

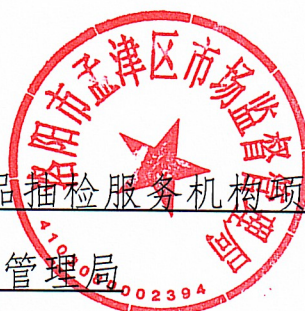
政府采购合同

项目名称：孟津区 2026 年食品抽检服务机构项目

甲方：洛阳市孟津区市场监督管理局

乙方：濮阳市中鼎检测技术有限公司

日期：2026 年 5 月 11 日



洛阳市孟津区市场监督管理局孟津区 2026 年食品抽检服务机构项目委托伍诚工程咨询股份有限公司进行了政府采购。按照评委会评审推荐，甲方确定乙方成为本项目 一 标段中标单位。现甲乙双方协商同意签订本合同。

第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 招标采购文件
2. 投标文件
3. 乙方在投标时的书面承诺
4. 中标通知书
5. 合同补充条款或说明
6. 保密协议或条款
7. 相关附件、图纸及电子版资料

第二条 合同名称

服务名称：孟津区 2026 年食品抽检服务机构项目

第三条 合同金额

本标段合同服务总金额：¥ 397000.00 元。

大写： 叁拾玖万柒仟 元整。

本合同总价款包括服务期间必须的日常物料、易耗品、工具、调试费、培训费等相关费用。

具体服务内容见服务一览表（附件）。本合同执行期内，根据抽检需要，甲方可对抽检计划和抽检清单做适当调整，具体品类单价应保持不变，乙方应积极配合。乙方为达到合同服务质量要求而增加抽检批次数量的，增加的费用由乙方承担。乙方实际承担抽检批次数量未达到合同约定的总批次数量的，服务费用根据乙方实际完成抽检批次数量进行结算。

第四条 权利义务和质量保证

1. 甲方保证服务期间，对乙方工作给予支持，提供抽样文件和抽样检验授权委托书，没有甲方事先书面同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关

的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内。

2. 乙方必须严格遵照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》和《国家食品安全监督抽检实施细则》（2026版）等相关法规文件，否则承担相应的法律责任。

3. 乙方不得分包或者转包抽样检验任务。乙方及相关人员应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得擅自发布有关抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位或接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

4. 乙方要按照甲方年度抽检计划制定详细抽样方案，待甲方同意后按照抽样方案执行。同时建立食品抽样管理制度，明确岗位职责、抽样流程和工作纪律，加强对抽样人员的培训和指导，使其熟练运用食品安全抽检信息系统平台。坚持食品安全抽检工作问题导向，保证抽样工作质量。

5. 乙方执行抽样任务时，应当遵守随机选取抽样对象、随机确定抽样人员的要求，抽样人员不得少于2人。应当向被抽样食品生产经营者出示甲方抽检文件、任务委托书、抽样人员有效身份证明文件及抽样检验告知书。

6. 乙方抽样人员现场抽样时，按《食品安全监督抽检实施细则》（2026年版）的要求进行抽样，支付抽样相关费用，并用执法记录仪对抽样全过程进行记录。对有特殊贮存和运输要求的样品，乙方抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

7. 乙方接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息，将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后，按照要求入库存放。对抽样不规范的样品，乙方应当拒绝接收并书面说明理由，及时向甲方报告。

8. 乙方样品的收集、标识、分发、流转、制备、保存应符合实验室质量标准 and 规范，避免造成样品混淆、污染、损毁、丢失、性状异常改变等情况；食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保

存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，乙方应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

9. 乙方应当采用食品安全标准规定的检验项目和检验方法。没有食品安全标准的，应当采用依照法律法规制定的临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。

10. 乙方出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章，并有检验人的签名或者盖章。乙方和乙方检验人员对出具的食品安全检验报告负责。并对相关的检验检测数据和结果依法承担相应民事、行政和刑事法律责任。法律、法规对检验机构从业人员有执业资格规定或者禁止从事检验检测活动规定的，依照其规定。

11. 乙方应当对检验检测活动的原始记录和报告归档留存，保证其具有可追溯性。原始记录和报告的保存期限不少于6年。法律、行政法规有专门规定的，依照其规定。不得存在下列行为：

- (1) 纸质原始数据与电子存储数据记录不一致的；
- (2) 销毁、遗弃、隐匿原始记录的；
- (3) 选择性记录原始数据、不按规定传输原始数据的；
- (4) 未按规定保存自动检测仪器电子记录数据的；
- (5) 检验检测报告与原始数据记录不能对应的；
- (6) 所保存的检验检测报告副本和发放的正本不一致的；
- (7) 报告所载明的时间与存档原始记录的时间相矛盾的。

12. 国家对检验检测机构资质认定有规定的，乙方应当符合相关规定。不得存在下列行为：

- (1) 未取得资质认定证书，向社会出具具有证明作用的数据、结果的；
- (2) 超出资质认定能力附表范围，向社会出具具有证明作用的数据、结果的；
- (3) 资质认定证书被撤销、暂停、注销，继续向社会出具具有证明作用的数据、结果的；
- (4) 未按规定要求使用资质认定标识的。

13. 乙方及相关人员不得出具虚假检验检测数据、结果。以下情形属于出具虚假检验检测数据、结果：

- (1) 未经检验检测，直接出具检验检测数据、结果的；
- (2) 篡改、编造原始数据、记录，出具检验检测数据、结果的；
- (3) 伪造检验检测报告和原始记录签名，或者非授权签字人签发检验检测报告的；
- (4) 漏检关键项目、干扰检测过程或者改动关键项目的检测方法，造成检验检测数据、结果不真实的；
- (5) 调换检验检测样品，进行检验检测并出具检验检测数据、结果的；
- (6) 其他出具虚假检验检测数据、结果的情形。

14. 乙方应当配合甲方的现场检查活动，不得拒绝、阻挠或逃避，现场检查结果作为安排下一年度承检任务的参考。现场检查内容主要包括：

- (1) 乙方是否按照计划及规范流程开展工作；
- (2) 乙方用于承担抽检监测任务相关的实验室环境、仪器设备、样品存放、管理体系、工作管理制度等相关条件以及检验能力的符合性情况；
- (3) 检验检测的原始记录，核查不合格样品、问题样品报告、数据报送及结果分析、总结报告等材料；承担抽样任务的，抽查原始抽样记录、样品流转信息等材料；
- (4) 实验室内部质量控制、实验室间比对结果等材料。

15. 乙方应当配合甲方组织的盲样考核和留样复核。参加河南省市场监督管理局组织的能力验证，并将能力验证情况报告甲方。

第五条 合同支付

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。
2. 资金来源：财政资金。
3. 乙方向甲方提交下列文件材料，经甲方审核无误后支付采购资金。
 - (1) 经甲方确认的发票；
 - (2) 经甲乙双方确认签署的《验收报告》(或按项目进度阶段性《验收报告》)；
 - (3) 甲方要求的其他材料。

4. 款项的支付进度以招标采购文件的有关规定为准。如招标采购文件未做特别规定，则付款进度应符合如下约定：乙方所提供的服务经甲方验收合格，验收合格后甲方根据乙方实际完成情况按合同价支付。

乙方收款账户信息：

银行户名：濮阳市中鼎检测技术有限公司

开户行名称：中国建设银行股份有限公司濮阳马庄桥支行

银行账号：41050161870800000108

第六条 验收

1. 服务期限：自合同签订之日起至 2026 年本辖区食品抽检任务完成为止。

服务地点：洛阳市孟津区。

验收时间：甲方根据项目完成情况决定。

验收地：洛阳市孟津区市场监督管理局。

2. 乙方应对提供的服务成果作出全面自查和整理，包括原始票据、影像资料等并列清单，作为甲方验收和使用的服务条件依据，清单应随提供的服务成果交给甲方，同时要为复检提供无条件支持。

3. 验收时，乙方所提供的服务不符合合同内容规定的，甲方有权拒绝验收。乙方应及时按本合同内容规定和甲方要求免费进行整改，直至验收合格，方视为乙方按本合同规定完成服务。验收合格的，由双方共同签署《验收报告》。在经过两次限期整改后，服务仍达不到合同文件规定内容的，甲方有权拒收，并可以解除合同；由此引起甲方损失及赔偿责任由乙方承担。

4. 甲方可以视情况对项目完成情况进行现场验收或通过国家食品安全抽样检验信息系统进行验收。

5. 如根据项目实施情况需要分阶段验收，则双方分阶段签署《验收报告》。

6. 如果合同双方对《验收报告》有分歧，双方须于出现分歧后 3 天内给对方书面声明，以陈述己方的理由及要求，并附有关证据。分歧应通过协商解决。

第七条 项目管理服务

乙方应组建技术熟练、称职的团队全面履行合同，并指定不少于一人全权全程负责本项目服务的落实，包括服务的咨询、执行和后续工作。

项目负责人姓名：李露冉 身份证号码：410922199911070320

联系电话：13323635930 电子邮箱：694508774@qq.com

第八条 售后服务

1. 乙方提供服务的质量保证期为自服务通过最终验收之日起6个月。若国家有明确规定的质量保证期高于此质量保证期的，执行国家规定。

2. 服务期内，乙方应提供相关服务支持。对甲方所反映的任何服务问题在1日之内做出及时响应，在1日之内赶到现场实地解决问题。若问题在2日后仍无法解决，乙方应在3日（小时）内免费提供服务的补偿、替换方案，直至服务恢复正常。

3. 乙方必须遵守甲方的有关管理制度、操作规程。对于乙方违规操作造成甲方损失的，由乙方按照本合同第十一条的约定承担赔偿责任。

第九条 分包

本项目不接受分包。

第十条 合同的生效

1. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表人签字并加盖公章或合同专用章后生效。

2. 合同履行期间，甲方一旦发现乙方有欺骗行为（包括投标资料造假），甲方有权单方解除合同。

3. 本合同生效后，除《中华人民共和国政府采购法》（以下简称《政府采购法》）第50条第二款规定的情形外，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

第十一条 违约责任

1. 乙方违反本合同第四条“1. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内”，给甲方造成损失或不良影响的，一切后果由乙方负责。

2. 乙方违反本合同第四条“第3、10、11、12、13款”相关规定的，甲方有权终止合同并不支付任何费用，乙方应承担给甲方造成的损失；对他人造成损害的，由乙方承担一切损失及赔偿；涉嫌犯罪的，由相关职能部门依法追究乙方及

相关人员法律责任。

3. 乙方违反本合同第四条“第4、5、6、7、8、9款”相关规定，造成抽样、送检、样品接收、检验、结果出具、备份样品保存等环节出现质量问题的，每发生一起样品质量事故，甲方扣减乙方所承担抽样检验任务总费用的5%。

4. 乙方违反本合同第四条“第14、15款”相关规定，不配合甲方组织的现场检查、盲样考核、现场复核的，甲方扣减乙方所承担抽样检验任务总费用的10%。

5. 乙方不能按时完成抽样检验任务的，每拖延5天，甲方扣减乙方当次所承担抽样任务总费用的5%，如乙方拖延超过10天，甲方有权终止其抽检工作并不支付任何费用。因乙方逾期给甲方造成损失的，乙方承担赔偿责任。

6. 因乙方未按甲方要求提供费用结算材料导致费用无法支付的，一切后果由乙方承担。

7. 因乙方原因造成甲方行政赔偿的，甲方有权向乙方追偿，乙方应承担因此给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方支付给第三方的行政赔偿、甲方因被诉讼承担的诉讼相关费用、甲方向乙方追偿产生的律师费、差旅费、公告费、诉讼费等）。

8. 如一方违约，双方未能就赔偿损失达成协议，引起诉讼时，违约方应赔偿对方经济损失及因诉讼所产生的诉讼费、律师代理费等全部费用。

9. 其他应承担的违约责任，以《中华人民共和国合同法》和其他有关法律、法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第十二条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在2个工作日内提供相应证明。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

第十三条 争议的解决方式

1. 因服务质量问题发生争议的，应当由双方委托国家认可的质量检测机构对服务进行鉴定。前期需支付的鉴定费用由乙方垫付，服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。

3. 经协商不能解决的争议，双方可选择以下第①种方式解决：

①向甲方所在地人民法院提起诉讼。

②向洛阳仲裁委员会提出仲裁。

4. 在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

第十四条 其他

1. 由于抽检工作的特殊性，不能完全按照项目清单履行抽检任务的，经甲乙双方协商后，确定解决方案并执行；

2. 因乙方原因导致复检结论合格，复检费用由乙方承担。

3. 在抽检过程中出现的一切安全问题，均由乙方承担；

4. 乙方应积极配合甲方对不合格抽检报告的核查处置工作，按要求留存并提供抽检过程影像资料、记录。

5. 其他本合同未尽事宜，乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》和《国家食品安全监督抽检实施细则》（2026版）等相关法规文件执行。

6. 符合《政府采购法》第49条规定的，经双方协商，办理政府采购手续后，可签订补充合同，所签订的补充合同与本合同具有同等法律效力。

7. 本合同一式4份，甲、乙双方各执2份，具有同等法律效力。

甲方：（盖章）洛阳市孟津区市场监督管理局

签字：

签订日期：2026年5月11日

乙方：（盖章）

签字：

签订日期：2026年5月11日

附件：

服务一览表

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）	风险等级	检验项目	批次	单价	总价
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	9	585	5265
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	6	630	3780
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、诱惑红、亮蓝）	6	630	3780
		其它粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4	528	2112
			谷物研磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	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	4	528	2112
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	5	600	3000

				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	5	600	3000
				米粉制品	较高	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、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	2	640	1280
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	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并（α）芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	7	595	4165
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	5	650	3250
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠	4	640	2560

				(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数			
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	4	640	2560
调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	3	600	1800
香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值	3	405	1215
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以 Pb 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)、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)	3	600	1800
		其他香辛料调味品	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、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)、	2	640	1280

						丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌			
3	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4	660	2640
				其他固体调味料	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	600	1800
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	2	400	800
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁	2	550	1100
		辣椒酱		一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	4	680	2720	
		火锅底料、麻辣烫底料		一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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	600	3000	

				其他半固体调味料	一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2	600	1200
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	3	600	1800
				其他液体调味料	一般	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	600	1800
3	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	3	420	1260
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	4	600	2400
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	4	680	2720
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品（非速冻）	调理肉制品（非速冻）	高	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	4	500	2000

					脱氢乙酸计)			
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G	3	600	1800
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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	3	450	1350
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、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	7	630	4410
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	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、日落黄、胭脂红）、菌落总数、	3	600	1800

						大肠菌群、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			
4			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	3	600	1800
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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	3	600	1800
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁	4	440	1760
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁	5	550	2750
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁	5	500	2500

				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb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)、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M ₁	5	600	3000
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	3	510	1530
				乳粉 (全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	3	510	1530
6	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4	650	2600
			饮用纯净水	饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6	600	3600
			其它类饮用水	其它类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	600	1800

	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群	3	660	1980
	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、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）、菌落总数、大肠菌群	3	600	1800
	碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	3	660	1980
	茶饮料	茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	3	660	1980
	固体饮料	固体饮料	固体饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、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	3	660	1980

7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝、其他方便面	较高	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	5	500	2500
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、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、霉菌	6	600	3600
			其他方便食品	冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类方便食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	4	600	2400

8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群	5	660	3300
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	3	540	1620
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果罐头	较高	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	3	600	1800
				蔬菜罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	3	540	1620

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	6	600	3600		
11	速冻食品	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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	5	500	2500	
			速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群	3	540	1620
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量	2	500	1000
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	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群	4	600	2400		
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总	3	510	1530		

	品					数、大肠菌群、二氧化硫残留量			
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）	2	400	800
				薯泥（酱）类	一般	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）	2	400	800
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	2	400	800
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	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、喹啉黄、赤藓红）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	5	600	3000
			巧克力及巧克力制品	巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	3	420	1260
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	600	1800

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	茶叶 (绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶等)	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、毒死蜱、啶虫脒、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	3	600	1800
14	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	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)	3	450	1350
			代用茶	代用茶	一般	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、霉菌	3	540	1620
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	3	540	1620
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	3	450	1350
		发酵酒	果酒	果酒(发酵型)	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	3	510	1530
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以	5	600	3000

						环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群			
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	3	540	1620
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	3	540	1620
				腌渍食用菌	一般	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	3	540	1620
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	较高	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	5	550	2750

			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	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)、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	4	550	2200
			果酱	果酱	一般	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	3	510	1530
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	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	4	550	2200
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	4	600	2400
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	3	510	1530

19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4	480	1920
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A	2	400	800
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	2	400	800
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	3	450	1350
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、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）	3	600	1800
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、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）	3	600	1800
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	3	420	1260
				预制品物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红）、铅（以Pb计）	2	550	1100
			熟制品物性水产制品	高	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	2	550	1100	

						氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	4	500	2000
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	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)	5	600	3000
				其他淀粉制品	较高	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)、	3	600	1800
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及	8	656	5248

					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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、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	8	656	5248	
	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	6	600	3600	

			粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、 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）、糖精钠 （以糖精计）、安赛蜜、 菌落总数、大肠菌群、 霉菌、商业无菌	6	600	3600
25	豆制品	豆制品	发酵性豆 制品	腐乳、 豆豉、 纳豆等	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸 及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢 乙酸计）、铝的残留量 （干样品，以 A1 计）、 大肠菌群	3	540	1620	
			非发酵性 豆制品	腐竹、 油皮及 其再制 品	较高	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、铝的残留量 （干样品，以 A1 计）、 合成着色剂（柠檬黄、 日落黄）	4	550	2200	
				豆干、 豆腐、 豆皮等	较高	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、日落黄）、 铝的残留量（干样品， 以 A1 计）、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌	3	570	1710	
			其他豆制 品	大豆蛋 白类制 品等	较高	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）、 大肠菌群、合成着色剂	3	570	1710	

						(柠檬黄、日落黄)			
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、吠喃西林代谢物、双甲脒、诺氟沙星、菌落总数、霉菌计数	3	570	1710
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	酸价、过氧化值、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、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、咖啡因	3	600	1800
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品, 婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品, 婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌、组胺	3	600	1800

29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	9	630	5670
				包子 (自制)	一般	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)	9	630	5670
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	9	405	3645
				凉皮类 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	4	400	1600
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以 Cr 计)	3	450	1350
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	6	420	2520
		29	餐饮食品	调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	3
水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)			生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)	2	400	800

	坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	4	560	2240
	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	酸价（以脂肪计）、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 A1 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	6	690	4140
	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	较高	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	6	420	2520
	淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	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）	2	400	800
	饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	6	420	2520
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	25	500	12500
			复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	5	500	2500
	其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	/	依实际情况而定	55	550	30250

30	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、沙丁胺醇、多西环素	5	600	3000
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氟苯尼考	5	650	3250
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3	660	1980
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪	5	650	3250
				鸭肉	高	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	2	600	1200
			其他畜禽肉及副产品	其他畜禽肉及副产品	/	依实际情况而定	30	600	18000

31	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 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)	3	600	1800
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以 Pb 计)	2	600	1200
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	660	1980
				葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果	3	660	1980
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	3	660	1980
				大白菜	较高	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	3	660	1980

			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	660	1980
			芹菜	较高	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、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、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、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	660	1980
			油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	660	1980
		茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡啶醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	600	1800

			辣椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺	3	600	1800
			番茄	较高	镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷	3	600	1800
			甜椒	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺	2	600	1200
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	3	680	2040
		豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	680	1360

				菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	680	1360
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、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	3	600	1800
				胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	3	600	1800
				萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺	2	550	1100
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	3	600	1800
32	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3	435	1305
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲	2	600	1200

				胺磷、阿维菌素			
核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	2	440	880	
	桃	较高	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	2	600	1200	
柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	2	600	1200	
	柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	1	500	500	
	橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	2	500	1000	
浆果和其他小型水果	葡萄	较高	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	2	550	1100	

				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	1	500	500
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啉、氧乐果、吡唑醚菌酯	1	440	440
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3	600	1800
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	650	650
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	2	700	1400
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	1	655	655

			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	1	660	660	
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	1	650	650	
				贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1	650	650
				其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	1	650	650
34	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、	4	640	2560	

						多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物			
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	2	500	1000
35	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	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	2	500	1000
36	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	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	500	1000
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺		500	1000
合计							700	397000	

