**禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目**

**招标文件**

采购单位：禹州市食品药品监督管理局

项目名称：禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目采购编号：YZCG—G2018164

采购代理机构：禹州市政府采购中心

采购监督机构：禹州市政府采购监督管理办公室

二〇一八年六月

**招标文件目录**

**第一部分 投标邀请函**

**第二部分 特别提示**

**第三部分 投标人须知**

A 说明和释义

B 招标文件说明

C 投标文件的编写和说明

D 投标文件的递交

E 开标和评标

F 无效投标与废标

G 纪律与监督

**第四部分 采购内容及其它要求**

**第五部分　开标和评标**

**第六部分 合同一般条款**

**第七部分 合同特殊条款**

**第八部分 合同书（参考样本）**

**第九部分　投标文件内容及组成——投标文件（一）和投标文件（二）**

1. **投标邀请函**

禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目

邀请函

禹州市政府采购中心受禹州市食品药品监督管理局的委托，就“禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目”进行公开招标，欢迎合格的投标人前来投标。

**一、项目基本情况**

1、采购人：禹州市食品药品监督管理局

2、项目名称：禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目

3、采购编号：YZCG—G2018164

4、项目需求：禹州市食品药品监督管理局比选5家食品检验检测机构建立大宗食品检验检测机构备选库，承担2018和2019年度禹州市食品药品监督管理局食品检验检测任务及食品安全突发事件应急检验任务。服务期限截止到2018年大宗食品抽样检验工作完成

5、采购预算：472.5万元

6、最高限价：472.5万元

**二、需要落实的政府采购政策**

　　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、促进中小企业、监狱企业发展等政府采购政策。（详见招标文件）

**三、供应商资格要求**

1、符合《政府采购法》第二十二条之规定，具有独立法人资格且具有相应的经营范围；

2、投标商应开具由项目所在地或企业营业执照注册所在地人民检察院出具的无行贿犯罪档案告知函；

3、投标商具有《检验检测机构资质认定证书》或《食品检验机构资质认定证书》；

4、法定代表人授权代表须是本单位职工，提供本公司为本人缴纳社会保险证明；

5、本项目不接受联合体投标。

**四、获取招标文件的方式、时间、地点及文件费用**

　　1、供应商须加入许昌市公共资源交易中心供应商库，报名期限内在全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）网上报名。详情查看全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）（www.xczbtb.com）首页办事指南中的业务流程（网上报名指南），网上报名后，自行下载招标文件。

2、网上下载招标文件时间：自招标文件在网上发出之日起至提交投标文件前一个小时均可进行投标报名、下载招标文件。

　　3、未通过全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）下载招标文件的投标企业，拒收其递交的投标文件。

　　4、招标文件每份售价人民币200元，于递交投标文件时缴纳给采购代理机构，售后不退。

**五、投标截止时间、开标时间及地点：**

　　1、投标截止及开标时间：2018年xx月xx日9：00　（北京时间），逾期送达或不符合规定的投标文件不予接受。

　　2、开标地点：禹州市公共资源交易中心第二开标室（禹州市行政服务中心楼9楼）

**六、代理机构及采购单位地址、联系人、联系电话**

　（一）代理机构：禹州市政府采购中心

　　地址：禹州市行政服务中心楼917房间

联系人：艾先生 联系电话：0374-2077111

1. 采购单位：禹州市食品药品监督管理局

地址：禹州市禹王大道

联系人：王先生 联系电话：13803740380

2018年 月 日

**前 附 表**

|  |  |
| --- | --- |
| 条款名称 | 编列内容 |
| 采购编号 | YZCG—G2018164 |
| 采购方式 | 公开招标 |
| 采购人 | 禹州市食品药品监督管理局 |
| 项目名称 | 禹州市食品药品监督管理局食品抽样检测项目 |
| 采购代理机构 | 禹州市政府采购中心 |
| 工期 | 以签订合同为准 |
| 投标保证金 | 伍万元整 |
| 保证金递交截止时间 | 2018年xx月xx日9：00 |
| 投标人信用信息  查询截止时点 | 本项目投标截止时间至资格性审查结束 |
| 投标人信用信息查询渠道、信用信息查询记录和证据留存的具体方式 | 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)的规定，通过“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）的“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”中国政府采购网站（ www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”等渠道查询相关供应商信用记录。查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，以作证据留存，截图或拍照内容要完整清晰。 |
| 投标人信用信息查询  使用规则 | 对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的，拒绝其参加政府采购活动。 |
| 投标有效期 | 投标文件递交截止日起60天 |
| 投标文件份数 | 1、投标文件（一）（资格性投标文件）：正本1份，副本2份。  2、投标文件（二）（符合性投标文件）：正本1份，副本4份。  注：投标人须提供电子版投标文件一份，单独密封。 |
| 投标文件的密封 | 1. 投标文件（一）和投标文件（二）应分开密封；   投标文件（一）和投标文件（二）中的正（副）本可分开密封，也可不分开密封 。 |
| 投标文件递交至 | 禹州市公共资源交易管理中心第二开标室（禹州市行政服务中心9楼） |
| 投标文件递交截止时间 | 2018年xx月xx日9：00 |
| 开标时间 | 2018年xx月xx日9：00 |
| 投标商代表  出席开标会 | **法定代表人（持身份证原件）或授权委托人（持身份证原件和法人代表授权委托书）现场签到，否则拒绝接收其投标文件。** |
| 投标文件内容 | **招标文件第九部分-投标文件内容先后顺序不做废标依据。** |
| 开标地点 | 禹州市公共资源交易管理中心第二开标室（禹州市行政服务中心9楼） |
| 项目预算金额及最高限价 | **本项目最高限价为：**472.5**万元，投标商投标总报价不能超过项目最高限价，否则为无效投标。** |

**第二部分 特别提示**

1、资格性审查要求

1.1按照“第九部分　投标文件（一）”提供相关证明文件及材料，**否则为无效投标。**

1.2供应商信用信息

1.2.1投标人信用信息查询截止时点：本项目投标截止时间至资格性审查结束。

1.2.2投标人信用信息查询渠道、信用信息查询记录和证据留存的具体方式：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》 (财库[2016]125 号)的规定，通过“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）的“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”中国政府采购网站（ www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”等渠道查询相关供应商信用记录。查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，以作证据留存，截图或拍照内容要完整清晰。

1.2.3投标人信用信息查询使用规则：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的，**拒绝其参加政府采购活动。**（本项目投标截止时间前三年内供应商信用记录情况）

2、如果供应商认为本次采购项目存在倾向性或排斥性内容，请在规定的质疑期内 通过公共资源交易平台提出询问和澄清，如未提出，视为全面接受。

3、在投标截止时间前，有可能会出现变更信息，请下载招标文件的投标人自行关注，否则自行承担相应责任。

5、投标文件属下列情况之一的为无效投标

5.1.未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

5.2.投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

5.3.不符合资格性审查要求的；

5.4.报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

5.5.不符合招标文件技术规格、技术标准要求的；

5.6.投标文件中相关资质证件复件印与资质原件不一致的；

5.7.投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

5.8.经评标委员会确认提供虚假投标资料的；

5.9.投标文件内容模糊不清，无法辨认的;

5.10.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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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。

5.11.属于招标文件“其它要求”中无效投标条款情形的。

5.12.有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

5.12.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

5.12.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

5.12.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

5.12.4不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5.12.5不同投标人的投标文件相互混装；

5.12.6不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

5.13.投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。

5.14.投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

5.14.1.投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

5.14.2.大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

5.14.3.单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

5.14.4.总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部令第87号第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

5.15.法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

6、中标人在向采购单位领取中标通知书时，须向采购单位提供法人营业执照、税务登记证副本及投标条件中要求的相关证件原件和招标文件 “其它要求”中要求的相关材料（如果本招标文件要求的话），否则取消其中标资格。

7、投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

8、本项目投标报价是一次性的，招标人不接受开标后对投标报价的修改。

9、单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同下的政府采购活动。

10、各供应商在报价时，应充分考虑供货及售后服务所发生的费用，如果中标，不得再以任何理由要求追加费用。

11、评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不依靠外部证据。

12、采购单位委派代表参加评审委员会的，须向采购代理机构出具授权函。除授权代表外，采购单位委派纪检监察人员对开标、评标过程实施监督的须进入九楼电子监控室，且不得超过2人。

13、招标公告、中标公告、变更（更正）公告、现场勘察答复等相关信息同时在以下网站发布：中国政府采购网、河南省政府采购网、全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）。

14、招标文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不足”，不包括本数。

15、招标文件技术参数（需求）中所称的“大于等于”、“小于等于”，“等于”为最低要求。

16、投标文件（一）和投标文件（二）均为投标文件组成部分，应按照本招标文件要求分别提交。

17、投标文件（一）没有明确要求是复印件的均为原件。

**第三部分 投标人须知**

**A 说明和释义**

1、适用范围

本招标文件仅适用于本次投标邀请函中所述的货物或服务。

2、定义

2.1招标文件中出现的措辞理解：“采购单位”与“采购人”含义相同；“投标人”与“投标单位”“供应商”含义相同；“评标”与“评审”含义相同；“中标人”与“中标单位”“中标供应商”含义相同；“中标公告”与“中标公示”含义相同；“资格要求”与“投标条件”含义相同；“无效投标”与“投标无效”含义相同；“实质性响应”与“明确响应”含义相同。

2.2招标文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不足”，不包括本数。

2.3招标文件技术参数（需求）中所称的“大于等于”、“小于等于”，“等于”为最低要求。

2.4“采购代理机构”系指组织本次招标的禹州市政府采购中心。

2.5“招标人”系指委托本次招标的采购单位。

2.6“投标人”系指向招标人提交投标文件的供应商。

2.7“项目”系指供应商按招标文件规定，须向采购方提供的货物或服务。

3、合格的投标人

3.1符合本招标文件要求。

3.2遵守中华人民共和国法律、法规和相关规定。

4、投标费用

投标人应自行承担参加投标活动有关的全部费用，代理机构在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。

**B 招标文件**

5、招标文件的组成

招标文件是阐明投标文件的编写、递交、招标、投标程序、评标原则、中标条件和相关的合同条款，代理机构对招标文件的修改部分亦构成招标文件的一部分，对投标人有约束力。招标文件由下述部分组成：

5.1.1投标邀请函

5.1.2 特别提示

5.1.3投标人须知

5.1.4采购内容及其它要求

5.1.5开标和评标

5.1.6 合同一般条款

5.1.7合同特殊条款

5.1.8合同书（参考样本)

5.1.9投标文件内容及组成—投标文件（一）和投标文件（二）

投标人应认真阅读招标文件中所有事项、格式、条款和规范等要求，如因阅读不清投标被拒绝的风险由投标人自行承担。

6、招标文件的澄清、修改

6.1招标采购单位对已发出的招标文件进行必要澄清或修改的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间十五日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上更正公告，该澄清或修改的内容为招标文件的组成部分。

6.2对招标文件有疑义的投标人，可要求澄清，应于开标之日起（**不包括开标当日**）五个工作日前在网上提出，代理机构将视情况在网上予以澄清或答复。**如在规定时间内未收到质疑则视为各投标人均对此无异议。**

6.3为使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑招标文件的修改，代理机构可酌情推迟投标截止时间和开标时间。

6.4招标文件的澄清、答疑、修改、补充文件是招标文件的组成部分，投标人需按照澄清、答疑、修改、补充文件的要求参与投标，投标人没有作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标文件被视作无效投标文件处理。

**6.5在投标截止时间前，有可能会出现变更信息，请下载招标文件的投标人自行关注，否则自行承担相应责任。**

**C 投标文件的编写和说明**

**投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标对招标文件作出实质性响应，否则，其投标可能被拒绝。**

**7.投标文件书写、计量单位使用等**

7.1投标文件及投标人和招标人就投标交换的文件和来往的信件，应以中文书写。

7.2除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位 （国际单位制和国家选定的其他计量单位）。

**8.投标文件的组成及装订**

8.1由投标文件（一）和投标文件（二）组成。

8.2提供的投标文件及相关资料必须符合国家的法律、法规及有关政策规定。

**8.3投标文件的装订**

8.3.1投标文件（一）和投标文件（二）分别装订。

8.3.2投标文件正本和副本分别装订。

**9、投标文件的份数及签署**

9.1投标文件（一）：投标人应提交一份正本和二份副本投标文件。以A4纸打（复）印，应编排目录和页码并装订成册（胶装），不接受散页、活页投标文件，在封面上标明：正本、副本、 项目资格性投标文件、项目编号、投标单位名称、法人代表（或授权委托人签字）、日期等字样。正本与副本有差异时，以正本为准；正本中大、小写不一致时以大写为准。

9.2投标文件（二）：投标人应提交一份正本和四份副本投标文件。以A4纸打（复）印，应编排目录和页码并装订成册（胶装），不接受散页、活页投标文件，在封面上标明：正本、副本、 项目符合性投标文件、项目编号、投标单位名称、法人代表（或授权委托人签字）、日期等字样。正本与副本有差异时，以正本为准；正本中大、小写不一致时以大写为准。

9.3投标文件（包括封面）由投标人的法定代表人或其授权代表签字并加盖投标人公章（有特殊要求的按要求执行）。授权代表签字的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章或由投标人的法定代表人或其授权代表签字确认。

9.4投标文件应按招标文件要求进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。其中，投标函附录在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更利于招标人的承诺。

9.5投标文件应当对招标文件有关交货期、投标有效期、质量要求、技术标准和要求、招标范围等实质性内容作出响应。

**10.投标文件的密封**

10.1投标文件用非透明袋密封并加盖投标人单位公章。

10.2投标文件“正（副）本”可分开密封，也可不分开密封。

10.3未按本章要求密封的投标文件，代理机构将不予接收。

**11.投标保证金**

11.1投标保证金为投标文件的组成部分之一。

11.2投标保证金用于保护本次招标人免受投标人的行为而引起的风险。

11.3提交投标保证金

11.3.1投标保证金缴纳方式：

投标人网上报名后，登录http://221.14.6.70:8088/ggzy系统,依次点击“会员向导”→“参与投标”→“费用缴纳说明”→“保证金缴纳说明单”，获取缴费说明单，根据每个标段的缴纳说明单在缴纳截止时间前缴纳；成功缴纳后重新登录前述系统，依次点击“会员向导”→“参与投标”→“保证金绑定”→“绑定”进行投标保证金绑定。

投标人严格按照“保证金缴纳说明单”内容缴纳投标保证金，并将缴纳凭证“许昌市公共资源交易中心保证金缴纳回执”附投标文件中。同时开标现场提供一份“许昌市公共资源交易中心保证金缴纳回执”以备查询。

投标人可根据提示情况决定是否重新缴纳。

保证金缴纳绑定问题咨询电话:0374-2961598。

11.3.2投标人的投标保证金须从其公司注册银行账户转出并不接受现金方式缴纳，否则由投标人自行负责。

11.3.3每个投标人每个项目每个标段只有唯一缴纳账号，要一次足额缴纳并成功绑定。

11.3.4 提交保证金截止时间与开标时间一致，并以到账时间为准（投标人应承担节假日、异地、跨行等带来的银行系统不能支付的风险）。

11.4.5投标人所提交的投标保证金仅限当次投标项目（标段）有效，不得重复替代使用。一个招标项目有多个标段或者有多个项目同时招标的，投标人必须按项目、标段分别提交投标保证金。

11.5 退还投标保证金时，区别中标与否，按不同时序由银行按来款途径退还原账户。

11.5.1自中标通知书发出之日起5个工作日内退还未中标人的投标保证金。

11.5.2自采购合同签订并备案后5个工作日内退还中标人的投标保证金。

以上事项，请投标人仔细研读，未按规定操作引起的无效投标，由投标人自行负责。

11.6 特殊情况处理

11.6.1投标人投标过程中因账户信息发生变化，不能原帐户返还投标保证金的，投标人须提供相关证明资料，到禹州市政府采购监督管理办公室办理退款手续（0374-8112523）。

11.6.2因供应商自身原因无法及时退还投标保证金、滞留三年以上的，投标保证金上缴财政。

11.7 发生以下情况投标保证金不予退还：

11.7.1供应商在投标有效期内撤销投标文件的；

11.7.2 供应商在投标文件中提供虚假材料的；

11.7.3 除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，不与采购人签订合同的；

11.7.4 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

11.7.5 法律法规及招标文件规定的其他情形。

**D 投标文件的递交**

12.1投标人必须在投标截止时间之前将投标文件送至开标地点。

12.2因招标文件的修改推迟投标截止时间时，则按采购人修改通知规定的时间递交。

12.3所有投标文件及招标文件内要求提供的相关资质原件及与本项目有关的证明材料都必须一并按本招标文件规定的投标截止时间前送至开标地点。

12.4代理机构拒绝接收任何投标截止时间后递交的投标文件及投标所需相关资质原件及与本项目有关的证明材料。

**13.投标文件内容**

投标人应按招标文件中提供的投标文件（一）和投标文件（二）格式填写，投标人认为需加以说明的其它内容可列备注栏。

**14.投标报价**

14.1投标报价为目的地的人民币交货价（含税、运杂费、设备调试费等）。

14.2投标人只允许有一个报价，代理机构不接受任何有选择的报价。

14.3开标一览表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，以总价为准，并修改单价；副本与正本不符，以正本为准。

14.4本项目不接受法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司在本招标项目中同时投标；不接受联合体投标。

**15.投标货币**

均以人民币报价。

**16.投标人资格的证明文件**

投标人必须提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

**17.投标有效期**

17.1投标文件从开标之日起，投标有效期为60天，特殊招标项目在 “货物需求”部分另行规定。

17.2招标人要求投标人延长投标有效期的，应以书面形式提出。投标人拒绝延长的，其投标保证金按要求退还；同意延长的，应书面同意。投标有效期的延长期内，有关退还和不予退还投标保证金的规定继续有效。

**18.投标文件的补充、修改或者撤回**

18.1投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封，并标明“补充、修改”字样。

18.2补充、修改的内容作为投标文件的组成部分。

**E、开标和评标（评见第五部分 开标与评标）**

**F 无效投标与废标**

1. 投标文件属下列情况之一的，按无效投标处理：

19.1.未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

19.2.投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

19.3.不符合资格性审查要求的；

19.4.报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

19.5.不符合招标文件技术规格、技术标准要求的；

19.6.投标文件中相关资质证件复件印与资质原件不一致的；

19.7.投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

19.8.经评标委员会确认提供虚假投标资料的；

19.9投标文件内容模糊不清，无法辨认的；

19.10.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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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。

19.11.属于招标文件“其它要求”中无效投标条款情形的；

20、在本次招标采购中，出现下列情形之一的，将予废标：

20.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

20.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

20.3投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

20.4因重大变故，采购任务取消的。

**G 纪律和监督**

21、对招标人的纪律要求

招标人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

22、对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与招标人串通招标，不得向招标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；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作，否则将取消其投标资格。

23、对评标委员会成员的纪律要求

23.1不得向他人透露对投标文件的评审和比较，不得泄漏供应商的投标文件及知悉的商业秘密、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。

23.2发现投标人在政府采购活动中有不正当竞争或恶意串通等违规行为，及时向政府采购评审工作的组织者或财政部门报告并加以制止。

23.4评审过程中，不得发表影响评审公正的倾向性、歧视性言论；不得征询或者接受采购人的倾向性意见；不得以任何明示或暗示的方式要求参加该采购项目的供应商以澄清、说明或补正为借口，表达与其原投标文件原意不同的新意见；不得以采购文件没有规定的方法和标准作为评审的依据；不得违反规定的评审格式评分和撰写评审意见；不得拒绝对自己的评审意见签字确认。

23.5在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守、影响评标程序正常运行，不得使用第五部分“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

24、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、中标候选人的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离职守，影响评标程序正常运行。

25、质疑与投诉

投标人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，应当遵守《中华人民共和国财政部94号令》规定。

1. **分 采购内容及其他要求**

**一、项目需求**

建立食品抽样检测机构备选库，承担2018和2019年度禹州市食品药品监督管理局食品检验检测任务及食品安全突发事件应急检验任务。服务期限截止到2018年大宗食品抽样检验工作完成。

1、承担粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂、餐饮食品、食用农产品等33大类产品的抽样检验任务及食品安全突发事件应急检验任务。

2、抽检范围覆盖禹州市下辖所有行政区域，抽样对象涵盖食品生产加工、流通及餐饮服务等环节的食品生产经营单位。

3、抽样要求。按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则（2018版）》、《实施细则》执行抽检监测工作程序，履行法定手续。相关样品采集执法文书按照《食品药品监管总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范的通知》中文书制定。

4、检测要求。具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备，能够保证微生物待检测样品在5小时以内进入实验室。具备专业的检测队伍及科学的实验室体系管理制度，能够在抽样后的20个工作日内出具检验报告，并按照规定时限分析、上报检测结果。

5、大宗食品检验检测机构协议供货检测品种、项目见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2018年食品安全抽检品种、项目表** | | | | | | | | |
| **序号** | **食品大类** | **食品亚类** | **食品品种** | **食品细类** | **风险等级** | 抽检项目a | **单项报价(元)** | **单批次总报价(元)** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 总汞（以Hg计） |  |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 甲基嘧啶磷 |  |
| 丙草胺 |  |
| 稻瘟灵 |  |
| 和草敌 |  |
| 敌瘟磷 |  |
|
| 杀虫环 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 丁草胺 |  |
| 氟酰胺 |  |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 较高 | 总汞（以Hg计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 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 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 敌草快 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 二氧化钛 |  |
| 滑石粉 |  |
| 溴酸钾 |  |
| 甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计) |  |
| 过氧化苯甲酰 |  |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 二氧化钛 |  |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 总汞（以Hg计） |  |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 甲基毒死蜱 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
|
| 苯醚甲环唑 |  |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 玉米赤霉烯酮 |  |
| 米粉 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 其他谷物碾磨加工品 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 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） |  |
| 1 | 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 发酵面制品 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 菌落总数 |  |
| 米粉制品 | 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 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 其他谷物粉类制成品 | 较高 | 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） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 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) | 花生油 | 高 | 酸值/酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 反式脂肪酸 |  |
|
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 反式脂肪酸 |  |
|
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 反式脂肪酸 |  |
|
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 反式脂肪酸 |  |
|
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 其他食用植物油(半精炼、全精炼) | 高 | 酸值/酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 反式脂肪酸 |  |
|
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 游离棉酚 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油 | 高 | 酸价 |  |  |
| 极性组分 |  |
| 羰基价 |  |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 高 | 酸价 |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 丙二醛 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 没食子酸丙酯（PG） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 较高 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镍（以Ni计） |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计） |  |
| 酵母菌 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1） | 一般 | 氨基酸态氮 |  |  |
| 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 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 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 一般 | 总酸（以乙酸计） |  |  |
| 游离矿酸 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 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 |  |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 氨基酸态氮 |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 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 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 罗丹明B |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 丙溴磷 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 罗丹明B |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 碱性橙Ⅱ,21,22 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 3 | 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料酱（芥末酱、青芥酱等） | 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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 其他香辛料调味品 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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） |  |
| 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 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 苯甲酸 |  |
| 山梨酸 |  |
| 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 其他固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As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 |  |
|
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌） |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 一般 | 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） |  |
| 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） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 辣椒酱 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 其他半固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 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） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 碱性橙Ⅱ,21,22 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 其他液体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 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） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 脱氢乙酸 |  |
|
| 氯霉素 |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |  |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 三甲胺氮 |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 氯霉素 |  |
| 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） |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 抗氧化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) |  |
| 胭脂红 |  |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 氯霉素 |  |
| 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) |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 胭脂红 |  |
| 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 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 氯霉素 |  |
| 酸性橙Ⅱ |  |
| 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) |  |
| 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 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 商业无菌 |  |
| 4 | 肉制品 | 熟肉制品 | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 氯霉素 |  |
| 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 |  |
| 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 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 氯霉素 |  |
| 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) |  |
| 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 |  |
| 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 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 氯霉素 |  |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 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） |  |
| 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 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 酸度 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总汞(以Hg计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 铬(以Cr计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 地塞米松 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 灭菌乳 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 非脂乳固体 |  |
| 蛋白质 |  |
| 酸度 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总汞(以Hg计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 铬(以Cr计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 山梨酸 |  |
| 玉米赤霉醇 |  |
| 狄氏剂 |  |
|
| 地塞米松 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 商业无菌 |  |
| 发酵乳 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 非脂乳固体 |  |
| 蛋白质 |  |
| 酸度 |  |
| 乳酸菌数 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总汞(以Hg计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 铬(以Cr计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 大肠菌群 |  |
| 乳酸菌数 |  |
| β-胡萝卜素 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 酵母 |  |
| 霉菌 |  |
| 调制乳 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总汞(以Hg计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 铬(以Cr计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 玉米赤霉醇 |  |
| β-胡萝卜素 |  |
| 维生素E( dl-α-生育酚, d-α-生育酚, 混合生育酚浓缩物) |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料) | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 水分 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 乳糖 |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 水分 |  |
| 复原乳酸度（除调制乳粉外） |  |
|
| 总砷(以As计) |  |
| 铬(以Cr计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 亚硝酸盐(以NaNO2计) |  |
| 三聚氰胺 |  |
| β-胡萝卜素 |  |
|  |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 乳固体 |  |
| 蛋白质 |  |
| 水分 |  |
| 酸度 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 干酪(奶酪)、再制干酪 | 高 | 干酪：铅（以Pb计） |  |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 |  |
| 酵母 |  |
| 霉菌 |  |
| 再制干酪：脂肪（干物中） |  |
| 干物质含量 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 纳他霉素 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 |  |
| 酵母 |  |
| 霉菌 |  |
| 奶片、奶条等 | 高 | 铅(以Pb计) |  |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 山梨酸 |  |
| 糖精钠 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 稀奶油、奶油和无水奶油 | 高 | 脂肪 |  |  |
| 非脂乳固体 |  |
| 水分 |  |
| 酸度 |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 瓶(桶)装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 界限指标 |  |  |
| 耗氧量(以O2计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 镉(以Cd计) |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 铬 |  |
| 镍 |  |
| 锑 |  |
| 硒 |  |
| 铜 |  |
| 钡 |  |
| 锰 |  |
| 镍 |  |
| 铬 |  |
| 银 |  |
| 氟化物 |  |
| 耗氧量 |  |
| 挥发酚（以苯酚计） |  |
| 氰化物 |  |
| 阴离子合成洗涤剂 |  |
| 氟化物(以F-计) |  |
| 氰化物(以CN-计) |  |
| 溴酸盐 |  |
| 硝酸盐(以NO3-计) |  |
| 亚硝酸盐(以NO2-计) |  |
| 大肠菌群 |  |
| 粪链球菌 |  |
| 产气荚膜梭菌 |  |
| 铜绿假单胞菌 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 瓶(桶)装饮用水 | 饮用纯净水 | 高 | 浑浊度 |  |  |
| 耗氧量(以O2计) |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 镉(以Cd计) |  |
| 亚硝酸盐(以NO2-计) |  |
| 余氯(游离氯) |  |
| 三氯甲烷 |  |
| 四氯化碳 |  |
| 溴酸盐 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 铜绿假单胞菌 |  |
| 其他饮用水 | 高 | 浑浊度 |  |  |
| 耗氧量(以O2计) |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 镉(以Cd计) |  |
| 亚硝酸盐(以NO2-计) |  |
| 余氯(游离氯) |  |
| 三氯甲烷 |  |
| 四氯化碳 |  |
| 溴酸盐 |  |
| 挥发性酚(以苯酚计) |  |
| 大肠菌群 |  |
| 铜绿假单胞菌 |  |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 较高 | 铅(以Pb计) |  |  |
| 展青霉素 |  |
| 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 |  |
|
| 邻苯基苯酚（限橙汁） |  |
| 增效醚 |  |
| 马拉硫磷（限番茄汁） |  |
|
|
| 合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性、红靛蓝) |  |
|
|
| 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 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 安赛蜜 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 较高 | 蛋白质 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 氰化物(以HCN计) |  |
| 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) |  |
| 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 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 一般 | 二氧化碳气容量 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) |  |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |  |
| 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 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 咖啡因 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 锡 |  |
| 二氧化碳气容量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 较高 | 茶多酚 |  |  |
| 咖啡因 |  |
| 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) |  |
| 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 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 锡 |  |
| 茶多酚 |  |
| 咖啡因 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 一般 | 蛋白质 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 赭曲霉毒素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) |  |
| 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 |  |
| 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、诱惑红、亮蓝） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 其他饮料 | 其他饮料 | 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 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 安赛蜜 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 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 | 较高 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值(以脂肪计) |  |
| 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 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 较高 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值(以脂肪计) |  |
| 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） |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 富马酸二甲酯 |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 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 | 较高 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 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） |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 铝的残留量（干样品，以 Al 计） |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 丁基羟基茴香醚(BHA) |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT) |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 没食子酸丙酯(PG) |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 一般 | 总砷（以As计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 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） |  |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 商业无菌 |  |
| 水产动物类罐头 | 一般 | 组胺 |  |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 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） |  |
| 组胺（限鲐鱼罐头） |  |
|
| 乙二胺四乙酸二钠 |  |
| 商业无菌 |  |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 展青霉素 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 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、靛蓝） |  |
| 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） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 商业无菌 |  |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 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 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 乙二胺四乙酸二钠 |  |
| 霉菌计数 |  |
| 商业无菌 |  |
| 食用菌罐头 | 较高 | 总砷（以As计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 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 |  |
| 商业无菌 |  |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 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 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 乙二胺四乙酸二钠 |  |
| 商业无菌 |  |
| 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 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 包子、馒头等熟制品 | 较高 | 过氧化值(以脂肪计) |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 玉米等 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 速冻肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 氯霉素 |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |  |
| 11 | 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 |  |
| 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 | 水分 |  |  |
| 酸价（以脂肪计） |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 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 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 一般 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 干制薯类（除马铃薯片外） | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 冷冻薯类 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 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） |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 薯粉类 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 其他类 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝） |  |
| 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 |  |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As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） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 果冻 | 果冻 | 一般 | 铅（以Pb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） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 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 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 草甘膦 |  |
| 除虫脲 |  |
| 哒螨灵 |  |
| 多菌灵 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 硫丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 灭多威 |  |
| 噻虫嗪 |  |
| 噻嗪酮 |  |
| 杀螟丹 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 三氯杀螨醇 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 吡蚜酮 |  |
| 敌百虫 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 克百威 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 草甘膦 |  |
| 除虫脲 |  |
| 哒螨灵 |  |
| 多菌灵 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 硫丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 灭多威 |  |
| 噻虫嗪 |  |
| 噻嗪酮 |  |
| 杀螟丹 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 三氯杀螨醇 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 吡蚜酮 |  |
| 敌百虫 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 克百威 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 敌敌畏 |  |
| 乐果 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 二氧化硫 |  |
| 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 |  |
| 氰化物(以HCN计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 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) |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 甲醛 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 警示语标注 |  |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 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) |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |  |
| 纳他霉素 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 展青霉素 |  |
| 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 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 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) |  |
| 纳他霉素 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 甲醇 |  |
| 氰化物(以HCN计) |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红) |  |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 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 |  |
| 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、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红) |  |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 较高 | 酒精度 |  |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 甲醇 |  |
| 氰化物(以HCN计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 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NaNO2计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 纽甜 |  |
| 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比例之和 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 蔬菜干制品 | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 腌渍食用菌 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 总汞（以Hg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） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 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比例之和 |  |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 果酱 | 果酱 | 一般 | 展青霉素 |  |  |
| 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 |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 展青霉素 |  |
| 克百威 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 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） |  |  |
| 展青霉素 |  |
| 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 |  |
| 合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 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） | 开心果、杏仁、松仁、瓜子 | 一般 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 纽甜 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 一般 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 纽甜 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 铅(以Pb计) |  |  |
| 镉(以Cd计) |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 商业无菌 |  |
| 干蛋类 | 干蛋类 | 较高 | 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) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | 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) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 铅(以Pb计) |  |  |
| 镉(以Cd计) |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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 |  |
| 商业无菌 |  |
| 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 |  |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 一般 | 可可脂（以干物质计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 酵母 |  |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等 | 一般 | 蔗糖分 |  |  |
| 总糖分 |  |
| 还原糖分 |  |
| 色值 |  |
| 不溶于水杂质 |  |
| 总砷(以As计) |  |
| 铅(以Pb计) |  |
| 螨 |  |
| 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） |  |  |
| 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 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 预制动物性水产干制品 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |
| 组胺 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 盐渍藻 | 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） |  |
| 其他盐渍水产品 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 挥发性盐基氮 |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 高 | 挥发性盐基氮 |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 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（以即食海蜇中Al计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 吸虫囊蚴 |  |
| 线虫幼虫 |  |
| 绦虫裂头蚴 |  |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 水生动物油脂及制品 | 水生动物油脂及制品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计） |  |
| 没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计） |  |
| 水产深加工品 | 水产深加工品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 甲基汞（以Hg计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 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） |  |  |
| 氢氰酸 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌/霉菌和酵母 |  |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条等 | 较高 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 铝的残留量(干样品，以Al计) |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠(以糖精计） |  |
| 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） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 富马酸二甲酯 |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 安赛蜜 |  |
| 铝的残留量（干样品，以Al计） |  |
| 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计) |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |  |
| 纳他霉素 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 酸价（以脂肪计） |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 富马酸二甲酯 |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 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） |  |
| 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计) |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |  |
| 纳他霉素 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 苏丹红I-IV |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 安赛蜜 |  |
| 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) |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | 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) |  |
| 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 脲酶试验 |  |  |
| 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) |  |
| 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 纳他霉素 |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 腐竹、油皮 | 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) |  |
| 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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) |  |
| 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) |  |
| 糖精钠(以糖精计) |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 果糖和葡萄糖 |  |  |
| 蔗糖 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 氯霉素 |  |
| 双甲脒 |  |
| 氟胺氰菊酯 |  |
| 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 |  |
| 霉菌计数 |  |
| 嗜渗酵母计数 |  |
| 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 一般 | 10-羟基-2-癸烯酸 |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 总糖 |  |
| 淀粉 |  |
| 灰分 |  |
| 酸度 |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 蛋白质 |  |  |
| 水分 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 一般 | 铅（以Pb计） |  |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌计数 |  |
| 酵母计数 |  |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 功效/标志性成分 |  |  |
| 水分 |  |
| 可溶性固形物 |  |
| 酸价 |  |
| 过氧化值 |  |
| 铅（Pb） |  |
| 总砷（As） |  |
| 总汞（Hg） |  |
| 镉(以Cd计） |  |
| 硬胶囊壳中的铬 |  |
| 西布曲明 |  |
| N-单去甲基西布曲明 |  |
| N，N-双去甲基西布曲明 |  |
| 麻黄碱 |  |
| 芬氟拉明 |  |
| 酚酞 |  |
| 呋塞米 |  |
| 甲苯磺丁脲 |  |
| 格列本脲 |  |
| 格列齐特 |  |
| 格列吡嗪 |  |
| 格列喹酮 |  |
| 格列美脲 |  |
| 马来酸罗格列酮 |  |
| 瑞格列奈 |  |
| 盐酸吡格列酮 |  |
| 盐酸二甲双胍 |  |
| 盐酸苯乙双胍 |  |
| 盐酸丁二胍 |  |
| 格列波脲 |  |
| 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 |  |
| 地西泮 |  |
| 硝西泮 |  |
| 氯硝西泮 |  |
| 氯氮卓 |  |
| 奥沙西泮 |  |
| 马来酸咪哒唑仑 |  |
| 劳拉西泮 |  |
| 艾司唑仑 |  |
| 阿普唑仑 |  |
| 三唑仑 |  |
| 巴比妥 |  |
| 苯巴比妥 |  |
| 异戊巴比妥 |  |
| 司可巴比妥 |  |
| 氯美扎酮 |  |
| 佐匹克隆 |  |
| 氯苯那敏 |  |
| 扎来普隆 |  |
| 文拉法辛 |  |
| 青藤碱 |  |
| 罗通定 |  |
| 阿替洛尔 |  |
| 盐酸可乐定 |  |
| 氢氯噻嗪 |  |
| 卡托普利 |  |
| 哌唑嗪 |  |
| 利血平 |  |
| 硝苯地平 |  |
| 氨氯地平 |  |
| 尼群地平 |  |
| 尼莫地平 |  |
| 尼索地平 |  |
| 非洛地平 |  |
| 洛伐他汀 |  |
| 辛伐他汀 |  |
| 烟酸 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌和酵母 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高 | 能量 |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 脂肪 |  |
| 亚油酸 |  |
| 月桂酸占总脂肪的比值 |  |
| 肉豆蔻酸占总脂肪的比值 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素B1 |  |
| 钙 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 钠 |  |
| 维生素E |  |
| 维生素B2 |  |
| 维生素B6 |  |
| 维生素B12 |  |
| 烟酸 |  |
| 叶酸 |  |
| 泛酸 |  |
| 维生素C |  |
| 生物素 |  |
| 磷 |  |
| 碘 |  |
| 钾 |  |
| 水分 |  |
| 不溶性膳食纤维 |  |
| 脲酶活性定性测定 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 锡（以Sn计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 脂肪 |  |
| 总钠 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 锡（以Sn计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 商业无菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 28 | 特殊膳食食品 | 辅食营养补充品 | 辅食营养补充品 | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 钙 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 钙 |  |
| 维生素K1 |  |
| 烟酸(烟酰胺) |  |
| 维生素B6 |  |
| 叶酸 |  |
| 维生素B12 |  |
| 泛酸 |  |
| 胆碱 |  |
| 生物素 |  |
| 维生素C |  |
| 二十二碳六烯酸 |  |
| 脲酶活性定性 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 29 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 脂肪 |  |
| 亚油酸 |  |
| α-亚麻酸 |  |
| 亚油酸与α-亚麻酸比值 |  |
| 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量与总脂肪酸的比值 |  |
| 芥酸与总脂肪酸的比值 |  |
| 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸的比值 |  |
| 碳水化合物 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素E |  |
| 维生素K1 |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 维生素B6 |  |
| 维生素B12 |  |
| 烟酸（烟酰胺） |  |
| 叶酸 |  |
| 泛酸 |  |
| 维生素C |  |
| 生物素 |  |
| 钠 |  |
| 钾 |  |
| 铜 |  |
| 镁 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 锰 |  |
| 钙 |  |
| 磷 |  |
| 钙磷比值 |  |
| 碘 |  |
| 氯 |  |
| 硒 |  |
| 铬 |  |
| 胆碱 |  |
| 肌醇 |  |
| 牛磺酸 |  |
| 左旋肉碱 |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比 |  |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比 |  |
| 二十二碳六烯酸 |  |
| 二十碳四烯酸 |  |
| 水分 |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度 |  |
| 脲酶活性定性测定 |  |
| 核苷酸 |  |
| 叶黄素 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 阪崎肠杆菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 特殊医学用途配方食品 | 全营养配方食品、特定全营养配方食品 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 亚油酸供能比 |  |
| α-亚麻酸供能比 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素E |  |
| 维生素K1 |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 维生素B6 |  |
| 维生素B12 |  |
| 烟酸（烟酰胺） |  |
| 叶酸 |  |
| 泛酸 |  |
| 维生素C |  |
| 生物素 |  |
| 钠 |  |
| 钾 |  |
| 铜 |  |
| 镁 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 锰 |  |
| 钙 |  |
| 磷 |  |
| 碘 |  |
| 氯 |  |
| 硒 |  |
| 铬 |  |
| 氟 |  |
| 胆碱 |  |
| 肌醇 |  |
| 牛磺酸 |  |
| 左旋肉碱 |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十二碳六烯酸 |  |
| 二十碳四烯酸 |  |
| 核苷酸 |  |
| 叶黄素 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 商业无菌 |  |
| 30 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴儿配方食品 | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 脂肪 |  |
| 碳水化合物 |  |
| 乳糖占碳水化合物总量 |  |
| 亚油酸 |  |
| α-亚麻酸 |  |
| 亚油酸与α-亚麻酸比值 |  |
| 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量 |  |
| 芥酸与总脂肪酸比值 |  |
| 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素E |  |
| 维生素K1 |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 维生素B6 |  |
| 维生素B12 |  |
| 烟酸（烟酰胺） |  |
| 叶酸 |  |
| 泛酸 |  |
| 维生素C |  |
| 生物素 |  |
| 钠 |  |
| 钾 |  |
| 铜 |  |
| 镁 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 锰 |  |
| 钙 |  |
| 磷 |  |
| 钙磷比值 |  |
| 碘 |  |
| 氯 |  |
| 硒 |  |
| 胆碱 |  |
| 肌醇 |  |
| 牛磺酸 |  |
| 左旋肉碱 |  |
| 二十二碳六烯酸 |  |
| 二十碳四烯酸 |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比 |  |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比 |  |
| 水分 |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度 |  |
| 叶黄素 |  |
| 脲酶活性定性测定 |  |
| 核苷酸 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 阪崎肠杆菌 |  |
| 30 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 高 | 蛋白质 |  |  |
| 脂肪 |  |
| 亚油酸 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素E |  |
| 维生素K1 |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 维生素B6 |  |
| 维生素B12 |  |
| 烟酸（烟酰胺） |  |
| 叶酸 |  |
| 泛酸 |  |
| 维生素C |  |
| 生物素 |  |
| 钠 |  |
| 钾 |  |
| 铜 |  |
| 镁 |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 锰 |  |
| 钙 |  |
| 磷 |  |
| 钙磷比值 |  |
| 碘 |  |
| 氯 |  |
| 硒 |  |
| 胆碱 |  |
| 肌醇 |  |
| 牛磺酸 |  |
| 左旋肉碱 |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 |  |
| 二十二碳六烯酸 |  |
| 二十碳四烯酸 |  |
| 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 |  |
| 水分 |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度 |  |
| 叶黄素 |  |
| 脲酶活性定性测定 |  |
| 核苷酸 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 31 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 发酵面制品(自制) | 较高 | 甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计) |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) |  |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |  |
| 油炸面制品(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品,以Al计) |  |  |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 高 | 铬(以Cr计) |  |  |
| 胭脂红 |  |
| 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) |  |
| 肉冻、皮冻(自制) | 高 | 铬(以Cr计) |  |  |
| 复合调味料(自制) | 半固态调味料(自制) | 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) | 较高 | 罂粟碱 |  |  |
| 吗啡 |  |
| 可待因 |  |
| 那可丁 |  |
| 蒂巴因 |  |
| 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 较高 | 各省自定项目 |  |  |
| 32 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂 | 明胶 | 较高 | 凝冻强度（6.67%） |  |  |
| 铬（Cr） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 总砷（As） |  |
| 二氧化硫 |  |
| 过氧化物 |  |
| 复配食品添加剂 | 复配膨松剂 | 较高 | 重金属（以Pb计） |  |  |
| 砷（As） |  |
| 溴酸钾 |  |
| 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 较高 | 铅（Pb） |  |  |
| 砷（以As计） |  |
| 溴酸钾 |  |
| 致病性微生物 |  |
| 复配食品添加剂（其他） | 一般 | 铅（Pb） |  |  |
| 砷（以As计） |  |
| 致病性微生物 |  |
| 食品用香精 | 食品用香精 | 一般 | 重金属（以Pb计）含量 |  |  |
| 砷（以As计）含量/无机砷含量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 防腐剂 | 山梨酸钾 | 一般 | 山梨酸钾（以C6H7KO2计）（以干基计） |  |  |
| 重金属（以Pb计） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 砷（As） |  |
| 甜味剂 | 木糖醇 | 一般 | 木糖醇含量（以干基计） |  |  |
| 还原糖（以葡萄糖计） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 镍（Ni） |  |
| 33 | 32 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉 | 畜肉 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 总汞 |  |
| 总砷 |  |
| 克伦特罗 |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 西玛特罗 |  |
| 恩诺沙星 |  |
| 达氟沙星 |  |
| 氟甲喹 |  |
| 呋喃唑酮代谢物（限猪肉） |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 强力霉素（限牛肌肉猪肉） |  |
| 土霉素（限肌肉） |  |
| 金霉素（限肌肉） |  |
| 四环素（限肌肉） |  |
| 林可霉素 |  |
| 红霉素 |  |
| 替米考星 |  |
| 氯霉素 |  |
|
| 甲砜霉素（限猪牛羊） |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
|
| 氯丙嗪 |  |
| 地塞米松 |  |
|
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 庆大霉素 |  |
| 挥发性盐基氮 |  |
| 五氯酚酸钠 |  |
|
| 禽肉 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 总汞 |  |
| 总砷 |  |
| 恩诺沙星 |  |
| 达氟沙星 |  |
| 氟甲喹 |  |
| 沙拉沙星 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 强力霉素 |  |
| 土霉素 |  |
| 金霉素 |  |
| 四环素 |  |
| 林可霉素 |  |
| 红霉素 |  |
| 替米考星 |  |
| 氯霉素 |  |
|
| 甲砜霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
| 磺胺类（总量） |  |
|
| 尼卡巴嗪 |  |
| 挥发性盐基氮 |  |
| 五氯酚酸钠 |  |
|
| 畜禽副产品 | 畜内脏 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 总汞 |  |
| 总砷 |  |
| 克伦特罗 |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 西玛特罗 |  |
| 恩诺沙星 |  |
| 达氟沙星 |  |
| 氟甲喹 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 强力霉素 |  |
| 土霉素 |  |
| 金霉素 |  |
| 四环素 |  |
| 林可霉素 |  |
| 氯霉素 |  |
|
| 甲砜霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
|
| 地塞米松 |  |
|
| 五氯酚酸钠 |  |
|
| 禽内脏 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 总汞 |  |
| 总砷 |  |
| 恩诺沙星 |  |
| 达氟沙星 |  |
| 氟甲喹 |  |
| 沙拉沙星 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 强力霉素 |  |
| 土霉素 |  |
| 金霉素 |  |
| 四环素 |  |
| 林可霉素 |  |
| 氯霉素 |  |
| 甲砜霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 磺胺类（总量） |  |
|
| 五氯酚酸钠 |  |
|
| 蔬菜 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜（韭菜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 多菌灵 |  |
| 二甲戊灵 |  |
| 氟苯脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 腐霉利 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 芸薹属类蔬菜（结球甘蓝） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 苯线磷 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 除虫脲 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 二甲戊灵 |  |
| 氟铃脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基毒死蜱 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 灭多威 |  |
| 灭线磷 |  |
| 灭幼脲 |  |
| 内吸磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 三唑磷 |  |
| 三唑酮 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 依维菌素 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 甲胺基阿维菌素苯甲酸盐 |  |
| 戊唑醇 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵 |  |
| 甲硫威 |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 芸薹属类蔬菜（花椰菜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 除虫脲 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 氟胺氰菊酯 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 灭多威 |  |
| 灭线磷 |  |
| 灭幼脲 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 甲硫威 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 精噁唑禾草灵 |  |
| 戊唑醇 |  |
| 叶菜类蔬菜（菠菜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 百菌清 |  |
| 除虫脲 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 二甲戊灵 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 磷胺 |  |
| 六六六 |  |
| 灭线磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 治螟磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 硫环磷 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 氯丹 |  |
| 七氯 |  |
| 氟胺氰菊酯 |  |
| 氟苯脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 乐果 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 醚菊酯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 炔螨特 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 虫酰肼 |  |
| 敌百虫 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 增效醚 |  |
| 叶菜类蔬菜（芹菜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 苯线磷 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 虫酰肼 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌百虫 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 二甲戊灵 |  |
| 氟胺氰菊酯 |  |
| 氟苯脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 七氯 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 叶菜类蔬菜（普通白菜（青菜油菜小白菜）） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 百菌清 |  |
| 除虫脲 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 二甲戊灵 |  |
| 氟胺氰菊酯 |  |
| 氟苯脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 炔螨特 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 虫酰肼 |  |
| 敌百虫 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 茄果类蔬菜（茄子） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 2,4-滴 |  |
| 百菌清 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 对硫磷 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 氟酰脲 |  |
| 腐霉利 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基硫菌灵 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌环胺 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 三唑酮 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 双甲脒 |  |
| 霜霉威和霜霉威盐酸盐 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 噻螨酮 |  |
| 三唑酮 |  |
| 戊唑醇 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 茄果类蔬菜（辣椒） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 2,4-滴 |  |
| 百菌清 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 对硫磷 |  |
| 多菌灵 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 氟酰脲 |  |
| 腐霉利 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基硫菌灵 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 三唑酮 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 双甲脒 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙烯利 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 虫酰肼 |  |
| 哒螨灵 |  |
| 敌百虫 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 联苯肼酯 |  |
| 咪鲜胺 |  |
| 三唑醇 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 增效醚 |  |
| 茄果类蔬菜（番茄） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 2,4-滴 |  |
| 百菌清 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 苯丁锡 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 虫酰肼 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌百虫 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 敌菌灵 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 多菌灵 |  |
| 恶唑菌酮 |  |
| 氟喹唑 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 福美双 |  |
| 腐霉利 |  |
| 己唑醇 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲苯服磺胺 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基硫菌灵 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌环胺 |  |
| 嘧霉胺 |  |
| 灭菌丹 |  |
| 灭线磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 噻螨酮 |  |
| 噻嗪酮 |  |
| 三唑醇 |  |
| 三唑酮 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 霜霉威和霜霉威盐酸盐 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 戊菌唑 |  |
| 烯草酮 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙烯利 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 异菌脲 |  |
| 增效醚 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 丙森锌 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 甲胺基阿维菌素苯甲酸盐 |  |
| 乙霉威 |  |
| 蝇毒磷 |  |
| 瓜类蔬菜（黄瓜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 百菌清 |  |
| 苯丁锡 |  |
| 虫螨腈 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 敌菌灵 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 啶酰菌胺 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 多菌灵 |  |
| 惡霜灵 |  |
| 福美双 |  |
| 腐霉利 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫丹 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯吡脲 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌环胺 |  |
| 嘧菌酯 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 嗪氨灵 |  |
| 氰霜唑 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 三唑酮 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 双甲脒 |  |
| 霜霉威和霜霉威盐酸盐 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙烯菌核利 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 异丙威 |  |
| 异菌脲 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 苯酰菌胺 |  |
| 丙森锌 |  |
| 敌百虫 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 丁硫克百威 |  |
| 噁唑菌酮 |  |
| 氟喹唑 |  |
| 氟菌唑 |  |
| 甲胺基阿维菌素苯甲酸盐 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 克菌丹 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 咪鲜胺 |  |
| 嘧霉胺 |  |
| 灭菌丹 |  |
| 噻虫嗪 |  |
| 噻螨酮 |  |
| 三唑醇 |  |
| 戊菌唑 |  |
| 戊唑醇 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 溴螨酯 |  |
| 抑霉唑 |  |
| 增效醚 |  |
| 豆类蔬菜（豇豆） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 对硫磷 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌环胺 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 豆类蔬菜（菜豆） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 对硫磷 |  |
| 多菌灵 |  |
| 氟酰脲 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌环胺 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 嗪氨灵 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 敌百虫 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 嘧霉胺 |  |
| 溴螨酯 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 2,4-滴 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌草快 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 对硫磷 |  |
| 氟苯脲 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 氟酰脲 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 乐果 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫丹 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 嘧菌酯 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 噻节因 |  |
| 噻菌灵 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 杀线威 |  |
| 霜霉威和霜霉威盐酸盐 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 阿维菌素 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 苯霜灵 |  |
| 苯酰菌胺 |  |
| 敌百虫 |  |
| 甲基立枯磷 |  |
| 甲硫威 |  |
| 甲霜灵和精甲霜灵 |  |
| 精二甲吩草胺 |  |
| 克菌丹 |  |
| 氯苯胺灵 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 嘧霉胺 |  |
| 灭菌丹 |  |
| 四氯硝基苯 |  |
| 烯草酮 |  |
| 烯酰吗啉 |  |
| 抑霉唑 |  |
| 增效醚 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜（生姜） | 铅 |  |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 对硫磷 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 甲萘威 |  |
| 久效磷 |  |
| 克百威 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 磷胺 |  |
| 硫环磷 |  |
| 六六六 |  |
| 氯丹 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 灭线磷 |  |
| 七氯 |  |
| 杀螟硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 辛硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 苯线磷 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 内吸磷 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 增效醚 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 蔬菜 | 鲜食用菌 | 荧光增白物质 |  |  |
| 米酵菌酸 |  |
| 铅 |  |
| 总砷 |  |
| 总汞 |  |
| 镉 |  |
| 2,4-滴 |  |
| 百菌清 |  |
| 除虫脲 |  |
| 代森锰锌 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 氟氰戊菊酯 |  |
| 腐霉利 |  |
| 乐果 |  |
| 氯菊酯 |  |
| 马拉硫磷 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 噻菌灵 |  |
| 五氯硝基苯 |  |
| 溴氰菊酯 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |
| 甲胺基阿维菌素苯甲酸盐 |  |
| 咪鲜胺 |  |
| 双甲脒 |  |
| 豆芽 | 总砷 |  |  |
| 铅 |  |
| 镉 |  |
| 总汞 |  |
| 铬 |  |
| 亚硫酸盐 |  |
|
| 6-苄基腺嘌呤（6-BA） |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 铅 |  |
| 镉 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
|
| 甲砜霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 沙拉沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 噁喹酸 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 苯唑西林 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
|
| 地美硝唑 |  |
|
| 洛硝哒唑 |  |
|
| 羟基甲硝唑 |  |
|
| 淡水虾 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 铅 |  |
| 镉 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
| 地美硝唑 |  |
| 洛硝哒唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 淡水蟹 | 铅 |  |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
| 地美硝唑 |  |
| 洛硝哒唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 海水产品 | 海水鱼 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 组胺 |  |
|
| 铅 |  |
| 镉 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
|
| 甲砜霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 沙拉沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 噁唑酸 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 苯唑西林 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
|
| 地美硝唑 |  |
|
| 洛硝哒唑 |  |
|
| 羟基甲硝唑 |  |
|
| 海水虾 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 铅 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
|
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
|
| 氟苯尼考 |  |
|
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 雌二醇 |  |
|
| 总磺胺（总量） |  |
| 己烯雌酚 |  |
|
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
| 地美硝唑 |  |
| 洛硝哒唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 海水蟹 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 铅 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
|
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 磺胺类（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
| 地美硝唑 |  |
| 洛硝哒唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 水产品 | 其他水产品 | 贝类 | 挥发性盐基氮 |  |  |
|
| 铅 |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 腹泻类贝类毒素 |  |
| 麻痹性贝类毒素 |  |
| 孔雀石绿 |  |
|
| 氯霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
|
| 呋喃它酮代谢物 |  |
|
| 呋喃西林代谢物 |  |
|
| 呋喃妥因代谢物 |  |
|
| 恩诺沙星 |  |
|
| 达氟沙星 |  |
|
| 双氟沙星 |  |
|
| 氟罗沙星 |  |
| 司帕沙星 |  |
|
| 四环素 |  |
|
| 金霉素 |  |
|
| 土霉素 |  |
|
| 总磺胺（总量） |  |
| 雌二醇 |  |
|
| 己烯雌酚 |  |
|
| 甲基睾丸酮 |  |
|
| 丙酸睾酮 |  |
| 群勃龙 |  |
| 喹乙醇代谢物 |  |
| 红霉素 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 地西泮 |  |
| 甲硝唑 |  |
| 地美硝唑 |  |
| 洛硝哒唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 其他软体动物 | 铅 |  |  |
| 甲基汞 |  |
| 无机砷 |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 多氯联苯 |  |
| 水果 | 水果 | 水果 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 氧乐果 |  |
| 灭线磷 |  |
| 久效磷 |  |
| 敌敌畏 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲基对硫磷（苹果除外） |  |
| 乙酰甲胺磷 |  |
| 水胺硫磷（柑橘苹果） |  |
| 三唑磷（柑橘、苹果、荔枝） |  |
| 克百威 |  |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（柑橘类水果仁果类水果桃油桃杏李子樱桃浆果及其他小粒水果橄榄荔枝芒果瓜果类水果） |  |
| 多菌灵(柑橘橙柚柠檬仁果类水果葡萄桃油桃李子杏樱桃枣草莓黑莓醋栗西瓜无花果橄榄香蕉菠萝猕猴桃荔枝芒果) |  |
| 杀扑磷（柑橘） |  |
| 灭多威（柑橘苹果） |  |
| 硫丹（苹果梨荔枝瓜果类水果） |  |
| 咪鲜胺（苹果葡萄柑橘类水果皮不可食热带和亚热带水果西瓜） |  |
| 六六六 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 苯线磷 |  |
| 地虫硫磷 |  |
| 甲基硫环磷 |  |
| 磷胺 |  |
| 内吸磷 |  |
| 杀虫脒 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 蝇毒磷 |  |
| 治螟磷 |  |
| 艾氏剂 |  |
| 狄氏剂 |  |
| 对硫磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 硫环磷 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 涕灭威 |  |
| 苯醚甲环唑(柑橘仁果类李子桃油桃樱桃西番莲橄榄荔枝芒果香蕉木瓜西瓜) |  |
| 吡虫啉（柑橘苹果梨） |  |
| 毒死蜱（柑橘橙柚柠檬苹果梨荔枝龙眼） |  |
| 炔螨特（橙柑橘柚柠檬苹果梨） |  |
| 啶虫脒 |  |
| 毒杀芬 |  |
| 烯酰吗啉（葡萄） |  |
| 丙溴磷（柑橘苹果芒果山竹） |  |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 总汞 |  |
| 六六六 |  |
|
| 滴滴涕 |  |
|
| 硫丹 |  |
|
| 五氯硝基苯 |  |
|
| 艾氏剂 |  |
|
| 狄氏剂 |  |
|
| 林丹 |  |
|
| 氯丹 |  |
|
| 七氯 |  |
|
| 苏丹红（Ⅰ-Ⅳ） |  |
| 恩诺沙星 |  |
| 氯霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 四环素 |  |
| 土霉素 |  |
| 金霉素 |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铅 |  |  |
| 镉 |  |
| 铬 |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 辛硫磷 |  |
|
| 对硫磷 |  |
|
| 马拉硫磷 |  |
|
|
| 杀螟硫磷 |  |
|
| 敌敌畏 |  |
|
| 甲基毒死蜱 |  |
| 甲基异柳磷 |  |
| 生干坚果与籽类 | 生干坚果与籽类 | 生干坚果与籽类 | 酸价（以脂肪计）（KOH） |  |  |
|
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
|
| 二氧化硫残留量 |  |
|
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 铅（以Pb 计） |  |
| 镉（以Cd 计） |  |
| 2，4-滴（坚果） |  |
| 联苯肼酯（坚果） |  |
| 四螨嗪（坚果） |  |
| 亚胺硫磷（坚果） |  |
|
| 氯丹（坚果） |  |
| 苯醚甲环唑（花生仁葵花籽坚果） |  |
|
|
| 多菌灵（花生仁坚果）氯菊酯（花生仁葵花籽） |  |
|
| 氯菊酯 |  |
|
| 烯草酮（花生仁葵花籽） |  |
|
|
|
|
| 溴氰菊酯（花生仁葵花籽） |  |
|
| **投标细类单批次均价** | | | | | | | | **元** |
| **合计：共报 个食品细类，占全部176个食品细类的 %。** | | | | | | | | |

注：1、若该表中某食品细类中某些检测项目没有检测资质，请在该检测项目的“检测费”栏划“/”，同时在该食品细类的“单批次总报价”栏划“/”。附表中检测项目对应的检测方法均指该产品类别国家标准中规定的检测方法。  
 2、检测费是指食品在实验室检测期间产生的费用，包括检测、报告、结果分析等项目。采样费是指除了实验室检测费以外产生的费用，包括买样采样、送样产生的费用。单批次总报价为该食品细类单批次检测费与单批次采样费之和。

3、投标细类单批次均价=投标细类单批次总报价之和/投标细类总数。

**六、其它要求**

1、本招标文件所列需求为最低要求，投标产品不得低于最低要求，否则为无效投标。

2、投标人应就该项目完整投标，否则为无效投标。

3、投标人须对照节能产品政府采购清单，如果本次采购的产品属于强制采购范围的（国办发[2007]51号文），投标文件中须提供所投产品属于强制采购产品有效的证明材料且加盖投标单位公章，否则为无效投标。

4、所投产品已列入国家强制性产品认证的产品，投标文件中必须提供国家对实施强制性产品认证的有效证明材料且加盖投标人公章，否则为无效投标。（如3C等）

5、根据《财政部 工业和信息化部 国家质检总局 国家认监委关于信息安全产品实施政府采购的通知》财库〔2010〕48号文件要求，各潜在投标人在本次投标活动中投标货物中，如有涉及到安全操作系统产品、安全隔离与信息交换产品、安全路由器产品、安全审计产品、安全数据库系统产品、反垃圾邮件产品、防火墙产品、入侵检测系统产品、数据备份与恢复产品、网络安全隔离卡与线路选择器产品、网络脆弱性扫描产品、网站恢复产品、智能卡cos产品时，则所投涉及到上述货物的产品，投标文件中必须提供由中国信息安全认证中心颁发的有效认证证书复印件且加盖投标人公章，否则为无效投标。

6、产品必须符合国家质量检测标准和本招标文件规定标准的全新正品现货，提供随货物《产品合格证》及其它相关质量证明文件。进口产品须提供海关进货单（复印件备查）。

7、专利权：投标人应保证用户在使用该货物或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、商标权和工业设计权等的起诉。

8、投标人须明确免费包修期，同时应提出故障响应时间，在免费包修期内，同一质量问题连续两次维修仍无法正常使用，投标人必须予以更换同品牌、同型号的全新产品，超过保修期发生故障，用户可自由选择维修单位，如委托给投标人，投标人不得借故推诿，并且维修费不能超过市场平均价格。

9、投标人须明确维修点地址、负责人、联系人和联系电话，维修点具备什么样的维修能力等详细资料。

10、本项目为交钥匙工程（包括设备、材料、元件等购置、安装调试、验收、与其它施工单位协作所产生的费用等）。

11、付款方式：以签订合同为准。

**第五部分 开标和评标**

1、开标

1.1 开标时间和地点

代理机构在本招标文件前附表规定的时间和地点公开开标。

1.2 开标程序

（1）主持人宣布开标纪律；

（2）公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称，并点名确认投标人是否派人到场；

（3）宣布唱标人、监标人等有关人员名单；

（4）按规定检查投标文件的密封情况；

（5）按照递交投标文件的逆顺序当众开标，公布投标人名称、投标报价、交货及安装工期及其它内容，并记录在案；

（6）投标人代表、监督人等有关人员在开标记录上签字确认；

（7）开标结束。

2.资格性审查

开标结束后，采购人依法对投标人的资格进行审查。由采购人组成资格审查小组（采购人2人以上，需出具本单位授权委托书），对投标人的资格要求进行审查，在资格性审查期间，所有投标人应当回避。合格投标人不足3家的，不得评标。

**资格审查内容包括：**

（1）投标人须符合《政府采购法》二十二条规定；（审查内容详见投标文件一）

（2）营业执照、银行开户许可证、无行贿记录告知函、法人代表授权委托书、《检验检测机构资质认定证书》或《食品检验机构资质认定证书》、被委托人提供本单位为其缴纳社保的证明（**以上证书须提供原件**）

（3）投标保证金缴纳回执；

（4）投标人信用记录（对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目采购活动；【查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），提供网站的查询截图】。（**由资格审查小组现场查询**）

3、评标

3.1 评标委员会

3.1.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）招标人和投标人的主要负责人的近亲属；

（2）与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

（3）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。

3.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

3.3 评标

评标委员会按照本章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不得作为评标依据。

3.4评标办法

本项目采用综合评分办法。即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标候选供应商或者中标供应商的评标方法。

3.5评分标准

**本项目采用综合评分法。**即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标候选供应商或者中标供应商的评标方法。

**一、综合评分的项目、分值与权值：**

a) 商务部分：30分；30％。

b) 技术部分：50分；50％。

c) 投标报价：20分；20％。

**(一)、商务部分（30分）**

**1、公司实力及资质（20分）**：

（1）投标人提供2016年以来获得实验室能力验证或比对试验情况：提供国家级及以上能力验证或比对试验并取得合格以上成绩证明材料的，覆盖范围有重金属、添加剂、微生物等，每份至少须有1份，一份1分，最高3分**（审验原件）**

（2）具有食品检测实验室且正常运营时间2年以上（以营业执照证书发证时间和地址为准），得3分，否则不得分**（审验原件）**

（3）具有质量管理体系认证证书，并且认证范围包含食品检测的得4分**（审验原件）**

（4）投标单位具有足够的样品存储，冷库体积在100m³以上得3分，100-80m³得2分，80m³以下得1分；本项合计3分。（**冷库以施工合同，发票为准**）

（5）抽样车辆或冷藏车辆每1辆得1分，满分3分。**（车辆必须为单位所有，须提供购车发票及行驶证原件，否则不得分）**

(6）取得农产品质量安全检测机构CATL资质证书得4分。（**以原件为准）**

**2、业绩情况（5分）**

2016年以来承担食品安全抽检项目业绩：承担过地市级以下（不含地市级）政府部门组织的食品安全抽检监测项目，每项 0.5分。承担过地市级以上（含地市级）政府部门组织的食品安全抽检监测项目，每项 1分。满分5分。（**提供相关合同（或中标通知书）和发票原件为准**）

**3、单位场地（5分）**

（1）投标单位具有独立实验室，投标单位设立办公及实验室面积2000平方米以上的得2分，每超过面积500平米加1分，最高4分；该项以房屋租赁合同或产权证明为准。（0-4分）

（2）投标单位具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得1分。（0-1分）

【上述部分须提供详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同原件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料】

**(二)、技术部分（50分）**

**1、设备情况（10分）**

（1）实验室具备承担多项目多频次检测任务所需的必需设备，包括：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（高效液相色谱仪）2台、HLPC/MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱）、IC（离子色谱仪）、AAS（原子吸收分光光度计）、AFS（原子荧光光度计）、紫外可见分光光度计等食品检验核心设备以上设备每1台设备得1分，最高10分。**（审验校准证书原件，无校准证书原件不得分） （0-10分）**

**2.人员配备情况（6分）**

投标人具有副高及高级职称者每位得1分；具有中级职称证者每位得0.5分；满分为6分。**（以提供职称证原件为准，退休返聘都提供劳动合同原件）**

**3.检验项目覆盖率（3分）**

**根据招标文件附表上报的食品细类（填报单批次总报价）覆盖率：90%（含）及以上3分，60%（含）-90%（不含）得1分，低于60％不得分。**

**4、技术方案（18分）**

（1）投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等（评标委员会综合对比后在0-5分之间排序打分）；

（2）投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等（评标委员会综合对比后在0-5分之间排序打分）；

（3）投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点，符合实际等（评标委员会综合对比后在0-5分之间排序打分）；

（4）具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施。（评标委员会综合对比后在0-3分之间排序打分）；

**3、管理制度（8分）**

（1）有完善的食品安全检测制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。（评标委员会综合对比后在0-3分之间排序打分）

（2）具有切实可行的应急预案措施及方案。（评标委员会综合对比后在0-3分之间排序打分）

（3）根据投标人整体实力、检测质量、职业道德、创新能力等方面评标委员会综合对比后在0-2分之间排序打分）

以上各小项如有缺项，则所缺小项不得分。

**4、服务承诺（5分）**

（1）与采购单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务，评标委员会根据各投标单位承诺的服务项目内容，综合评定打分。（评标委员会综合对比后在0-4分之间排序打分）

（2）投标人承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通服务及方案的得1分，没有不得分。

**(三）报价评分（20分）**

报价得分=最低有效投标报价/有效投标报价×20

注：分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

有效投标人的有效投标报价为通过符合评审、不高于预算价的投标人报价。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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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。

**二、定标原则**

**1评标委员会按照招标文件中的评标原则、评标程序及评分标准评定投标人名次，投标人的排名按得分顺序从高到低排列 5家。**

**2、各投标人的最终得分：评标委员会成员对上述各项分别打分、汇总后的算术平均值，采用四舍五入法，保留小数点后二位。**

**3、本评分办法中的各种有效证明材料，投标人必须在投标文件中提供完整的复印件，且在评标时须同时提供与复印件一致的原件，否则不得分（标书中存在虚报、错报检测资质行为的，经查实后直接取消中标资格）。**

**4、本评分办法中涉及提供人员相关情况的，均须同时提供投标截止时间前三个月内任何一个月本单位为其缴纳社会保险的证明材料，否则不得**

**根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库「2011」181号）第五条规定，对小型和微型企业产品的价格给予6%的扣除（投标人须在投标文件中提供小型和微型企业及产品的证明材料）。第六条规定，联合协议中的约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的，可给予联合体3%的价格扣除（投标人须在投标文件（二）中提供小型和微型企业及产品的证明材料）。**

**根据《节能产品政府采购实施意见》（财库「2004」185号）和《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库「2006」90号的规定，政府采购属于节能清单和环境标志清单中的产品时，在技术、服务等指标同等条件下，应当优先采购节能清单和环境标志清单所列的节能和环境标志产品（投标人须在投标文件（二）中提供所投产品属于节能清单和环境标志清单的证明材料）。**

3.6计分办法

根据招标文件、投标文件，按照评分办法，得出每个评委对投标人的评标分数。投标人的最终得分为所有评委对其打分的算术平均值。计分过程按四舍五入取至小数点后两位，最终得分取至小数点后两位。

**3.7评标程序**

**3.7.1评标委员会对投标文件（二）进行符合性、响应性评审，不符合招标文件要求的，不得进入下一**步评审。评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不依靠外部证据。

投标人的投标价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，须在评标委员会规定的合理时间内提供书面书面说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会应当将其作为无效投标。

3.7.2评标委员会完成评标后，提出书面评标报告，**推荐五名中标候选人，**并标明排列顺序，评标报告由评标委员会全体成员签字。代理机构、招标人不解释中标或落标原因，不退回投标文件和其他投标资料。

4、投标文件的澄清和补正

4.1对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

4.2投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.3评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

5..定标原则

5.1 招标人应当自收到评标报告之日起５个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定。

5.2采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

5.3中标公告、发出中标通知书

5.3.1中标结果及相关信息请登陆：中国政府采购网和河南政府采购网。

5.3.2招标人在公告中标结果的同时，向中标人发出中标通知书。

6.合同协议书的签署

6.1 中标人按中标通知书指定的时间、地点与采购人按指定的协议书格式签订合同协议书。中标人在签订合同前须向采购人交纳合同额10%以下的履约保证金，履约完毕无息退还。如中标人在规定时间内未缴纳履约保证金的视为自动放弃中标，投标保证金不予退还。

6.2中标通知书、招标文件、中标方的投标文件及其澄清文件，均为签订合同协议书的依据。

7、付款方式:以签订合同准。

**第六部分 合同一般条款**

1. 定义

1.1“合同”系指甲方和乙方 （简称合同双方）已达成的协议，即由双方签订的合同格式中的文件，包括所有的附件和组成合同部分的所有其他文件。

1.2“合同价格”系指根据合同规定，在乙方全面正确地履行合同义务时应支付给乙方的款项。

1.3“甲方”系指通过招标方式，接受合同服务的采购人

1.4“乙方”系指中标后提供合同服务的中标方或供应商。

2.适用范围

本合同条款仅适用于本次招标活动。

3.技术规格和标准

本合同项下所提供货物设备和服务应与本招标文件规定的标准相一致。

4.合同期限

即自 年 月 日起至 年 月 日止。

5.价格

除非合同中另有规定，乙方为其所提供货物设备和服务而要求甲方支付的金额应与其投标报价一致。

6.索赔

6.1乙方对所提供货物设备和服务与合同要求不符负有责任，并且甲方已于合同规定的期限内提出索赔，乙方应按甲方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜。

6.1.1乙方同意甲方取消其不符合要求的货物设备和服务项目，退还已经收取的该类货物设备的货款。

6.1.2对于情节严重、造成甲方损失金额巨大的，同意甲方终止全部项目合同，并赔偿甲方因此造成的损失。

6.2 如果甲方提出索赔通知后 30天内乙方未能予以签复，该索赔应视为已被乙方接受。若乙方未能在甲方提出索赔通知的 30天内或甲方同意的更长一些的时间内，按甲方同意的上述任何一种方式处理索赔事宜，甲方将乙方提供的履约保证金中扣回索赔金额，同时保留进一步要求赔偿的权利。

7.不可抗力

7.1签约双方任一方由于受诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等不可抗力事故的影响而不能执行合同时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。不可抗力事故系指甲乙双方在缔结合同时所不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事故。

7.2受损一方应在不可抗力事故发生后尽快用电报、传真或电传通知对方，并于事故发生后 14天内将有关部门出具的证明文件用特快专递或挂号信寄给对方审阅确认。一旦不可抗力事故的影响持续 60天以上，双方应通过友好协商，在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

8.履约保证金

8.1履约保证金的有效期至供货完毕且验收合格。

8.2乙方提供的履约保证金按规定格式转帐支票、电汇的形式提供，与此有关的费用由乙方负担。

8.4如果乙方未能按合同规定履行其义务，甲方有权从履约保证金取得补偿。

9.争议的解决

9.1在执行合同中发生的与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 60天内不能达成协议时，应提交仲裁。

9.2 提交正式仲裁的争端属涉外的，应在北京或中国国内其他地点，由指定的国际经济仲裁委员会根据该委员会的仲裁程序或规则予以最终裁决。

9.3 合同双方均为国内法人的，其争端的仲裁应由合同发生地许昌仲裁委员会根据其仲裁程序进行。

9.4 仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

9.5 除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

9.6 在仲裁期间，除正在进行的仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

10.合同终止

10.1合同到期甲乙双方均未提出新的意向，合同自行终止。合同期内任何一方不得擅自停止协议，否则应负担所造成的一切损失。如一方因故需终止合同，必须提前三个月书面通知另一方，经双方达成一致意见后，方可终止。

10.2 出现下列情况时合同自动终止：

10.2.1发生不可抗力时。

10.2.2一方不履行合同条款，造成另一方无法执行合同协议，协商又不能求得解决，合同终止，责任方赔偿损失。

11.合同修改

对于合同的未尽事宜，需进行修改、补充和完善的，甲乙双方必须就所修改的内容签订书面的合同修改书，作为合同的补充协议。

12.适用法律

本合同应按中华人民共和国的法律解释。

13.主导语言与计量单位

13.1 合同书写应用中文书写。甲乙双方及相关部门各执一份，具有同等法律效力。

13.2 除技术规格另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量单位。

14.合同生效

除非合同中另有说明，本合同经双方签字盖章，并在招标人收到乙方的履约保证金后，即开始生效。

**第七部分 合同特殊条款**

（具体条款由甲乙双方根据该项目的特殊性协商约定）略。

合同特殊条款是合同一般条款的补充和修改。如果两者之间有抵触，应以特殊条款为准。

**第八部分 合同书 （参考样本）**

本合同双方当事人：

甲方：

地址：

乙方：

地址：

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律、法规之规定，在平等、自愿、协商一致的基础上，甲、乙双方现就 （以下简称“本项目”）咨询服务事宜，达成如下合同条款：

**第一章 总则**

**第一条 编制目的**

根据 项目要求提供咨询服务，完成本项目。

**第二条 乙方的资格**

（简要叙述乙方资质及经验业绩。）

**第二章 咨询服务内容和时间安排**

**第三条 咨询服务内容**

乙方应结合禹州市实际发展情况，开展前期相关专题研究，并根据《县（市）以上方案内容可根据省财政厅要求及相关部门意见进行修改调整。

**第四条 工作周期**

乙方在接受委托后，应与甲方进行充分沟通，并根据甲方需求详细合理安排本项目的整体工作进度。双方同意，预定的工作周期为 日，从 年 月 日至 年 月 日。

**第五条 工作方式**

乙方工作采用现场工作与非现场工作结合的方式。访谈及成果汇报采用现场工作方式，咨询报告编撰采用非现场工作方式。

**第六条 提交咨询工作成果**

在规划编制过程中，乙方应以书面报告和电子文档的方式向甲方提交各工作阶段的工作成果，并以工作日志、会议发言记录和会议纪要等方式对非成果性工作或以正式报告形式难以记载的工作过程予以记载，根据甲方修改意见进行调整和优化。

**第三章 双方的职责和义务**

**第七条 甲方的职责和义务**

1. 为了保证实现规划目标，甲方有权对乙方咨询人员提出具体和明确的合理要求。
2. 甲方应积极协调相关单位，协助乙方开展调研访谈工作，并根据乙方的合理要求，负责向乙方及时提供有关基础资料。
3. 甲方应当全面、真实地叙述与本项目事务有关的各种情况，并保证所提供的一切相关文件真实、合法和有效。
4. 甲方应为乙方开展本项工作提供必要的办公地点和办公条件。规划编制过程中，协助有关政府部门和单位的协调，负责规划组织工作，提供会议室、集中资料室及其他便利条件，并承担相应费用。
5. 甲方应为本项目安排相应的联系人，并安排相关负责人员与乙方就规划情况及重大问题深入沟通，在技术问题上为乙方提供必要的人员支持。
6. 甲方应按本合同规定及时足额支付相应的费用。

**第八条 乙方的职责和义务**

1. 乙方应充分理解甲方的意图，其工作思路、想法须贯穿规划编制的过程。
2. 提供第三条所述咨询服务，并对咨询服务质量负责，确保甲方权益。
3. 选派合格和足够的咨询人员，保证咨询人员足够的工作时间以及时迅捷地提供咨询服务。若甲方对任何咨询人员不满意且提出正当理由，则乙方应及时更换。
4. 同甲方共同商定咨询服务工作计划，对工作进度进行控制，并按照工作计划安排及时向甲方汇报工作。
5. 根据合同约定的支付方式及时通知甲方支付咨询服务费。

**第四章 咨询服务费用和支付方式**

**第九条 咨询服务费用**

甲方将就乙方为履行本协议第三条规定的服务向乙方支付咨询服务费： 人民币。该费用包含乙方及其现场工作人员因本项目而发生的全部费用。

**第十条 咨询服务费的支付**

经双方协商确定，本项目咨询服务费按照以下方式支付：

本合同签订后三天内，甲方向乙方支付咨询服务费总额的50％，即人民币 元。在本项目终稿提交后三天内，甲方支付乙方咨询服务费总额的50％，即人民币 元。

**第五章 违约责任与赔偿**

**第十一条 善意履行**

甲乙双方应认真履行本合同的规定，任何一方无正当理由不得单方面终止本合同。

**第十二条 违约**

如果由于任何一方违约，导致另一方无法履行本合同项下权利和义务或给对方造成重大经济损失，违约方应承担违约责任，守约方有权终止本合同。

甲方赔偿额以未支付的咨询服务费用为限，乙方赔偿额以已收到咨询服务费用为限。

如甲方未按照本协议第十条规定及时支付咨询服务费，乙方有权中止咨询服务工作，直至款到后继续履约，且每延期一天，甲方应向乙方额外支付千分之一的迟延履行违约金。

如由于乙方故意或重大过失未按照工作计划完成阶段任务，每延误一天，乙方向甲方支付该阶段咨询费千分之一违约金，直至提供服务为止。误期赔偿费的最高限额为合同价格的10%。一旦达到误期赔偿费的最高限额，甲方有权终止合同。

**第六章 不可抗力**

**第十三条 通知义务**

任何一方由于不可抗力而影响其履行合同所规定的义务的，受事件影响的一方应尽快将发生的不可抗力事件的情况以传真或特快专递等形式通知另一方，说明发生不可抗力以及不可抗力可能持续的时间。

**第十四条 继续履行**

双方在不可抗力事件停止后或影响消除后应立即继续履行合同义务，合同有效期和/或有关履行合同的预定的期限应相应延长。

**第十五条 损失承担**

双方应承担各自因不可抗力造成的损失。

**第七章 争议解决**

**第十六条 友好协商解决**

双方应本着平等互利、友好合作的精神保证本合同的顺利履行。如在履行过程中发生争议，应首先通过友好协商解决。

**第十七条 诉讼解决**

如根据第十六条不能解决争议时，任何一方有权向甲方所在地法院提起诉讼。

**第八章 保密及其它**

**第十八条 保密**

未经对方允许，任何一方不得将对方收集、整理、复制、研究和准备的与本合同项下工作有关的任何资料提供给任何第三方。

任何一方不得将本合同内容，包括合同内容、咨询费用、支付信息及乙方为甲方提供的咨询服务成果等提供给任何第三方（甲方为了规划审批、接受审计等在征得乙方书面同意后方可向其他方提供的情况除外）。

关于保密的规定在本合同终止后五年内仍然有效。

**第十九条 合同生效**

本合同自双方代表签字并加盖公章之日起生效，至本项目终稿提交且甲方向乙方付清全部咨询服务费用之日终止。

**第二十条 其他**

咨询成果的知识产权归甲乙双方共同拥有。

本合同由正文、附件以及相关会议备忘录（如有）等组成，以上各部分均是合同不可分割的组成部分，具有同等的法律效应。

本合同未尽事宜可由双方协商签订补充协议。本合同的修改和补充必须以书面形式方为有效。合同的修改和补充与本合同具有同等效力。

本合同正本一式份，甲方执 份，乙方执 份。

（本页为签字页，无正文）

**甲方（盖章）：**

法定代表人：

或授权代表：

签字时间： 年 月 日

**乙方（盖章）：**

法定代表人：

或授权代表：

签字时间： 年 月 日

1. **投标文件内容及组成**

**正本/副本**

**-----------------------------------------（项目名称）**

投标文件（一）

（资格性证明文件）

**投 标 文 件**

项目名称：

采购编号：

投 标 人： -----------------（盖章）

法定代表人或授权代表： （签字）

日 期： 年 月 日

**正本/副本**

**-----------------------------------------（项目名称）**

投标文件（二）

（符合性证明文件）

**投 标 文 件**

项目名称：

采购编号：

投 标 人： -----------------（盖章）

法定代表人或授权代表： （签字）

日 期： 年 月 日

**投标文件（一）**

**（供应商资格性证明文件）**

附件1

**相关证明文件**

**一、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；**

1、企业法人营业执照副本复印件。（企业投标提供）

2、事业单位法人证书副本复印件。（事业单位投标提供）

3、个体工商户营业执照复印件。（个体工商户投标提供）

4、执业许可证复印件。（非专业服务机构投标提供）

5、自然人身份证复印件。（自然人投标提供）

**二、财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；**

**1、财务报告相关材料**

（1）2017年度经审计的财务报告，包括资产负债表、利润表、现金流量表及其附注，或基本开户银行出具的资信证明。（法人投标提供）

（2）银行出具的资信证明。（其他组织和自然人投标提供）

（3）提供财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函的，不再提供（1）、（2）相关材料，但须提供：担保机构出具的投标担保函复印件和财政部门认可的政府采购专业担保机构的证明文件。

**2、供应商缴纳税和社会保障资金的证明材料**

（1）税务登记证副本复印件和投标截止时间前三个月内任何一个月供应商缴纳税收的凭据复印件。

（2投标截止时间前三个月内任何一个月投标人及法定代表授权代表缴纳社会保险的凭据复印件。

注：依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。

**三、履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料**

供应商须对此项做出承诺（格式自拟）并提供类似项目业绩合同。

**四、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明**

参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函。

注：重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

**五、“供应商资格要求”中要求的相关证件复印件**

**六、法定代表人身份证复印件**

**七、法人授权代表身份证复印件**

**八、投标人信息记录查询：“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”及中国政府采购网站（ www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”共四个页面的信用记录（查询内容进行截图或拍照，截图或拍照内容要完整清晰）**

**九、**投标人工商企业信用信息公示报告【国家企业信用信息公示系统[http://www.gsxt.gov.cn](http://www.gsxt.gov.cn/)包括基础信息、行政许可信息、行政处罚信息、列入经营异常名录信息、列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息】（加盖投标人公章）**（查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，截图或拍照内容要完整清晰）**

附件2

**投标保证金**

**（（许昌市公共资源交易中心回执复印件）**

附件3

**法定代表人身份证明**

投标单位名称：

单位性质：

地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓名： 性别： 年龄： 职务： 系 （投标单位名称）的法定代表人。

特此证明。

投标单位： 　　　　　（盖单位公章）

年 月 日

附件4

**法 人 授 权 书**

本人　（法人姓名）系　（投标单位名称）的法定代表人，现委托　（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改　（项目名称）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于　年 月　日签字生效，特此声明。

代理人无转委托权。

投标单位： 　　　　　（盖单位公章）

法定代表人：　　　　（签字）　身份证号：

委托代理人：　　　　（签字）　身份证号：

年 月 日

附件5

**关于资格的声明函**

禹州市政府采购中心：

关于贵方项目编号为 号 项目的投标邀请，本签字人愿意参加投标，提供采购项目一览表中规定的货物及服务，并声明提交的下列文件是准确和真实的。

1、供应商资格性证明文件

2、本投标自开标日起有效期为　天。

3、如果在规定的开标时间后，我方在投标有效期内撤回投标，其投标保证金将不予退还。

4、本签字人确认提交的上述文件是真实的、准确的。

我方理解：本项目招标人，对资格审查所做的决定，对任何投标者不承担任何责任，也无义务将其决定的原因通知投标人。

单位名称：（盖章） 法定代表人（签字）：

地址： 邮政编码：

签字人姓名、职务： 签字：

电话： 传真：

日期：

**投标文件（二）**

**（供应商符合性证明文件）**

附件1

**确 认 函**

**致：禹州市政府采购中心**

我公司已收到 项目的招标文件， 经过认真详细审阅，确认对下列事项全部认可并且无异议：

1、招标文件要求不存在不合理性、限制性条款。

2、招标文件中各项技术参数要求，不存在倾向性、唯一性、排他性。

法人代表（或被委托人）签字：

（ 投标人名称及公章）：

年 月 日

附件2

**投 　标　 书**

致：禹州市政府采购中心

根据贵方项目编号为 号的招标采购邀请，签字代表 （全名、职务）经正式授权并代表投标人 （投标人名称、地址）提交下述文件正本一份和副本四份，并对之负法律责任。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1、所附报价表中规定的应提供和交付的货物总价为人民币 ，即（大写） 。

2、如果我们的投标文件被接受，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。

3、我方愿按《中华人民共和国合同法》履行我方的全部责任。

4、投标人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和有关附件。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、本投标自开标日起有效期为　天。

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

7、我方保证投标文件中的所有资料均为真实、有效的，如有虚假，我方承诺投标文件无效并愿承担一切责任。

8、与本投标有关的一切正式往来请寄：

地址： 邮政编码：

电话： 传真：

投标人代表姓名、职务：

投标人名称：（签章）：

日期：

附件3

**开标一览表**

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 投标人名称 | 投标报价 | 备注 |
|  | 共报 个食品细类，占全部176个食品细类的 %。  投标**细类**单批次均价 元。 |  |

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

附件4

同第二部分：项目需求及其它要求中《大宗食品检验检测机构协议供货检测品种、项目及报价表》

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **大宗食品检验检测机构协议供货检测品种、项目及报价表** | | | | | | | | |
| **序号** | **食品大类** | **食品亚类** | **食品品种** | **食品细类** | **检测项目** | **单项目检测费** | **单批次检测费** | **单批次采样费** | **单批次总报价** |
| **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** |
| **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** | **……** |
| **投标细类单批次均价** | | | | | | | | | 元 |
| 合计：共报 个食品细类，占全部176个食品细类的 %。 | | | | | | | | | |

注：1、若该表中某食品细类中某些检测项目没有检测资质，请在该检测项目的“检测费”栏划“/”，同时在该食品细类的“单批次检测费、单批次采样费、单批次总报价”栏划“/”。附表中检测项目对应的检测方法均指该产品类别国家标准中规定的检测方法。  
 2、检测费是指大宗食品在实验室检测期间产生的费用，包括检测、报告、结果分析等项目。采样费是指除了实验室检测费以外产生的费用，包括买样采样、送样产生的费用。单批次检测费为该食品细类单项目检测费之和。单批次总报价为该食品细类单批次检测费与单批次采样费之和。  
 3、投标细类单批次均价=投标细类单批次总报价之和/投标细类总数。

（不得对检测种类、品种、项目进行随意删减）。

投标人：（盖章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

日 期：

附件6

**技术方案**

附件7

**服务承诺**

附件8

**服务方案**

附件9

**其它**

**（本文件中要求的其他相关证明材料）**