、薯粉类	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	
				其他薯类食品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力)	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	2

		及制品)			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	
			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)	
14	茶叶及茶叶制品	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)、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	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
			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	
15	酒类	蒸馏酒	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)、组胺、三氯蔗糖、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、氰化物(以 HCN 计)	4
		发酵酒	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	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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)		
			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)		
			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、安赛蜜、纽甜、西地那非、豪莫西地那非、纳度那非、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		
16	蔬菜制品	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)		
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
			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		
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	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)	1	
			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)	
			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	
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、其他炒货类)	瓜子	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	4
				花生制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
				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 B ₁ 、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	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			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	
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)、赭曲霉毒素 A	0
		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、二氧化硫残留量、螨	2
				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)	

				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	
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	1
				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)	
			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)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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)	
			生食水产品	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	
			其它水产制品	其它水产制品	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)、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)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	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	9
			淀粉制品	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)	

				其他淀粉制品	铝的残留量(干样品, 以 A1 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 A1 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
			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 A1 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 A1 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)	
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 B ₁ 、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 A1 计)	9
			非发酵性豆制品	腐竹、油豆腐及其再制品	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 A1 计)	
				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 A1 计)、糖精钠(以糖精计)	
			其他豆制	大豆蛋白	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,	

					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、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺	
				熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb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	
		预制水产品(自制)	预制水产品(自制)	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海产品中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)	
		焙烤食品(自制)	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)	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)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		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	
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	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	5
				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	3
				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)	
			畜副产品	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	1
				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	
				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	
				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	
		蔬菜	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 SO ₂ 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)、氟虫腈、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	2

旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	利、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、甲胺磷、甲拌磷			
					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、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果	0
						小白菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯氧乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	0
						普通白菜(小白菜、油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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
						油麦菜	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、乙酰甲胺磷	1
					茄果类蔬菜	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、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈	4
						茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、吡唑醚菌酯、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、乙酰甲胺磷	1
					豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、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
						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、甲胺磷	2
						蚕豆豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	0
					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、吡唑醚菌酯、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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	1
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、乙酰甲胺磷	3
				山药	铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺、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
		水产品	淡水产品	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
			海水产品	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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)	0
				海水虾	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、氯霉素/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, 鲟鱼)	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
		水果类	仁果类水果	菠萝	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、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、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	1

			柑橘类水果	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
				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、三唑磷、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、乙酰甲胺磷	0
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、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、烯啶吡啶、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷	1
				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、乙酰甲胺磷	0
			热带和亚热带水果	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、氟虫腈、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、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻嗪酮、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、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	0
				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、吡虫啉、氰霜唑、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)、啉虫脲、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、氟虫腈	0
				橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	0
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	0

		瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、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、乙酰甲胺磷	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、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、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 B ₁ 、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	0
		生干坚果与籽类食品	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 B ₁ 、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				

2026 年度食品安全监督抽检计划表（合同包 2）

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	7
			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	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)	
			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	
		谷物碾磨加工品	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		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		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		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)	
			发酵面制品		大肠菌群、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		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)	
			其他谷物粉类制成品		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	3

3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)	7
		食醋	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)、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	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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、黄曲霉毒素 B ₁ 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
		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)、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)、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)	
		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、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	
				其他固体调味料	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	蛋黄酱、沙拉酱、肉酱、果酱、果酱类(酱)	二氧化钛	
				辣椒酱	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 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			
				其他各固体调味料	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	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)、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)、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)
4	肉制品	腌制肉制品	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)	5			
			腌腊肉制品	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)、		
		熟肉制品	酱卤肉制品	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		
			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)		
			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		
			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		
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素 M ₁ 、丙二醇、商业无菌、铅(以 Pb 计)	4
				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 M ₁ 、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M ₁ 、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 M ₁	
				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 M ₁	
			乳粉	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)	蛋白质、三聚氰胺	
				其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、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)	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、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	
				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	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、溴、溴酸盐	
				饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、耗氧量(以 O ₂ 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 O ₂ 计)、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 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	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、咖啡因、菌落总数	
7	方便食品	方便食品	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	3
			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)、甜蜜素、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	
			其他方便 食品	中调类方 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 B ₁ 、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)	
				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	铅(以 Pb 计)、铜(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
				水产动物 类罐头	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)	
			果蔬罐头	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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	
				其他薯类食品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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)、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	
			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)	
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)、吡虫啉、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、啉虫威、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	3
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
		代用茶	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、噻虫嗪	
15	酒类	蒸馏酒	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)	4

16	蔬菜制品	发酵酒	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)	10
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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)	
			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)	
			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、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	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	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)、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	
			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)	
其他蔬菜制品	其他蔬菜制品		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、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
食用菌制品	干制食用菌		铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、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			

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	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)	1
			水果干制品	水果干制品(含枸杞)	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)	
			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	
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)	瓜子	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	4
			炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
				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 B ₁ 、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	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			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	
20	可可及焙	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	1

	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	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				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)	
				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	
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	1
				预制定物 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)	
			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	预制品糜 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 性水产制	熟制动物 性水产制	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(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

			品	品		
			生食水产品	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	
			其它水产制品	其它水产制品	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)、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)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、水分、霉菌和酵母、葛根素	9
				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 A1 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)	
				其他淀粉制品	铝的残留量(干样品,以 A1 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 A1 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
			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 A1 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)、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 A1 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)	
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 B ₁ 、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)	9
			非发酵性豆制品	腐竹、豆皮及其再制品	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)	
				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、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)	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	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	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	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、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、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	0

28	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)、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)
				凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)
				酱卤肉制品	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、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺
				熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb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
		预制水产制品(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)
		焙烤食品(自制)	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)	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)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

29	食用农产品	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	
		畜禽肉及副产品	畜肉	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	5
				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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑	3
				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)	
			畜副产品	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	0
				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	
				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	
				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		
		蔬菜	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 SO ₂ 计)、总砷(以 As 计)		1
			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)、氟虫腈、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、氟虫腈、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、氟虫腈、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
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、氯氟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、噻虫脒、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、噻虫脒、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		1
			茄果类蔬菜	辣椒	镉(以 Cd 计)、呋虫胺、噻虫嗪、噻虫脒、毒死蜱、吡虫啉、倍硫磷、氧乐果、克百威、吡虫啉、吡啶醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈		4
				茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、吡啶醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威		0

旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	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、吡唑醚菌酯、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、乙酰甲胺磷	1
				豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、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
					蚕豆	阿维菌素、噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、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、甲胺磷	2
					食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	0
				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	1
					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、氧乐果、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、吡唑醚菌酯、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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫脒、氧乐果	1
					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、乙酰甲胺磷	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
				水产品	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、甲氧苄啉、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、替氟沙星、诺氟沙星	1
					淡水虾(不包括小龙虾)	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	0
					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
				海水产品	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)	1

				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	0
			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)	1
		水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
				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、	0
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	1
				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、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	0
				油桃	敌敌畏、噻虫胺、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	1
			柑橘类水果	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	1
				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
				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、乙酰甲胺磷	0
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯、氯吡啶酰胺、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、吡菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	0
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯	1

旬阳市2026年食品安全抽检项目	热带和亚热带水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、乙酰甲胺磷	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、氟虫腈、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3	
		芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻嗪酮、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	4	
		火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	0	
		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、氰霜唑、氧乐果、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	1	
		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	1	
		龙眼	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威、氟虫腈		
		橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	0	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	0	
		瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
			甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
	鲜蛋	鲜蛋	甲砒唑、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、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、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	1	
	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	1
	生干坚果	生干坚果	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

		与籽类食品	与籽类食品	花生	酸价(以脂肪计) (KOH)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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

2026 年度食品安全监督抽检计划表（合同包 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
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	8
			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	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）	
			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	
		谷物碾磨加工品	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）	
			发酵面制品	发酵面制品	大肠菌群、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）	
			其他谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	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	4

3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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(以占氨基酸态氮的百分比计)、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	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)、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	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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、黄曲霉毒素 B ₁ 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
		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)、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)、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)
		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、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)
				其他固体调味料	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	蛋黄酱、沙拉酱、肉酱、果酱、鱼肝油、鱼肝油粉、鱼肝油粉(酱)	二氧化钛
				辣椒酱	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 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	味精	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)、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)、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)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	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	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)、		
		熟肉制品	酱卤肉制品	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		
			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)、		
			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		
			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		
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素 M ₁ 、丙二醇、商业无菌、铅(以 Pb 计)	4
				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 M ₁ 、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M ₁ 、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 M ₁	
				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 M ₁	
			乳粉	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	
			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	
				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、脱氢乙酸及其钾盐(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	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、溴、溴酸盐	
				饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、耗氧量(以 O ₂ 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 O ₂ 计)、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 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	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、咖啡因、菌落总数	
7	方便食品	方便食品	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	3
				方便米粉(米线)	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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	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)、甜蜜素、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	
			其他方便 食品	中调类方 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 B ₁ 、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)	
				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 A1 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	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
				水产动物 类罐头	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)	
			果蔬罐头	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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	
				其他薯类食品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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)、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	
			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)	
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)、吡虫啉、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、啉虫威、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	2
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
		代用茶	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、噻虫嗪	
15	酒类	蒸馏酒	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)	4

16	蔬菜制品	发酵酒	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)	8
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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)	
			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)	
		配制酒	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、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	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)、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	
			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)	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、砷(以 As 计)、二氧化硫残留量	
			腌渍食用菌	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	

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	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)	1
			水果干制品	水果干制品(含枸杞)	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)	
			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	
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)	瓜子	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	4
			炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
				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 B ₁ 、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	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			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	
20	可可及焙	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	0

	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	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				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)	
				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	
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	1
				预制定物 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)	
			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	预制品糜 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 性水产制	熟制动物 性水产制	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(以环己氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

			品	品		
			生食水产品	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	
			其它水产制品	其它水产制品	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)、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)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、水分、霉菌和酵母、葛根素	9
				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 A1 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)	
				其他淀粉制品	铝的残留量(干样品,以 A1 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 A1 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
			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 A1 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)、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 A1 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)	
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 B ₁ 、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)	9
			非发酵性豆制品	腐竹、豆皮及其再制品	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)	
				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、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)	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	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	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	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、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、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	1

28	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)、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)
				凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)
				酱卤肉制品	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、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺
				熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb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
		预制水产制品(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)
		焙烤食品(自制)	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)	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)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

29	食用农产品	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	
		畜禽肉及副产品	畜肉	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	5
				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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑	3
				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)	
			畜副产品	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	0
				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	
				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	
				牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	

旬阳市2026年食品安全抽检项目		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		
	蔬菜	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 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)		1
		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)、氟虫腈、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、氟虫腈、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、氟虫腈、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
			普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、噻虫脒、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、氯氟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、噻虫脒、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、噻虫脒、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		1
		茄果类蔬菜	辣椒	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、噻虫脒、毒死蜱、吡虫啉、倍硫磷、氧乐果、克百威、吡虫啉、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈		4
			茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威		0

旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	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、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	2		
				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、乙酰甲胺磷	1	
				豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、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	1	
					豇豆	阿维菌素、噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、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、甲胺磷	2	
					食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	1	
				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	1	
					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、氧乐果、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、吡唑醚菌酯、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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫脒、氧乐果	1	
					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、乙酰甲胺磷	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)	1	
				水产品	淡水产品	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、替氟沙星、诺氟沙星	1
						淡水虾(不包括小龙虾)	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	0
						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
					海水产品	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

旬阳市2026年食品安全抽检项目			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	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)	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)	1
	水果类	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)	1
			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、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	0
			油桃	敌敌畏、噻虫胺、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	0
		柑橘类水果	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	0
			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	1
			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	1
			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、乙酰甲胺磷	1
		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	0
			草莓	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、多菌灵、吡虫啉、乙醚甲胺磷	1
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果、吡唑醚菌酯	0

				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、乙酰甲胺磷	0
			热带和亚热带水果	香蕉	腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟唑菌酰胺、联苯肼酯、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻嗪酮、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	2
				火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
				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、氰霜唑、氧乐果、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	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)、啉虫脲、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	1
				龙眼	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威、氟虫腈	
				橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	0
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	0
			瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、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、乙酰甲胺磷	0
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲砒唑、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、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、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	1
		生干坚果	生干坚果	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	1

		与籽类食品	与籽类食品	花生	酸价(以脂肪计) (KOH)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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

2026 年度食品安全监督抽检计划表（合同包 4）

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	9
			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	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）	
		谷物加工品	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）	
		其他粮食加工品	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	
			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）	
			发酵面制品	发酵面制品	大肠菌群、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）	
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	3
				食用植物油		

3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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(以占氨基酸态氮的百分比计)、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	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)、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	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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、黄曲霉毒素 B ₁ 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
		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)、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)、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)
		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、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)
				其他固体调味料	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	蛋黄酱、沙拉酱、肉酱、果酱、花生酱、芝麻酱、火锅底料、火锅蘸料、调味酱(类)的混合物	二氧化钛
				辣椒酱	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 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	味精	味精	谷氨酸钠
				食盐	普通食用盐	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、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)、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)	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	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	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)、		
		熟肉制品	酱卤肉制品	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		
			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)、		
			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		
			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		
					5		

				各自用量占其最大使用量的比例之和		
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素 M ₁ 、丙二醇、商业无菌、铅(以 Pb 计)	4
				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 M ₁ 、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M ₁ 、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 M ₁	
				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 M ₁	
			乳粉	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)	蛋白质、三聚氰胺	
				其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、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)	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、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	
				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	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、溴、溴酸盐	
				饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、耗氧量(以 O ₂ 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 O ₂ 计)、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 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	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、咖啡因、菌落总数	
7	方便食品	方便食品	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	3
				方便米粉(米线)	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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	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)、甜蜜素、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	
			其他方便 食品	中调类方 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 B ₁ 、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)	
				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 A1 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	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
				水产动物 类罐头	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)	
			果蔬罐头	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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	
				其他薯类食品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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)、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	
			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)	
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)、吡虫啉、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、啉虫威、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	3
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
		代用茶	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、噻虫嗪	
15	酒类	蒸馏酒	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)	4

16	蔬菜制品	蔬菜制品	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)	7
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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)	
			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)	
			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、西莫西地那非、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	
			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)、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	
			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)	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	7
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、砷(以 As 计)、二氧化硫残留量	
			腌渍食用菌	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	

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	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)	1
			水果干制品	水果干制品(含枸杞)	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)	
			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	
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)	瓜子	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	4
			炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	花生制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
				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 B ₁ 、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	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			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	
20	可可及焙	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	1

	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	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				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)	
				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	
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	1
				预制冷动 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)	
			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	预制冷糜 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 性水产制	熟制动物 性水产制	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(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

			品	品		
			生食水产品	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	
			其它水产制品	其它水产制品	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)、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)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、水分、霉菌和酵母、葛根素	9
				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 A1 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)	
				其他淀粉制品	铝的残留量(干样品,以 A1 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 A1 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
			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 A1 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)、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 A1 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)	
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 B ₁ 、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)	9
			非发酵性豆制品	腐竹、豆皮及其再制品	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)	
				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、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)	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	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	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	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、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、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	0

28	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)、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)
				凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)
				酱卤肉制品	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、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺
				熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb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
		预制水产制品(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)
		焙烤食品(自制)	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)	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)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

		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	复用餐饮具(集中消毒单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	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	5
				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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑	3
				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)	
		畜副产品		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	1
				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	
				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	
				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		
		蔬菜	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 SO ₂ 计)、总砷(以 As 计)		1
			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)、氟虫腈、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、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果		2
				大白菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、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		2
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、氯氟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、噻虫脒、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、噻虫脒、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		2
			茄果类蔬菜	辣椒	镉(以 Cd 计)、呋虫胺、噻虫嗪、噻虫脒、毒死蜱、吡虫啉、倍硫磷、氧乐果、克百威、吡虫啉、吡啶醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈		4
				茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、吡啶醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威		2

旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	旬阳市2026年食品安全抽检项目	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、吡唑醚菌酯、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、乙酰甲胺磷	2	
				豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、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	2	
					蚕豆	阿维菌素、噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、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、甲胺磷	2	
					食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	1	
				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、氧乐果、噻虫嗪、辛硫磷	2	
					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、吡唑醚菌酯、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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	0	
					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、乙酰甲胺磷	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	0	
				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	
				水产品	淡水产品	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、甲氧苄啉、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、替氟沙星、诺氟沙星	1
						淡水虾(不包括小龙虾)	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	0
						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
					海水产品	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

旬阳市2026年食品安全抽检项目			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	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)	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
	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
			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、	0
		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、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	0
			油桃	敌敌畏、噻虫胺、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	0
		柑橘类水果	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	0
			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
			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、乙酰甲胺磷	1
		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	0
			草莓	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、吡虫啉、吡虫啉、乙醚甲胺磷	0
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、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、乙酰甲胺磷	0
			热带和亚热带水果	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、氟虫腈、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻嗪酮、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	4
				火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
				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、氰霜唑、氧乐果、毒死蜱、三氯菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
				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)、啉虫脲、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、氟虫腈	
				橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	0
				番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	0
			瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、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、乙酰甲胺磷	0
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲砒唑、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、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、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)、赈曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	1
		生干坚果	生干坚果	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	1

		与籽类食品	与籽类食品	花生	酸价(以脂肪计) (KOH)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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

第七章 响应文件基本格式

项目编号：XSDL-XY2026016

旬阳市2026年食品安全抽检项目
(合同包____)

磋商响应文件

供 应 商：_____ (盖章)

法定代表人或委托人：_____ (签字或盖章)

时 间：_____

目 录

- 一、磋商响应函
- 二、第一次磋商报价表
- 三、分项报价表
- 四、资格证明文件
- 五、商务响应偏离表
- 六、供应商概况
- 七、磋商响应方案
- 八、业绩
- 九、政府采购投标人拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

一、磋商响应函

旬阳市市场监督管理局：

根据贵方为（采购项目名称）磋商采购服务的磋商公告（标段编号），签字代表（姓名、职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址），提交响应电子文件 1 份（*. SXSTF）。

在此，签字代表宣布同意如下：

1. 所附投标报价表中规定的应提交和交付的服务投标总价为人民币金额数（同时用汉字大写和数字表示的总报价）。

2. 投标人将按磋商文件的规定履行合同责任和义务。

3. 投标人已详细审查全部磋商文件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 本投标有效期为自开标日起_____个日历日（中标人的投标文件有效期延长为与合同有效期一致）。

5. 投标人完全理解并同意贵方在磋商文件中的有关拒绝投标的条款。

6. 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低投标报价的投标或收到的任何投标。

7. 若我方获得成交，我方保证按有关规定向贵方支付中标服务费。

8. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

投标人单位名称（公章）：_____

法定代表人（或委托代理人）（签字或盖章）：_____

地址/邮编：_____

电话：_____

开户银行：_____

账号：_____

日 期：_____

二、第一次磋商报价表

项目名称	旬阳市2026年食品安全抽检项目（合同包__）
标段编号	
磋商总报价	大写：_____ 小写：_____
合同履行期限	
备注	

说明：
1. 包括完成整个项目的服务费用、相关伴随费用等；
2. 投标总报价以元为单位，四舍五入精确到小数点后两位。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日

何阳市

由检项目

② 如果不提供详细分项报价将视为没有实质性响应磋商文件。

法定代表人或授权代表人(签字或盖章):_____

日期: 年 月 日

四、资格证明文件

(1) 具有独立承担民事责任能力的法人、非法人组织或自然人，提供合法有效的营业执照/事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书等相关证明，自然人参与的提供身份证证明；

(2) 法定代表人授权委托书和被授权人有效身份证件（法定代表人参加磋商时，只须提供本人身份证）；

(3) 具有检验检测机构资质认定证书 CMA（证书附表要包含食品）、农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL），通过上一年度陕西省市场监督管理局组织的检验检测机构能力验证；

(4) 提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

(5) 供应商未被列入“信用中国”网站记录的“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人”名单；不处于“中国政府采购网”记录的“政府采购严重违法失信行为记录名单”中的禁止参加政府采购活动期间（提供网站查询截图，加盖企业公章）；

(6) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；

(7) 财务报告：提供 2024 年或 2025 年任意一年经审计的财务审计报告或投标截止日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明（如提供资信证明，须同时提供基本存款账户开户许可证或基本账户信息表）；

(8) 社保缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相关证明文件；

(9) 税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内至少一个月的纳税证明或完税证明（纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章），依法免税的单位应提供相关证明材料；

(10) 本项目不接受联合体投标。

法定代表人证明书

致：旬阳市市场监督管理局			
企 业 法 人	企业名称		
	法定地址		
	邮政编码		
	登记机关		
	机构代码证号		
法 定 代 表 人	姓名		性别
	职务		联系电话
	传真		
法 定 代 表 人 身 份 证 复 印 件	(粘贴处)		法定代表人（签字或盖章）
			公章
			年 月 日

（注：参会人员非公司法定代表人的，适用法定代表人授权委托书；参会人员为公司法定代表人的，适用法定代表人证明书。）

无严重违法记录的书面说明

致：_____（采购人名称）

我方作为_____项目名称/标段编号：_____的供应商，在此郑重声明：

1、在参加本次政府采购活动前 3 年内的经营活动中_____（填“没有”或“有”）
重大违法记录。

供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动，但应提供期限届满的证明材料。

2、我方_____（填“未被列入”或“被列入”）失信被执行人名单。

3、我方_____（填“未被列入”或“被列入”）重大税收违法案件当事人名单。

4、我方_____（填“未被列入”或“被列入”）政府采购严重违法失信行为记录名单。

如有不实，我方将无条件地退出本项目的采购活动，并遵照《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国政府采购法实施条例》有关“提供虚假材料的规定”接受处罚。

特此声明。

磋商供应商：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年 月 日

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明

(采购人名称)_____:

(供应商名称) 于_____年_____月_____日在中华人民共和国境内 _____(详细注册
地址)_____合法注册并经营, 公司主营业务为_____, 现有员工数量为_____, 本公司
郑重承诺, 具有履行本合同所必需的设备和专业技术能力。

磋商供应商: _____(盖单位章)

法定代表人或其委托代理人: _____(签字或盖章)

日期: _____年_____月_____日

非联合体投标声明

本招标项目招标人及招标监管机构：

本公司就参加投标工作，作出郑重声明：

一、本公司保证投标报名材料及其后提供的一切材料都是真实的。

二、本公司保证在本项目投标中不与其他单位围标、串标，不出让投标资格，不向招标人或评标委员会成员行贿。

三、本公司没有处于被责令停业的状态；没有处于被建设行政主管部门取消投标资格的处罚期内；没有处于财产被接管、冻结、破产的状态；在投标报名截止日期前两年内没有建设行政主管部门以书面认定的重大工程质量问题，在陕西政府采购无失信记录查询结果中，本公司在投标报名截止时间前两年没有违法犯罪记录。

四、本公司保证本项目并非联合体投标，本项目服务由本公司独立承担。本公司违反上述保证，或本声明陈述与事实不符，经查实，本公司愿意接受公开通报，承担由此带来的法律后果，并自愿停止参加招标投标活动三个月。

特此声明

声明企业：_____（企业公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年 月 日

承诺函

致：_____（采购人名称）：

我单位作为本次采购项目的供应商，根据竞争性磋商文件要求，现郑重承诺如下：

(1) 完全接受和满足本项目竞争性磋商文件中规定的实质性要求，如对竞争性磋商文件有异议，已依法进行维权救济，不存在对竞争性磋商文件有异议的同时又参加磋商以求侥幸成交或者为实现其他非法目的行为。

(2) 参加本次磋商活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

(3) 参加本次磋商活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

(4) 磋商响应文件中提供的能够给予我单位带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务、响应产品等响应文件情况都是真实的、有效的、合法的。

(5) 参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

本单位对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我单位愿意接受以提供虚假材料谋取成交追究法律责任。

磋商供应商：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年____月____日

五、商务响应偏离表

项目名称：

标段编号：

序号	磋商文件要求	响应文件响应内容	偏离情况	说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

注：根据服务期限、付款、验收及商务要求等要求，此表在不改变表式的情况下可自行制作；
偏离情况填写：正偏离、无偏离。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或被授权人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

六、供应商概况

供应商名称			
统一社会信用代码		法定代表人	
授权代表		邮政编码	
上年营业收入		员工总人数	
营业执照	注册地址		
	发证机关		
	营业范围		
基本账户开户行及帐号			
资产总额（万元）			
资质名称		等级	发证机关
			有效期
备注			

说明：资质指特定条件要求提供的资质。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或被授权人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

七、磋商响应方案

（供应商依据本项目实际情况，按竞争性磋商文件评分要求自拟）

拟投入本项目主要人员一览表

序号	姓名	年龄	性别	职称	专业	拟在本项目中担任的工作或岗位	备注

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或被授权人：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

八、业绩

时间	采购人名称	项目名称	合同金额	备注

（注：若无近年业绩，则在此表格空白处填写“无”字样；后附原始合同复印件（或扫描件）加盖公章，不得对所附合同进行涂抹或修改。

九、政府采购投标人拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

为响应党中央、国务院关于治理政府采购领域商业贿赂行为的号召，我单位在此庄严承诺：

- 1、在参与政府采购活动中遵纪守法、诚信经营、公平竞标。
- 2、不向政府采购人、采购代理机构和政府采购评审专家进行任何形式的商业贿赂以谋取交易机会。
- 3、不向政府采购代理机构和采购人提供虚假资质文件或采用虚假应标方式参与政府采购市场竞争并谋取中标、成交。
- 4、不采取“围标、陪标”等商业欺诈手段获得政府采购订单。
- 5、不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人。
- 6、不在提供商品和服务时“偷梁换柱、以次充好”损害采购人的合法权益。
- 7、不与采购人、采购代理机构政府采购评审专家或其它投标人恶意串通，进行质疑和投诉，维护政府采购市场秩序。
- 8、尊重和接受政府采购监督管理部门的监督和政府采购代理机构招标采购要求，承担因违约行为给采购人造成的损失。
- 9、不发生其他有悖于政府采购公开、公平、公正和诚信原则的行为。

承诺单位：_____（盖章）

全权代表：_____（签字或盖章）

地 址：_____

邮 编：_____

电 话：_____

日 期：_____

附件：

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加_____（采购单位名称）的_____（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. _____（标的名称），属于_____（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为_____（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于_____（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. _____（标的名称），属于_____（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为_____（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于_____（中型企业、小型企业、微型企业）；

...

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2、填写前请认真阅读《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）和关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）相关规定，结合自身实际，确定对应的中小企业划型。

3、本采购项目属于“其他未列明行业”。