

信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目

招标文件



采购人：信阳市市场监督管理局

采购代理机构：河南英华咨询有限公司

二〇二五年三月

致政府采购供应商和代理机构的一封信

尊敬的政府采购供应商、代理机构：

您好！非常感谢您一直以来对信阳市政府采购活动的关心和支持！

近年来，信阳市财政局坚持以“服务企业、服务市场、服务基层”为出发点，以规范制度为抓手，以便民利企为目标，通过完善政府采购制度，优化政府采购流程，压缩办理时限，持续提升政府采购电子化水平，推进政府采购工作高效、规范、阳光运行。

为持续优化信阳市政府采购领域营商环境，信阳市财政局成立优化营商环境工作领导小组，定期召开优化营商环境调度会、推进会，党组成员带头解决重大问题，带头完成节点任务，带头落实惠企政策，以工作机制创新推进工作延伸。一是持续为各交易主体提供优质服务。在法律职权内明确采购人主体责任，减少审批事项；汇编印发政府采购相关政策规定和政府采购操作指南及流程图，方便各交易主体参与我市政府采购活动；启用“不见面开标评标”系统，实现招标采购的全流程电子化。二是落实惠企政策。免收招标文件费用、投标保证金、履约保证金，货物类、服务类政府采购项目免收质量保证金，工程类政府采购项目收取不超过合同金额 3%的质量保证金，且不得以现金形式收取，建议采购人根据项目实际情况免收质量保证金；给予中小微企业价格扣除优惠，货物服务采购项目给予小微企业报价的 15%-20%（工程项目为 5%）扣除优惠，用扣除后的价格参与评审；鼓励采购人提高首付款或预付款比例，首付款或预付款支付比例原则上不低于合同金额的 50%，对于中小微企业，首付款或预付款支付比例可提高至不低于合同金额的 70%；加大政府采购合同融资政策宣传，推进政府采购合同融资，为中标企业开辟融资“绿色通道”。三是设置政府采购项目服务专员，提供全流程服务。信阳市财政局在每个部门预算科室设立一名政府采购项目服务专员，全流程为中标供应商服务。在政府采购项目中，遇到任何问题均可以和服务专员联系，如采购人不按照规定签订合同、不按照合同约定对项目履约验收、不按照合同约定付款等问题。

尽管做了一些工作，但我们深知，离贵公司的期望还有差距。恳请贵公司对我们的工作提出宝贵意见，并持续给予关注、支持和监督！

凡涉及信阳市政府采购领域营商环境的任何问题，贵公司均可通过专线电话 0376-6699123、电子邮箱 czyszb228@163.com，与信阳市财政局优化营商环境办公室随时沟通交流，我们将竭诚为各位供应商服务，全力解决贵公司遇到的困难。

再次感谢贵公司对信阳市政府采购工作的关心和支持！让我们携起手来为“美好生活看信阳”做出
财政贡献！

信阳市财政局

2025 年 3 月

目录

第一章 招标公告.....	1
第二章 供应商须知.....	5
第三章 评标办法.....	16
第四章 合同主要条款.....	21
第五章 采购需求.....	21
第六章 投标文件格式.....	63

电子招投标特别提示

一、投标人（供应商）注册

凡有意参加本项目的投标人（供应商），请登录“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站进行交易主体自主注册，按网站公告通知有关要求填报企业信息并上传有关原件扫描件至诚信库，不需携带原件到信阳市公共资源交易中心进行审核。投标人（供应商）应对所上传材料的真实性、合法性、有效性负责，其上传的信息将全部对外公示，接受社会监督。

二、办理 CA 数字证书

完成企业诚信库注册后，必须办理 CA 数字证书方可在网上办理招投标相关业务。投标人根据信阳市公共资源交易网通知公告栏目中《关于信阳市公共资源交易平台数字证书（CA）互认系统正式上线运行的通知》要求，自行选择 CA 数字证书服务商，线上、线下办理 CA 数字证书。

三、招标（采购）文件获取方式

投标人（供应商）凭 CA 数字证书登录会员系统后，即可按网上提示免费下载招标（采购）文件及资料（操作程序详见信阳市公共资源交易中心网站下载中心栏目里投标人操作手册）。招标文件（*.XYZF 格式）下载后需使用“信阳市投标文件制作工具软件”打开（该工具软件可在“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站下载中心栏目内下载或在招标文件领取页面下载）。

四、投标（响应）文件制作

投标（响应）文件应使用信阳市公共资源交易系统投标文件制作专用工具软件编制，投标（响应）文件格式为“*.XYTF”。

投标人（供应商）须在投标（响应）文件递交截止时间前制作并提交。

五、投标（响应）文件的签字或盖章要求

签字或盖章的要求应符合第六章投标文件格式相应要求。

六、投标文件份数

加密的电子投标（响应）文件壹份（*.XYTF 格式，在会员系统指定位置上传）。

七、投标（响应）文件的递交

1、电子投标（响应）文件的递交

各投标人（供应商）应在投标截止时间前上传加密的电子投标（响应）文件（*.XYTF）到会员系统的指定位置。上传的电子投标文件应使用供应商 CA 数字证书认证并加密。上传时必须得到交易系统“上传成功”的确认回复后方为上传成功。请投标人（供应商）在上传前务必认真检查上传投标（响应）文件是否完整、正确。

2、除电子投标（响应）文件外，不再接受任何纸质文件、资料原件等。

八、澄清与变更

如有疑问，以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形表现所载内容的形式），要求招标人（采购人）对招标（采购）文件予以澄清。澄清或修改的内容在信阳市公共资源交易系统“变更公告”或“答

疑文件”菜单进行发布，投标人（供应商）应在投标（响应）文件递交截止时间前及时查看澄清或修改内容，因投标人（供应商）未及时查看而造成的后果自负。

九、其他注意事项

1、供应商编制投标文件时，涉及的营业执照、资质、获奖、社保、纳税等固定内容可在交易中心主体信用信息中录入。

2、采购人或代理机构在发布中标公告或候选人公示时需同时将中标人或第一中标候选人投标文件中的营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、各类证书、标的名称、规格型号同时公告（涉及供应商商业机密除外），强化社会监督。（2021版添加修订）。

3、中标企业认为投标文件中资料涉及商业秘密的，可以要求代理机构对相关信息模糊处理后公示。

4、潜在供应商有异议的，可以在公告发布之日起七个工作日内，以书面形式同时向采购人与招标代理机构提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：（一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；（二）质疑项目的名称、编号；（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；（四）事实依据；（五）必要的法律依据；（六）提出质疑的日期。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。（企业营业执照复印件及本人身份证复印件（加盖单位公章）一并提交），以质疑函接收确认日期作为受理时间；逾期未提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

十、特别提醒

5、投标文件中的扫描件，在确保清晰的前提下，每张最好控制在 500kb 内，生成的加密电子投标文件最好不要超过 50MB。

第一章 招标公告

项目概况

信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目招标项目的潜在投标人应在登录“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站，凭办理的企业身份认证锁（CA 数字证书）登录会员系统获取招标文件，并于 2025 年 04 月 09 日 09 时 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：信财公开招标-2025-20
- 2、项目名称：信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：2011454.00 元
- 最高限价：2011454 元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	信财公开招标-2025-20-1	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 1 包	312940	312940	是	312940
2	信财公开招标-2025-20-2	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 2 包	446264	446264	是	446264
3	信财公开招标-2025-20-3	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 3 包	301468	301468	是	301468
4	信财公开招标-2025-20-4	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 4 包	300872	300872	是	300872
5	信财公开招标-2025-20-5	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 5 包	316945	316945	是	316945
6	信财公开招标-2025-20-6	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目 6 包	332965	332965	是	332965

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）：

5.1、采购内容：

- 1 包：食用农产品抽检 500 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”；
- 2 包：专项监督抽检 700 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”；
- 3 包：流通食品抽检 500 批次（其中 100 批次只抽样），具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”；
- 4 包：评价性抽检 400 批次+（100 批次只检测），具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”；

5 包：餐饮（含校园食堂）500 批次，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”；

6 包：流通食品抽检（生产）500 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”。

5.2、服务要求：合格，符合采购人及行业标准要求；

5.3、服务期限：2025 年度；

5.4、包段划分：本项目共划分 6 个包段。

6、合同履行期限：2025 年度。

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人资格要求

1、供应商须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购。参加本项目的中小企业须提供《中小企业声明函》（格式详见招标文件内《中小企业声明函》样本），不符合要求的声明函或未提供的将视为不符合资格要求。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具有省级及以上质量技术监督部门（或市场监督管理部门）颁发的检验检测机构资质认证证书（CMA 或 CMAF）及其资质认定证书附表，且证书合法有效；

3.2 本项目适用信用承诺（详见下述要求）。

（一）在本项目政府采购活动中，供应商在投标（响应）时，可对照资格要求自主核对，确定符合资格要求的，可按照规定提供相关承诺函（详见招标文件格式“三、资格审查资料”附件），供应商只需在资格审查环节提供满足相应条件的书面承诺书，不再需要提供以下证明材料：

①符合国家相关规定的财务状况报告（提供 2023 年度财务审计报告或 2024 年度财务审计报告，若成立年限不足的则需提供开户行出具的资信证明）；

②依法缴纳税收的证明材料（提供 2024 年 1 月 1 日以来任意 3 个月依法缴纳税收的证明材料。依法免税的供应商，应提供相应证明文件）；

③依法缴纳社会保障资金的证明材料（提供 2024 年 1 月 1 日以来任意 3 个月依法缴纳社会保障资金的证明材料。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件）；

④具备履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（供应商对该项内容进行承诺，并加盖本单位公章，同时提供履行合同的法定营业执照）；

⑤参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证明材料（供应商自行作出承诺，并加盖本单位公章）；

⑥未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的查询截图；（查询渠道：“中国执行信息公开网”（<http://zxgk.court.gov.cn/>）、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；提供查询网页截图加单位公章，查询时间需在公告发布之后；

(二) 供应商在中标(成交)后,应将上述由信用承诺书替代的证明材料提交采购人(采购代理机构)核验,经核验无误后,由采购人发出中标(成交)通知书。采购人、采购代理机构在发布中标结果公告时,资格证明材料需同其他要求发布的文件一起发布。

三、获取招标文件

1. 时间: 2025 年 03 月 19 日 00 时 00 分至 2025 年 03 月 25 日 23 时 59 分(北京时间);

2. 地点: 登录“全国公共资源交易平台(河南省·信阳市)”(<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>)”网站,凭办理的企业身份认证锁(CA 数字证书)登录会员系统进行网上投标;

3. 方式: 投标人凭 CA 数字证书登录会员系统后,即可按网上提示免费下载招标文件及资料(操作程序详见信阳市公共资源交易中心网站下载中心栏目里投标人操作手册)。招标文件(*.XYZF 格式)下载后需使用“信阳市投标文件制作工具软件”打开(该工具软件可在“全国公共资源交易平台(河南省·信阳市)”(<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>)”网站下载中心栏目内下载或在招标文件领取页面下载)。

4. 售价: 0 元

四、投标文件提交的截止时间及地点

1、时间: 2025 年 04 月 09 日 09 时 30 分(北京时间)

2、地点: 本项目为不见面开标项目,投标文件递交地点为《全国公共资源交易平台(河南省·信阳市)》(<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>)电子招投标平台会员系统指定位置。

五、投标文件的开启时间及地点

1、时间: 2025 年 04 月 09 日 09 时 30 分(北京时间)

2、地点: 信阳市公共资源交易中心第八开标室

六、发布公告的媒介及公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台(河南省·信阳市)》上发布,招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目采用“不见面开标”交易方式,不见面开标大厅网址为<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening>,投标人无需寄送和递交非加密的电子投标文件,无需到现场参加开标会议,无需到达现场提交原件资料。

2. 投标人应当在投标截止时间前,使用投标人 CA 数字证书登录不见面开标大厅,在线签到并准时参加开标活动,并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清等。

3. 逾期解密或者没有准时在线参加开标活动导致的一切后果投标人自行承担。

4. 不见面开标服务的具体事宜,请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页一下载中心—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。

5. 监督单位: 信阳市财政局政府采购科 联系电话: 0376-6699188

6. 代理服务费的收取: 按照河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》的通知(豫招协[2023]002 号)文件的计算方法收取,代理服务费收费金额不高于 34170 元(以实际中标金额*规定费率为准);由中标人支付;投标人报价应当包含该项目代理服务费。

特别提示：投标人在线签到时，应如实准确的填写授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。投标人在评标过程中应当时刻关注评标进程，在短信提醒需要在线答疑澄清时在规定时间内进行相关操作，未在规定时间内操作造成的一切后果由投标人自行承担。

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：信阳市市场监督管理局

地 址：河南省信阳市新五大道 100 号

联 系 人：史茜

联系方式：0376-6312024

2. 采购代理机构信息

名 称：河南英华咨询有限公司

地 址：郑州市高新技术开发区电厂路 80 号 162 幢 21 层 64 号

联 系 人：娄利杰

电 话：13033958852

3. 项目联系方式

联 系 人：娄利杰

电 话：13033958852

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编 列 内 容
1	采购人	名称：信阳市市场监督管理局 地址：河南省信阳市新五大道 100 号 联系人：史茜 联系方式：0376-6312024
2	采购代理机构	名称：河南英华咨询有限公司 地址：郑州市高新技术开发区电厂路 80 号 162 幢 21 层 64 号 联系人：娄利杰 电话：13033958852
3	项目名称	信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目
4	采购方式	公开招标
5	最高限价（招标控制价）	1 包：312940 元 2 包：446264 元 3 包：301468 元 4 包：300872 元 5 包：316945 元 6 包：332965 元 投标报价超过最高限价（招标控制价）按无效标处理。
6	资金来源	财政资金
7	出资比例	100%
8	采购内容	1 包：食用农产品抽检 500 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”； 2 包：专项监督抽检 700 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”； 3 包：流通食品抽检 500 批次（其中 100 批次只抽样），具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”； 4 包：评价性抽检 400 批次+（100 批次只检测），具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”； 5 包：餐饮（含校园食堂）500 批次，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”； 6 包：流通食品抽检（生产）500 批，具体抽检明细详见招标文件“第五章 采购需求”。
9	服务要求	合格，符合采购人及行业标准要求
10	服务期限（合同履行期限）	2025年度

11	服务地点	采购人指定地点
12	付款方式	按季度支付（完成本季度全部工作量，在中标单位递交支付申请的7个工作日内足额支付本季度的抽检费用）
13	供应商资格要求	1、供应商须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）。本项目落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展等政府采购政策。 3、本项目的特定资格要求： 3.1 供应商须具有省级及以上质量技术监督部门（或市场监督管理部门）颁发的检验检测机构资质认证证书（CMA 或 CMAF）及其资质认定证书附表，且证书合法有效； 3.2 本项目适用信用承诺（详见下述要求）。 （一）在本项目政府采购活动中，供应商在投标（响应）时，可对照资格要求自主核对，确定符合资格要求的，可按照规定提供相关承诺函（详见招标文件格式“三、资格审查资料”附件），供应商只需在资格审查环节提供满足相应条件的书面承诺书，不再需要提供以下证明材料： ①符合国家相关规定的财务状况报告（提供 2023 年度财务审计报告或 2024 年度财务审计报告，若成立年限不足的则需提供开户行出具的资信证明）； ②依法缴纳税收的证明材料（提供 2024 年 1 月 1 日以来任意 3 个月依法缴纳税收的证明材料。依法免税的供应商，应提供相应证明文件）； ③依法缴纳社会保障资金的证明材料（提供 2024 年 1 月 1 日以来任意 3 个月依法缴纳社会保障资金的证明材料。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件）； ④具备履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（供应商对该项内容进行承诺，并加盖本单位公章，同时提供履行合同的法定营业执照）； ⑤参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证明材料（供应商自行作出承诺，并加盖本单位公章）； ⑥未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的查询截图；〔查询渠道：“中国执行信息公开网”（http://zxgk.court.gov.cn/）、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；提供查询网页截图加单位公章，查询时间需在公告发布之后； （二）供应商在中标（成交）后，应将上述由信用承诺书替代的证明

		材料提交采购人（采购代理机构）核验，经核验无误后，由采购人发出中标（成交）通知书。采购人、采购代理机构在发布中标结果公告时，资格证明材料需同其他要求发布的文件一起发布。
14	供应商提出问题的截止时间	递交投标文件的截止之日 10 日前
15	采购人书面澄清的时间	递交投标文件的截止之日 15 日前
16	供应商收到澄清后的书面确认时间	供应商在收到澄清后的当日，以电子邮件的形式进行书面确认
17	构成投标文件的其他材料	按招标文件要求
18	投标有效期	60日历天（从投标截止之日算起）
19	签字或盖章要求	签字或盖章的要求应符合第六章投标文件格式相应要求
20	投标文件递交	本项目采用“不见面开标”交易方式，不见面开标大厅网址为 https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening，供应商无需寄送和递交非加密的电子投标文件，无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。 供应商应当在投标截止时间前，使用供应商 CA 数字证书登录不见面开标大厅，在线签到并准时参加开标活动，并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清等。 逾期解密或者没有准时在线参加开标活动导致的一切后果供应商自行承担。 不见面开标服务的具体事宜，请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页—下载中心—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。 特别提示：供应商在线签到时，应如实准确的填写授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。
21	递交投标文件截止时间	2025 年 04 月 09 日 09 时 30 分（北京时间）
22	递交投标文件地点	详见开标时间和地点
22	是否退还投标文件	否
23	开标时间和地点	开标时间：同递交投标文件截止时间 开标地点：信阳市公共资源交易中心第八开标厅
24	评标委员会的组建	评标委员会构成： <u>7</u> 人，其中采购人代表 <u>2</u> 人，评审专家 <u>5</u> 人。专家从符合条件的专家库中随机抽取。
25	是否授权评标委员会确定中标人	否，推荐1-3名中标候选人。

26	履约保函	无
27	质疑	供应商对采购文件、采购过程、中标或者成交结果的质疑，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式一次性向采购人或采购代理机构提出质疑。采购人或采购代理机构不接受供应商对同一采购环节的多次质疑。
28	招标代理服务费	1. 代理费收费约定:本项目代理费由中标企业支付, 供应商报价应当包含该项目代理服务费; 2. 本项目代理服务费按不高于“豫招协[2023] 002 号”规定的收费标准收取, 中标人向采购代理机构一次性付清。本项目中标服务费的收取按差额定率累进法计算, 单标段上限不超过10万元; 3. 收费标准: 预算金额的 100 万(含) 以下部分费率为 1.7%; 预算金额的 100 万以上- 500 万 (含) 部分费率为 1.2%; 预算金额的 500 万以上-1000 万 (含) 部分费率为 0.7%; 预算金额的 1000 万以上- 5000 万(含) 部分费率为 0.4%;
29	采购标的所属行业	本项目采购标的属于 其他未列明行业 。
30	其他	一个供应商可以投多个包, 但只允许中1个包, 如有供应商同时为多个包的第一中标候选人, 则确定此供应商为其中前一个包的中标人, 此供应商中标的其他包则确定第二中标候选人为中标人。如果一个包第一中标候选人已中前面包, 那么确定第二中标候选人为本包中标人, 如果第二中标候选人也中标了前面包, 那么确定第三中标候选人为本包中标人。以此类推顺延, 直至最终确定本包中标人

1. 总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定, 本招标项目已具备招标条件, 现对本项目进行公开招标。

1.1.2 采购人: 见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构: 见供应商须知前附表。

1.1.4 项目名称: 见供应商须知前附表。

1.1.5 采购方式: 见供应商须知前附表。

1.1.6 最高限价(招标控制价): 见供应商须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 资金来源及落实情况: 见供应商须知前附表。

1.2.2 出资比例: 见供应商须知前附表。

1.3 采购内容、服务要求和服务期限(合同履行期限)

1.3.1 采购内容: 见供应商须知前附表。

1.3.2 服务要求: 见供应商须知前附表。

1.3.3 服务期限（合同履行期限）：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商资格要求：见供应商须知前附表。

1.5 付款方式

见供应商须知前附表。

1.6 费用承担

供应商准备和参加投标活动发生的费用自理，不论招标活动的结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

1.7 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标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。

1.8 语言文字

除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

1.9 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

2. 招标文件

2.1 招标文件的组成

本招标文件包括：

- （1）招标公告
- （2）供应商须知
- （3）评标办法
- （4）合同主要条款及格式
- （5）采购需求
- （6）投标文件格式

根据本章第 2.2.1 款和第 2.2.2 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在供应商须知前附表规定的时间前以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同），要求采购人对招标文件予以澄清。

2.2.2 招标文件的澄清将在供应商须知前附表规定的时间前以书面形式发给所有购买招标文件的供应商，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距投标截止时间不足 15 天，相应延长投标截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应在供应商须知前附表规定的时间内以书面形式通知采购人，确认已收到该澄清。

3. 投标文件

3.1 投标文件的组成

投标文件应包括下列内容：

- 一、投标函及投标函附录
- 二、法定代表人身份证明和授权委托书
- 三、供应商资格文件
- 四、供应商业绩汇总表
- 五、综合部分评审资料
- 六、项目服务方案
- 七、其他资料及实质性优惠文件
- 八、中小企业声明函（服务）
- 九、残疾人福利性单位声明函（如有）
- 十、监狱企业证明材料（如有）

3.2 投标报价

3.2.1 供应商应按招标文件、招标文件澄清（答疑）纪要、招标文件修改补充通知及相关技术要求进行报价。

3.2.2 本项目设最高限价（招标控制价）（见供应商须知前附表），供应商的总报价不得超过采购人发布的招标控制价，否则其投标做无效标处理。

3.2.3 本项目的投标总报价以 3.2.1 条为依据由供应商自主报价，即供应商根据招标项目的具体内容、现场情况、技术要求等自主报价，供应商的报价不得低于企业成本。

3.2.4 供应商的投标总报价应为达到服务要求条件下的完工交验价，包括：人工费、材料费（含样品购置）、设备费、交通食宿费、运输费、技术服务费（抽样、检测、结果呈报等一切技术服务）、外业调查和数据购买处理费、知识产权（如有）、保险（如需）、税费杂支等与采购项目（标段<包>）相关的、必须的款项及费用（包括未列明而完成交验所必须的所有费用、材料、工具、设施等）。

3.2.5 供应商的投标总报价具有唯一性，采购人不接受任何可变价，供应商的投标报价理解为所有费用（3.2.4 条所列各项等一切费用），供应商的投标报价如有漏项，视为已经包含在投标报价内。

3.2.6 投标总报价是评标的重要依据，但不是唯一依据，最低报价不是中标的决定因素。

3.2.7 全部报价均应以人民币为计量币种，并以人民币进行结算。

3.2.8 根据信财购〔2024〕11 号文要求，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（建议比控制价低 30%），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的（建议结合投标人提供的产品或服务响应采购需求的程度判断），应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

3.3 投标有效期

3.3.1 在供应商须知前附表规定的投标有效期内，供应商不得要求撤销或修改其投标文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长投标有效期。供应商同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；供应商拒绝延长的，其投标失效。

3.4、投标文件的制作：

3.4.1 供应商通过“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）”（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn>）网站下载中心栏目内下载或招标文件领取页面下载“信阳市投标文件制作工具软件”。

3.4.2 使用“信阳市投标文件制作工具”软件制作生成加密版和非未加密的电子投标文件，软件操作手册可在网站下载中心下载或打开软件后在右上角菜单内领取。

3.4.3 供应商在电子投标文件制作完成后生成投标文件时须加盖电子签章/签名。其他要求签字盖章的投标文件格式内容，如无法进行电子签章/签名，供应商可将盖章/签名后的扫描件上传到电子投标文件中。开标一览表报价将作为电子开标的唱标依据。

3.4.4 招标文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在投标文件内，严格按照本项目招标文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在投标文件被拒绝的风险。

3.4.5 供应商编辑电子投标文件时，最后一步生成电子投标文件（*.XYTF 格式和*.NXYTF 格式）时，请使用本单位的企业 CA 数字证书。

3.4.6 投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。

3.4.7 投标文件应当对招标文件有关合同履行期限、采购内容等实质性内容作出响应。

3.4.8 投标文件应由供应商的法定代表人或其委托代理人签字且盖单位公章。委托代理人签字的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.4.9 投标文件份数见供应商须知前附表。

3.4.10 供应商应按照招标文件的要求，规范、明确、准时的提交投标文件。如果没有按照招标文件的要求保证所提供全部资料的真实性，或没有对招标文件做出实质性响应，其风险应由供应商自行承担。

4. 投标

4.1 投标文件的密封和标记 /

4.2 投标文件的递交

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 供应商递交投标文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的投标文件不予退还。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 在供应商须知前附表规定的投标截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的投标文件，但应从新上传。

5. 开标

5.1 开标时间和地点

采购人在规定的投标截止时间（开标时间）和供应商须知前附表规定的地点公开开标。

5.2 开标程序

本项目采用“不见面开标”交易方式，不见面开标大厅网址为 <https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening>，供应商无需寄送和递交非加密的电子投标文件，无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。

供应商应当在投标截止时间前，使用供应商 CA 数字证书登录不见面开标大厅，在线签到并准时参加开标活动，并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清等。

逾期解密或者没有准时在线参加开标活动导致的一切后果供应商自行承担。

不见面开标服务的具体事宜，请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页一下载中心—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。

特别提示：供应商在线签到时，应如实准确的填写授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。

5.2.2 资格审查

开标结束后，由采购人代表或采购代理机构按照“供应商须知前附表 13 供应商资格要求”对供应商进行资格审查。

通过资格审查的供应商不足三家的，按废标处理，采购人应依法重新招标。

6. 评标

6.1 评标委员会

6.1.1 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人熟悉相关业务的代表，以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

6.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 供应商或供应商的主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与供应商有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

6.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标过程的保密

公开开标后，直到授予中标人合同为止，凡属于对投标文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及中标候选人的推荐情况、与评标有关的其他任何情况均应严格保密。

6.4 评标

评标委员会按照第三章“评标办法”规定的方法和程序对投标文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法和标准，不作为评标依据。

7. 合同授予

7.1 定标方式

采购人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，评标委员会推荐中标候选人的人数见供应商须知前附表。

中标候选人验证通过后，采购人依据评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，其他情形的按政府采购的相关法规执行。

评标委员会经评审，认为所有投标均不符合招标文件要求的，可以否决所有投标，所有投标被否决后，采购人可以重新招标。

7.2 中标通知

在本章第 3.3 款规定的投标有效期内，采购人以书面形式向中标人发出中标通知书，同时将中标结果通知未中标的供应商。

7.3 履约保函

无

7.4 签订合同

7.4.1 采购人和中标人应当自中标通知书发出之日起 30 天内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同的，采购人取消其中标资格。

7.4.2 发出中标通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，给中标人造成损失的，应当赔偿损失。

8. 重新招标和不再招标

8.1 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，供应商少于 3 个的；
- (2) 通过资格审查的供应商不足三家的；
- (3) 经评标委员会评审后否决所有投标的。

8.2 不再招标

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织招标；需要采取其它方式采购的，应当在采购活动开始前获得设区的市、自治州以上人民政府采购监督管理部门或者政府有关部门批准。

9. 纪律和监督

9.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

9.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅自离职，影响评标程序正常进行。

9.5 投诉、质疑

供应商和其他利害关系人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

供应商对采购文件、采购过程、中标或者成交结果的质疑，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式一次性向采购人或采购代理机构提出质疑。采购人或采购代理机构不接受供应商对同一采购环节的多次质疑。

10. 注意事项

10.1 供应商应根据招标文件的要求，结合采购人提供的相关资料，作出详细服务报价。

10.2 供应商应对照本招标文件各项技术要求做出实质性的响应，否则供应商的投标有可能被拒绝。

10.3 本招标文件的要求只是最低限度要求，并未对一切技术细节做出规定。在本招标文件中未提到的或供应商认为更能体现和满足采购人的实际需要的功能和要求，供应商可依据自己的实际经验，在供应商方案中体现。

10.4 本招标文件未尽事宜，由甲乙双方在合同技术谈判时协商确定。

10.5 供应商所投服务应符合招标文件要求；

10.6 供应商提供的设备所涉及的技术、设计、设备、技术培训和技术服务等，均应来自于合格的原产地；

10.7 中标人对合同义务全面负责；

10.8 供应商所提供的设备、软件，如若发生侵犯知识产权的行为时，其侵犯责任与采购人无关，应由供应商承担相应的责任，并不得损害采购人利益；

10.9 保密和保证

（1）参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标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。

（2）供应商应保证在投标文件中所提交的资料和数据是真实的。

（3）本项目不接受联合体投标，中标人应当按照合同约定履行义务，完成中标项目。中标人不得向他人转让中标项目，也不得将中标项目肢解后分别向他人转让。否则，取消其中标资格并追究其违约责任。

11. 需要补充的其他内容

11.1 采购人不承诺最低价中标，而且采购人没有义务解释说明未中标原因。

11.2 其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。

11.3 本招标文件解释权归采购人。

11.4 监督单位：信阳市财政局

11.5 落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购。参加本项目的中小企业须提供《中小企业声明函》（格式详见招标文件内《中小企业声明函》样本），不符合要求的声明函或未提供的将视为不符合资格要求。

第三章 评标办法

1. 初步评审

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	资格 评审 标准	符合《中华人民共和国政府采购法》第 22 条规定	见供应商须知前附表“供应商资格要求”
		落实政府采购政策	见供应商须知前附表“供应商资格要求”
		特定资格要求	见供应商须知前附表“供应商资格要求”
		其他要求	见供应商须知前附表“供应商资格要求”
2.1.2	符合 性 评审 标准	供应商名称	与提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明一致
		签字或盖章	符合第二章“供应商须知”前附表的要求
		投标文件格式	符合第六章“投标文件格式”的要求
		报价唯一	只有一个有效报价
		投标报价	不超过招标控制价
		服务要求	符合第二章“供应商须知”前附表的要求
		服务期限（合同履行期限）	符合第二章“供应商须知”前附表的要求
		投标有效期	符合第二章“供应商须知”前附表的要求

2. 详细评审

评分因素	评分内容	评分标准	分值
价格 部分 (15 分)	投标 报价	价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为 15 满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×15。 备注：根据信财购（2024）11 号文要求，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（建议比控制价低 30%），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的（建议结合投标人提供的产品或服务响应采购需求的程度判断），应当要求其在评标现	15

		场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。	
综合 部分 (70分)	企业业绩	供应商自 2022 年 1 月 1 日以来承担过政府部门组织的类似项目业绩，市级及以上每份合同得 2 分（同一家单位不同的标段可以分别计算），最高得 8 分（超过份数分值按县区级计算）；县区级每份合同 1 分，最高 4 分。（ 投标文件附业绩合同和中标通知书原件扫描件，时间以中标通知书为准，否则不得分 ）	12
	管理体系 认证	供应商具有有效合格的 ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO45001 职业健康安全管理体系认证，每项得 2 分，本项最多得 6 分； 注：证书须在有效期内，投标文件附相关证明原件扫描件及加盖单位公章的“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图，否则不得分。	6
	CATL 证 书	供应商具有 CATL 农产品质量安全检测机构证书的得 5 分。（ 投标文件中附证书原件扫描件，否则不得分 ）	5
	冷库	供应商冷库体积在 300m ³ （含）以上得 5 分，300-150m ³ （含）以上得 3 分，150m ³ 以下得 1 分。以实验室结构分布图或照片为准，冷库体积核算以施工合同或租赁合同为准。（ 提供施工合同或租赁合同，投标文件中附扫描件或复印件，否则不得分 ）	5
	车辆	供应商具有专职抽检用车的，每有 1 辆得 1 分，最多得 6 分（ 投标文件中附购车发票或租赁合同原件扫描件，否则不得分。 ）	6
	检测设备	供应商具备相关的检测设备：HPLC(液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、紫外分光光度仪、酶标仪、微波消解仪、旋转蒸发仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）。以上设备全部具备时得 21 分，每缺少 1 种设备扣 2 分，扣完为止。（ 提供自购发票，投标文件中附清晰的扫描件或复印件，否则不得分 ）	21
	人员配备	供应商用于完成本次检验任务的食品检验人员中具有副高或高级职称的人员，每人 3 分，最高得 9 分（超出证书计入中级职称）；具有中级职称的人员，每人 2 分，最高得 6 分（ 投标文件中附身份证、职称证原件扫描件，否则不得分。 ）	15

技术部分 (15分)	项目服务方案	1、根据供应商技术服务工作方法和管理制度（包含但不限于成立专门项目组、抽检监测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制、应急处置机制等）进行评审： ①方案内容完整、详细、科学合理、可行性强的，得 4 分； ②方案内容较完整、较详细、较科学合理、可行性一般的，得 2 分； ③方案内容不完整、详细、可行性较差的，得 1 分； ④未提供者不得分。	4
		2、根据供应商运作机制及工作流程（包含但不限于抽检工作有保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和流程，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检验数据真实有效、科学客观的措施和技术力量等）进行评审： ①内容完整、详细、科学合理、可行性强，方案思路清晰、重点突出的，得 4 分； ②内容较完整、较详细、较科学合理、可行性较强，方案思路较清晰、重点较突出的，得 2 分； ③内容一般、可行性差，方案思路不清晰、重点不突出的，得 1 分； ④未提供者不得分。	4
		3、根据供应商质量控制措施（包含但不限于结合当地食品安全监测实际、把握风险点、突出风险品种监测措施等）进行评审： ①质量控制措施内容完整、详细、科学合理、可行性强，方案思路清晰、重点突出的，得 4 分； ②质量控制措施内容较完整、较详细、较科学合理、可行性较强，方案思路较清晰、重点较突出的，得 2 分； ③ 质量控制措施内容一般、可行性差，方案思路不清晰、重点不突出的，得 1 分； ④未提供者不得分。	4
		4、根据供应商售后服务方案（包含但不限于抽检培训、人员配备、响应时间、结果分析；服务承诺和合理化建议等）进行综合评审： ①售后服务方案详细、具体、可行，最大限度地满用户使用需求，得 3 分； ②售后服务方案基本合理但不全面，基本满足用户需求，得 1.5 分； ③售后服务方案不够全面，满足用户需求不强，得 0.5 分； ④未提供方案，得 0 分。	3

1、评标方法

1.1 本次评标采用综合评分法。

评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章详细评审标准进行打分，本项目按综

合得分由高到低顺序推荐 3 名中标候选人。综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，以技术标得分高的优先。

1.2 经评标委员会初步评审后有效投标不足 3 个的，评标委员会应予废标。

2、评审标准

见初步评审和详细评审。

3、评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 只有通过资格审查的供应商才能进入初步评审。评标委员会依据初步评审表规定的内容和标准对投标文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，其投标做无效标处理，不得进入详细评审。

3.1.2 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准(但大写金额有明显错误的除外)；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章详细评审内容规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商的最终得分以全部评委打分的算术平均值为准。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求供应商对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。

3.4.2 评标结果同时在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）》公示。

附件：废标条件

废标条件

本附件所集中列示的废标条件，是本章“评标办法”的组成部分，是对第二章“供应商须知”和本章正文部分所规定的废标条件的总结和补充，如果出现相互矛盾的情况，以第二章“供应商须知”和本章正文部分的规定为准。

1. 未通过第三章评标办法资格评审、符合性评审的；
2. 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的；
3. 投标报价有算术性错误，供应商不接受修正价格的；
4. 以他人的名义投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；
5. 属于串（围）标行为的；
6. 评标委员会认定供应商以低于成本报价竞标的；
7. 文件制作机器码、文件创建标识码有相同的；

8. 根据信财购〔2024〕11 号文要求，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（建议比控制价低 30%），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的（建议结合投标人提供的产品或服务响应采购需求的程度判断），应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

9. 不符合招标文件规定的其他实质性要求及相关法律、法规或规章规定可以废标的其他情形。

第四章 合同主要条款

信阳市市场监督管理局
2025 年食品安全抽检监测专项任务购买
社会服务项目合同书

(包)

甲方：信阳市市场监督管理局

乙方：_____

签订日期： 年 月 日

购买社会服务招标项目合同

甲方：（采购人）信阳市市场监督管理局

乙方：（中标人）

根据《中华人民共和国政府采购法》等相关法律、法规，甲方针对信阳市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目（招标编号：财招标采购 - 2025- ）进行国内公开招标。乙方成为本项目____包的委托检验机构，在甲方委托事宜范围内，按照食品安全抽检工作有关规定，依法组织开展食品安全抽检工作。为明确双方的权利和义务，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，经双方友好协商，签订合同如下：

一、基本情况

1. 项目名称：信阳市市场监督管理局食品安全抽检监测专项任务购买社会服务项目
2. 食品抽检种类和数量：以中标的食品种类和甲方的具体安排为准。
3. 抽检经费计算方式：单批次样品的抽检费用与成功上传信息系统抽检批次数量乘积。
4. 资金来源：信阳市财政预算资金。合同金额：_____。
5. 合同有效期限：自签订之日起至乙方承担的信阳市市场监督管理局食品安全抽检监测专项任务购买社会服务项目招标规定完成时限止。

二、甲方委托乙方的具体事项

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》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》《国家食品安全评价性抽检实施细则（2025 年版）》等要求，委托事项如下：

1. 由乙方完成甲方委托的食品安全抽检任务的样品采集、检验，并按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。
2. 乙方按照甲方对食品抽样品种、检验项目、批次数量和采样区域分布等要求，制订详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。
3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》要求，样品检验周期确定为 20 个工作日，乙方应按规定的时限完成检验、信息填报。发现不合格的，应按要求报送电子及纸版材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告书。
4. 乙方根据甲方认可的抽检工作实施方案采集样品。在组织抽样、检验过程中，不得随意调整抽样对象、抽样地点、抽检产品的种类、品种；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。
5. 乙方严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。
6. 乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理以及各种原始记录制作、归档与保存等各项工作；并在每批任务完成后，结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。

三、甲方的义务

1. 甲方应向乙方提供有效的食品安全抽检计划方案文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料。
2. 甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。
3. 甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。
4. 甲方按时对乙方任务完付抽检费用。

四、甲方的权利

1. 甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全抽检任务。
2. 甲方有权对乙方的抽检监测工作质量进行考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。
3. 涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。
4. 甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

1. 乙方应具备所承担食品抽检监测任务涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确。
2. 乙方应根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律。抽样过程中发现食品生产经营单位的违法行为，应当日内向甲方及所在地市场监管部门报告。
3. 乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况向甲方报告。
4. 乙方应积极接受甲方对食品抽检工作监督检查和考核；并积极参加甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。
5. 乙方应指派专人负责项目联络工作，确保 24 小时通讯畅通，及时响应，如有变化应及时告知甲方。
6. 乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，如复检结论与初检结论不一致，复检相关费用由乙方承担。

六、乙方的权利

1. 乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。
2. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。
3. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。
4. 乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、费用结算办法

1. 付款方式：乙方全部完成合同项下抽检任务，且不合格样品复检和异议处理完毕，经甲方组织考核通过后支付合同金额的 100%。

2. 乙方执行抽检监测任务，要确保抽样检验数据的准确性。在 2025 年度市本级抽检过程中，问题数据率每出现一条扣减抽检费用 1000 元（以省市场监管局 2025 年度数据抽查统计通报数为准）。

八、违约责任

（一）发现下列问题之一的，甲方均有权扣减相应批次的抽检费用：

1. 乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
2. 乙方未按时完成承检任务的；
3. 未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
4. 未经甲方同意，擅自调整抽样区域、环节和品种的；
5. 因乙方工作失误造成检验报告退修、异议被认可的；
6. 因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1. 合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成批次抽检费用 1 倍的违约金。

2. 乙方未按照甲方明确的采样地域、环节和品种等要求抽样的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，已经支付该批次检验费用的，乙方应当返还。同时，乙方向甲方支付该批次抽检费用 1 倍的违约金。

3. 乙方出具的不合格报告，经甲方受理复检后，因乙方原因造成无法完成复检的，甲方有权拒绝支付该批次检验费用。同时，乙方向甲方支付该批次抽检费用 1 倍的违约金。

4. 乙方出具不实、虚假检验报告的，甲方有权终止合同，并要求乙方向甲方支付本合同金额 1 倍的违约金。

5. 乙方及乙方人员在合同履行中，不经甲方书面允许，不得将甲方及项目或用户的相关非公示信息和资料提供给任何第三方，任何时候不得泄露工作中的秘密，如乙方违反此约定，与甲方无关，且乙方需按甲方要求限期改正，消除影响，并赔偿甲方或者第三人因此遭受的损失。

6. 乙方因违返本合同第五条乙方的义务第 1 项的，出具检验报告的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 1 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

7. 乙方违约的，甲方除要求乙方承担违约责任外，还可以要求乙方承担甲方因维权产生的各项费用支出，包括但不限于诉讼费、保全费、保全保险费、律师费、交通费等。

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1. 甲方未向乙方提供有效的食品安全抽检计划方案文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2. 甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时，乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统，确保正常使用；

3. 乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

4. 乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

九、合同的解除与终止

1. 在抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假或伪造的检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2. 乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权报政府采购监督部门中止合同，并要求乙方限期整改；若乙方拒不整改，或整改后仍不符合要求的，甲方报请政府采购监督部门同意，有权解除合同，并要求乙方赔偿损失、承担由此产生的一切后果和不良影响。

3. 本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本合同发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向甲方所在地人民法院起诉。

十一、本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。合同壹式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份。

十二、本合同共壹份附件，是本合同的组成部分，适用于本合同的有关规定，具有同等效力。

甲方：

乙方：

经办人签字：

经办人签字：

年 月 日

年 月 日

第五章 采购需求

- 1 包：食用农产品抽检 500 批；
- 2 包：专项监督抽检 700 批；
- 3 包：流通食品抽检 500 批次（其中 100 批次只抽样）；
- 4 包：评价性抽检 400 批次+（100 批次只检测）；
- 5 包：餐饮（含校园食堂）500 批次；
- 6 包：流通食品抽检（生产）500 批。

抽检明细

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

1 包 食用农产品抽检 500 批						
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）	抽检项目	批次
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20
				牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
				羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
			禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20
				其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星	3
			畜副产品	猪肝	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	5
			禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	5
		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-B）、亚硫酸盐（以 SO2 计）	20
			鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	20
				葱	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	15
			鲜食用菌	鲜食用菌	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	15
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				菜薹	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、联苯菊酯	5
			茄果类	茄子	镉(以 Cd 计)、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、水胺	10

			蔬菜		硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				辣椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉酯、敌敌畏、 啉虫脒 、 毒死蜱 、氟虫腈、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 噻虫胺 、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10
				甜椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、克百威、 噻虫胺 、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	5
				番茄	镉(以 Cd 计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷	5
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	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、乙酰甲胺磷	5
				姜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、 毒死蜱 、甲拌磷、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、氯啉磷、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、氧乐果、二氧化硫残留量	25
				山药	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、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	10
			叶菜类蔬菜	菠菜	镉(以 Cd 计)、 铬(以 Cr 计) 、阿维菌素、 毒死蜱 、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	15
				芹菜	铅(以 Pb 计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、 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、 噻虫胺 、噻虫嗪、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	30
				大白菜	毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				普通白菜	阿维菌素、吡虫啉、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、水胺硫磷	10
				油麦菜	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷	10
			豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、 倍硫磷 、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 灭蝇胺 、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	25
				菜豆	吡虫啉、毒死蜱、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 、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	孔雀石绿 、氟苯尼考、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 、磺胺类(总量)、 地西泮 、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 c、诺氟沙星 c、培氟沙星	5
				淡水虾	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、 恩诺沙星 、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 a、诺氟沙星	5
			海水产品	海水鱼	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、 恩诺沙星 、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2
			贝类	贝类	镉(以 Cd 计)、多氯联苯 a、孔雀石绿、氟苯尼考、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星 b、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3

			其他水产品	其他水产品 (重点品种牛蛙)	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、 恩诺沙星 、磺胺类(总量)、氟苯尼考、氧氟沙星、诺氟沙星	2
	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	5	
梨			吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫嗪、乙螨唑	5		
核果类水果		桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	5		
		油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	5		
柑橘类水果		柑、橘	苯醚甲环唑 、 丙溴磷 、克百威、 联苯菊酯 、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	10		
		橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、氯唑磷	5		
浆果和其他小型水果		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) 、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) 、三氯蔗糖、甜蜜素、多菌灵	5		
		草莓	阿维菌素、敌敌畏、克百威、 烯酰吗啉 、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	10		
		猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、 氯吡脒 、氧乐果	10		
热带和亚热带水果		香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲拌磷、 腈苯唑 、 吡虫啉 、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、噻唑膦	25		
		荔枝	氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 、 吡唑醚菌酯 、氟吗啉	5		
		杨梅	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) 、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	5		
		芒果	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	5		
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑 、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、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)、 多西环素 、地克珠利、托曲珠利	25		
		其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	5		
豆类	豆类	豆类	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉	5		
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)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	5		
		生干籽类	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 B1	15		

总计	500
----	-----

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

2 包 专项监督抽检 700 批							
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）	抽检项目	批次	
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10	
				牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
				羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
			禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
		蔬菜	豆类	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-B）、亚硫酸盐（以 SO2 计）	15
				鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			茄果类蔬菜	茄子	镉(以 Cd 计)、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
				辣椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
				甜椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	5	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量	10	
				山药	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、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	10	
			叶菜类蔬菜	菠菜	镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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	10	
				芹菜	铅(以 Pb 计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	
				普通白菜	阿维菌素、吡虫啉、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、水胺硫磷	5	
			豆类蔬	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、	10	

			菜		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	孔雀石绿、氟苯尼考、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、磺胺类(总量)、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 c、诺氟沙星 c、培氟沙星	5
				淡水虾	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 a、诺氟沙星	5
			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	5
			浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素、多菌灵	5
				草莓	阿维菌素、敌敌畏、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	5
			热带和亚热带水果	香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、噻唑膦	5
				荔枝	氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、氟吗啉	5
				杨梅	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	5
				芒果	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、噻唑酮	5
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、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)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	10
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	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 B1	5
2	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘	15
		大米	大米	大米	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	15
		挂面	挂面	挂面	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(日落黄、柠檬黄)	15
3	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、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘 b、乙基麦芽酚 e、	15
4	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、	5

		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、碘(以 I 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)	5
5	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以 Pb 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)、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、柠檬黄 a、日落黄 a、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、商业无菌 d	15
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、胭脂红、诱惑红 b、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 c、金黄色葡萄球菌 c、单核细胞增生李斯特氏菌 c、致泻大肠埃希氏菌 d	5
6	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、丙二醇、商业无菌	5
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b	5
				发酵乳	蛋白质、乳酸菌数 b、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	5
7	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
				其他饮用水	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、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、霉菌、酵母	5
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	5
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、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)、阿斯巴甜、菌落总数	5
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	3
8	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方	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	15

				便米粉 (米线)、 方便粉 丝		
			调味面 制品	调味面 制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、霉菌	5
			其他方 便食品	方便 粥、方 便盒 饭、冷 面及其 他熟制 方便食 品等	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
9	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)、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、霉菌	20
10	罐头	罐头	畜禽水 产罐头	畜禽肉 类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	5
			果蔬罐 头	水果类 罐头	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)、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	5
11	薯类和 膨化食 品	薯类和 膨化食 品	膨化食 品	膨化食 品	水分、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)、菌落总数、大肠菌群	20
12	糖果制 品	糖果制 品(含 巧克力 及制 品)	糖果	糖果	铅(以 Pb 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、菌落总数、大肠菌群	10
			果冻	果冻	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	10
13	茶叶及 相关制 品	茶叶	茶叶	茶叶	铅(以 Pb 计)、草甘膦、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	15

14	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	10
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
15	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	20
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	5
				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	5
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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)、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	15
			水果干制品	水果干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5

17	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）	炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	15
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
19	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	5
			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)、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)	15
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	5
20	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	20
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群	20
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	20
21	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	10
				腐竹、油皮及其制品	蛋白质、碱性嫩黄、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、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	10
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	5

22	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、呋喃唑酮代谢物	5
23	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)	5
				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)	5
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	5
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)	2
				熏烧烤肉类(自制)限以鲜(冻)畜禽肉及其副产品为主要原料, 经过熏、烧、烤制成的熟肉制品	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	2
		复合调味料 (自制)	半固态调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	8
		水产及水产制	水产及水产制	生食动物性水	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	2

		品（自制）	品（自制）	产品（自制）		
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）不包括花生酱	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)	5
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	10
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油限煎炸过程中的食用植物油	极性组分、酸价(以脂肪计)	10
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	2
		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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品，以 Al 计)	1
总计						700

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

3 包 流通食品抽检 500 批次（其中 100 批次只抽样）						
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）	抽检项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘	10
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5
		挂面	挂面	挂面	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)、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	5
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁	5
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮	5
				米粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、	5
			谷物粉类制品	生湿面制品	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)、二氧化硫残留量、柠檬黄	5
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)a、安赛蜜 a、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)ab	5
				米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、	5
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘 b、乙基麦芽酚 e、	10
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、	5
		酱类	酿造酱	酿造酱	氨基酸态氮 a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群	3

		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以 Pb 计)、罗丹明 Ba、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)b	5
				其他香辛料调味品	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)b、丙溴磷 a、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 a、	5
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠 a 、呈味核苷酸二钠 a、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a	5
				其他固体调味料	铅(以 Pb 计)、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)、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)、安赛蜜 a、二氧化硫残留量	5
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	2
				坚果与籽类的泥(酱)	酸价/酸值 a、过氧化值 a、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	5
				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	5
				火锅底料、麻辣烫底料	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)、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
				其他半固体调味料	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B 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、安赛蜜 a	5
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	氨基酸态氮 a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、	2
				其他液	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	5

				体调味料	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、日落黄、胭脂红、诱惑红)a、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 a、菌落总数	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	5
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、碘(以 I 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)	5
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、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)、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红	5
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以 Pb 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)、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、柠檬黄 a、日落黄 a、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、商业无菌 d	10
			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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌 t、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌	5
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、胭脂红、诱惑红 b、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 c、金黄色葡萄球菌 c、单核细胞增生李斯特氏菌 c、致泻大肠埃希氏菌 d	5
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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	5
				灭菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、丙二醇、商业无菌	5
				发酵乳	蛋白质、乳酸菌数 b、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	5
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b、	3
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以 NO3-计)、亚硝酸盐(以 NO2-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以 O2 计)、亚硝酸盐(以 NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				其他类饮用水	耗氧量(以 O2 计)、亚硝酸盐(以 NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、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、霉菌、酵母	5
			蛋白饮	蛋白饮	蛋白质、三聚氰胺、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	5

			料	料	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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、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)、阿斯巴甜、菌落总数	5
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	5
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	5
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	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	10
			调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、霉菌	10
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
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)、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、霉菌	10
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	5
				水产动物类罐	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	2

				头		
			果蔬罐 头	水果类 罐头	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)、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	5
				蔬菜类 罐头	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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、商业无菌	5
				食用菌 罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	5
10	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)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群	5
		速冻调 制食品	速冻调 理肉制 品	速冻调 理肉制 品	过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群	5
11	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	水分、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)、菌落总数、大肠菌群	10
12	糖果制 品	糖果制 品(含 巧克力 及制 品)	糖果	糖果	铅(以 Pb 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、菌落总数、大肠菌群	10
			果冻	果冻	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
13	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)、草甘膦、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	10

		含茶制品和代用茶	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、霉菌	5
14	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	5
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	5
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	10
15	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	10
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	5
				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	5

16	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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	10
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
17	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)	炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	10
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量	3
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、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
				冰糖	蔗糖分、色值、干燥失重、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、二氧化硫残留量	3
20	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	5
			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)、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
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2

21	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	10
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群	10
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	10
22	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群	5
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	10
				腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、碱性嫩黄、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、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群	5
23	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、呋喃唑酮代谢物	5
		蜂产品	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	5
总计						500

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

4 包 评价性抽检 400 批次+（100 批次只检测）						
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）	抽检项目	批次
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
				牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
				羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
		蔬菜	豆类蔬菜	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-B)、亚硫酸盐(以 SO2 计)	5
				鳞茎类蔬菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			茄果类蔬菜	茄子	镉(以 Cd 计)、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				辣椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				甜椒	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	5
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量	5
				山药	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、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	5
			叶菜类蔬菜	菠菜	镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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	5
				芹菜	铅(以 Pb 计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				普通白菜	阿维菌素、吡虫啉、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、水胺硫磷	5

			豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	孔雀石绿、氟苯尼考、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、磺胺类(总量)、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 c、诺氟沙星 c、培氟沙星	5
				淡水虾	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 a、诺氟沙星	5
			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	5
		浆果和其他小型水果		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素、多菌灵	5
				草莓	阿维菌素、敌敌畏、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	5
		热带和亚热带水果		香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、噻唑膦	5
				荔枝	氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、氟吗啉	5
				杨梅	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	5
				芒果	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	5
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	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	5
2	粮食加工品		大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘	5
			小麦粉	小麦粉	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5
			挂面	挂面	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)、合成着色剂(日落黄、柠檬黄)	5
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁	5
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮	5
				米粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、	5

			谷物粉类制品	生湿面制品	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)、二氧化硫残留量、柠檬黄	5
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)a、安赛蜜 a、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)ab	5
				米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、	5
3	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘 b、乙基麦芽酚 e、	5
4	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	5
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠 a、呈味核苷酸二钠 a、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a	5
				其他固体调味料	铅(以 Pb 计)、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)、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)、安赛蜜 a、二氧化硫残留量	5
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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)、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
				其他半固体调味料	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B 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、安赛蜜 a	5
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、碘(以 I 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)	5
5	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以 Pb 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)、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、柠檬黄 a、日落黄 a、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄	5

					球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、商业无菌 d	
6	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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	5
				灭菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	5
				发酵乳	蛋白质、乳酸菌数 b、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	5
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b、	4
7	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				其他类饮用水	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、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、霉菌、酵母	5
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	5
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、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)、阿斯巴甜、菌落总数	5
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	5
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	5
8	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	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

			调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、霉菌	5
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
9	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)、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、霉菌	5
10	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	5
				水产动物类罐头	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	2
			果蔬罐头	水果类罐头	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)、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	5
				蔬菜类罐头	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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、商业无菌	5
				食用菌罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	5
11	速冻食品	速冻大米食品	速冻大米食品	速冻大米食品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群	5
		速冻调理食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群	5
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	水分、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)、菌落总数、大肠菌群	5

				品		
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅(以 Pb 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、菌落总数、大肠菌群	5
			果冻	果冻	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
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)、草甘膦、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	10
		含茶制品和代用茶	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、霉菌	5
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	5
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	5
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5

		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	5
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	5
				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	5
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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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	10
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
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)	炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	10
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5

20	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	5
			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)、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)	5
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	2
21	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	10
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群	10
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	10
22	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	5
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	5
				腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、碱性嫩黄、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、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
23	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、呋喃唑酮代谢物	5
总计						500

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

5 包 餐饮（含校园食堂）500 批次						
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）	抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘	35
		大米	大米	大米	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	35
		挂面	挂面	挂面	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)、合成做色剂（日落黄、柠檬黄）	15
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、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘 b、乙基麦芽酚 e、	35
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	15
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、	15
		酱类	酿造酱	酿造酱	氨基酸态氮 a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群	5
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以 Pb 计)、罗丹明 Ba、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)b	5
				其他香辛料调味品	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)b、丙溴磷 a、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 a、	5
		调味料	半固体复合调味料	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	10
				火锅底料、麻辣烫底料	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、	15
				其他半固体调	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B 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、安赛蜜 a	10

				味料		
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、碘(以 I 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)	5
4	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)	40
				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)	35
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	30
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)	5
				熏烧烤肉类(自制) 限以鲜(冻)畜禽肉及其副产品为主要原料, 经过熏、烧、烤制成的熟肉制品	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	10
		复合调味料 (自制)	半固态调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	20
		水产及水产制	水产及水产制	生食动物性水	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	2

		品（自制）	品（自制）	产品(自制)		
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品(自制)不包括花生酱	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)	20
		餐饮具	复用餐具	复用餐具(餐馆自行消毒)限抽取消毒完成待使用的复用餐具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	50
				复用餐具(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	10
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油限煎炸过程中的食用植物油	极性组分、酸价(以脂肪计)	40
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	铝的残留量(干样品，以 A1 计)	8
		焙烤食品（自	焙烤食品（自	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品，以 A1 计)	25

		制)	制)			
总计						500

注：2025 年必检类别和必检项目如有变化，依据新的标准执行。

6 包 流通食品抽检（生产）500 批						
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）	抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘	10
		大米	大米	大米	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	30
		挂面	挂面	挂面	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)、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	15
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、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘 b、乙基麦芽酚 e	20
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	10
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	10
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、碘(以 I 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)	5
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以 Pb 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)、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、柠檬黄 a、日落黄 a、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 c、商业无菌 d	15
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、胭脂红、诱惑红 b、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 c、金黄色葡萄球菌 c、单核细胞增生李斯特氏菌 c、致泻大肠埃希氏菌 d	10
5	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10

				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10
				其他饮用水	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、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、霉菌、酵母	5
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	5
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、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)、阿斯巴甜、菌落总数	5
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	5
6	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	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	15
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
7	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 A ₁ 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、霉菌	10

8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	15
			果蔬罐头	水果类罐头	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)、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	5
9	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	膨化食品	水分、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)、菌落总数、大肠菌群	20
10	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅(以 Pb 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、菌落总数、大肠菌群	5
			果冻	果冻	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
11	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	茶叶	铅(以 Pb 计)、草甘膦、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	30
12	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	10
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	5
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
13	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	10

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	5
				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	5
14	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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)、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	15
			水果干制品	水果干制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
15	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)	炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	15
16	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
17	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	5
			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)、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)	10
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	5
18	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	30
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用	20

					量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	20
19	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	20
				腐竹、油皮及其制品	蛋白质、碱性嫩黄、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、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	20
20	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、呋喃唑酮代谢物	5
总计						500

第六章 投标文件格式

_____（项目名称）（__包）

投标文件

供应商：_____（单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（电子签名或签章）

_____年____月____日

目 录

- 一、投标函及投标函附录
- 二、法定代表人身份证明和授权委托书
- 三、资格审查资料
- 四、供应商业绩汇总表
- 五、综合部分评审资料
- 六、项目服务方案
- 七、其他资料及实质性优惠文件
- 八、中小企业声明函（服务）
- 九、残疾人福利性单位声明函（如有）
- 十、监狱企业证明材料（如有）

（自行编制页码）

一、投标函及投标函附录

（一）投标函

致：____（采购人）

____（供应商全称）授权____（委托代理人姓名）为本项目委托代理人，参加贵方组织的____（项目名称）（__包）招标的有关活动，并对相关服务进行投标。

为此承诺如下：

1. 投标总报价为人民币（大写）____，（小写）____元。

2. 如我方的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同。我方声明，我单位递交的投标文件中所提供全部资料均符合招标文件的要求，合法、真实、有效，并且在以后实施中承担由于与此不符而引起的一切责任。

3. 我方愿按《中华人民共和国民法典》履行我方的全部责任。

4. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件以及全部参考资料。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

5. 本项目投标有效期从投标截止之日起__日历天。

6. 我方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，理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。

联系人：

电话：

传真：

电子邮箱：

地址：

邮政编码：

供应商：____（单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人：____（电子签名或签章）

日期： 年 月 日

(二) 投标函附录

项目名称	_____（项目名称）____包		
供应商名称			
投标内容			
投标报价（元）	大写： 小写：		
综合单价	_____元/批次		
服务要求			
服务期限 （合同履行期限）			
项目负责人		联系方式	
投标有效期			
备注			

供应商：_____（单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或电子签名）

年 月 日

二、法定代表人身份证明和授权委托书

（一）法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证扫描件

供应商：_____（单位电子签章）

年 月 日

(二) 授权委托书 (适用有委托代理人的情形)

致: (采购人)

本授权书声明: 我 (法人代表姓名) 是 (供应商名称) 的法定代表人, 现代表本公司授权 (被授权人的姓名) 为本公司的合法代理人, 参加 (项目名称) (包) 投标事宜, 并以本公司名义处理一切与之有关的事宜, 其法律后果由我方承担。

委托期限: 。

代理人无转委托权。

附: 法定代表人、委托代理人身份证扫描件

供应商: (单位电子签章)

法定代表人: (电子签名或签章)

身份证号码:

委托代理人: (签字)

身份证号码:

日 期: 年 月 日

三、资格审查资料

供应商基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
注册资金				成立时间		
联系方式	联系人			电话		
	传真			网址		
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
基本户开户银行						
基本户账号						
供应商关联企业情况（包括但不限于与供应商法定代表人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位）						
经营范围						
备注						

注：1. 根据供应商须知“供应商资格要求”在本表后附**供应商信用承诺函**。

2. 本项目的特定资格要求（如有）：需提供相应的证明材料。

附件：

信阳市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或采购代理机构）：_____

单位名称（自然人姓名）：_____

统一社会信用代码（身份证号码）：_____

法定代表人（负责人）：_____

联系地址和电话：_____

为维护公平、公正、公开的政府采购市场秩序，树立诚实守信的政府采购供应商形象，我单位（本人）自愿作出以下承诺：

一、我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定和竞争性磋商文件、本承诺书的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）未被列入经营异常名录或者严重违法失信名单、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；
- （七）未被相关监管部门作出行政处罚且尚在处罚有效期内；
- （八）未曾做出虚假采购承诺；
- （九）符合法律、行政法规规定的其他条件。

二、我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性。如有弄虚作假或其他违法违规行为，自愿按照规定将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并视同为“提供虚假材料谋取中标、成交”按照《政府采购法》第七十七、七十九条规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监管部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；给他人造成损失的，并应依照有关民事法律规定承担民事责任。

供应商：_____（公章）

法定代表人、负责人、本人或授权代表：_____（签字或盖章）

日 期：___年___月___日

注：1、供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应竞争性磋商文件要求，按无效投标处理。

2、供应商的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

四、供应商业绩汇总表

用户名称	项目名称	签定日期	合同金额（元）	备注

注：须与评分标准业绩要求部分相对应，后附相应业绩证明材料扫描件。

供应商：_____（单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或电子签名）

年 月 日

五、综合部分评审资料

（供应商业绩资料详见“五、供应商业绩汇总表”，此处可不附，涉及到的格式问题供应商可根据自身情况自行拟定）

六、项目服务方案

（内容及格式由供应商自拟）

七、其他资料及实质性优惠文件

1、采购代理服务费用承诺函

致（采购人及采购代理机构）：

我们在贵公司组织的（项目名称： ，采购编号： ）招标采购中若获中标（成交），我们保证在中标（成交）结果公告发布后 5 个工作日内，按招标文件的规定，以支票、银行转账、汇票或现金，向贵公司一次性支付采购代理服务费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺。

供应商： （单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人： （电子签名或签章）

日 期： 年 月 日

2. 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商：_____（单位电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（电子签名或签章）

日 期：_____ 年 月 日

八、中小企业声明函（服务）

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（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①，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：_____

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、属于中小微企业的填写，不属于的无需填写此项内容。

国家统计局《统计上大中小微型企业划分标准》

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明:

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，

采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

九、残疾人福利性单位声明函（如有）

本单位郑重声明，根据《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）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加____单位的____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日 期：_____

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。）

《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）的规定：

1、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

2、中标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的招标代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督，一旦发现弄虚作假提供虚假信息的，承担相应的法律责任。

十、监狱企业证明材料（如有）

监狱企业参加政府采购活动时，应当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文件。

（提醒：如果供应商不是监狱企业，则不需要提供监狱企业证明材料）

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”和信阳市公共资源交易网金融服务支撑平台查询联系。

注：此项内容不作为投标文件的组成部分