襄城县市场监督管理局委托第三方开展食品安全抽检项目(不见面开标)

**招 标 文 件**

采购编号：襄招标采购-2020-13号

采购人：襄城县市场监督管理局

代理机构：欧邦工程管理有限公司

二0二0年六月

**招标文件目录**

**第一章招标公告**

**第二章 项目需求**

**第三章 投标人须知前附表**

**第四章 投标人须知**

一、概念释义

二、招标文件说明

三、投标文件的编制

四、投标文件的递交

五、开标和评标

六、定标和授予合同

**第五章 政府采购政策功能**

**第六章 资格审查与评标**

**第七章 合同条款及格式**

**第八章 投标文件有关格式**

**第一章 招标公告**

欧邦工程管理有限公司受襄城县市场监督管理局的委托，对襄城县市场监督管理局委托第三方开展食品安全抽检(不见面开标)”项目进行公开招标，现欢迎符合条件的供应商报名参加。

**一、项目基本情况**

（一）项目名称：襄城县市场监督管理局委托第三方开展食品安全抽检(不见面开标)”项目。

（二）采购编号：襄招标采购-2020-13号。

（三）采购方式：公开招标。

（四）项目主要内容、数量及要求：襄城县市场监督管理局选取6家食品检验检测机构负责大宗食品检验检测，同时承担2020-2021年度襄城县市场监督管理局34大类食品的抽样检验任务及食品安全突发事件应急检验任务（具体要求和未尽事宜详见招标文件）。

（五）预算金额：2020-2021年度襄城县市场监督管理局34大类食品的抽样检验任务及食品安全突发事件应急检验任务总预算5200000.00元（各投标人结合自身实际情况报投标细类单批次均价）。

最高限价：2020-2021年度襄城县市场监督管理局34大类食品的抽样检验任务及食品安全突发事件应急检验任务总预算5200000.00元（各投标人结合自身实际情况报投标细类单批次均价）。

（六）交付（服务、完工）时间 ：自合同签订之日起至截止到2021年大宗食品抽样检验工作完成。

（七）交付（服务、完工）地点：襄城县市场监督管理局。

（八）分包：不允许。

（九）标段划分情况：本次招标共划分1个标段。

**二、需要落实的政府采购政策**

本项目落实节能环保、中小微型企业、残疾人福利性单位扶持等相关政府采购政策。

**三、投标人资格要求**

（一）投标人须在中华人民共和国境内注册，具有独立法人资格。

（二）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之规定。

（三）投标人须设有独立实验室，具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。

（四）投标人须具有含食品检验检测的资质认定证书（CMA）,且证书合法有效。

（五）投标人须具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果。

（六）未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单的投标人；“中国政府采购网” (www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人；“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信的社会组织；提供上述查询结果页面查询，时间应在本公告发布之日起至开标前。

（七、投标人的法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、子公司及其控股公司等，不得在本项目中同时投标。

（八）本次招标不接受联合体投标。

（九）本次招标采用资格后审。

**四、招标文件的获取**

（一）网上下载招标文件

1、持CA数字认证证书，登录《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》“系统用户注册”入口http://221.14.6.70:8088/ggzy/eps/public/RegistAllJcxx.html）进行免费注册登记（详见“常见问题解答-诚信库网上注册相关资料下载”）；

2、在投标截止时间前均可登录【全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）】“投标人/供应商登录”入口（http://221.14.6.70:8088/ggzy/）自行下载招标文件（详见“常见问题解答-交易系统操作手册”）。

3、招标文件每套售价 300 元，投标人于开标结束后转账至支付宝账户：460170644@qq.com（转账时请注明项目编号、标段及公司名称）。

**五、投标截止时间、开标时间及地点**

1. 本项目为全流程电子化交易项目，投标人应按规定在投标截止时间（同开标时间）前通过《全国公共资源交易平台(河南省▪许昌市)》公共资源交易系统成功上传本项目加密电子投标文件。

2.投标截止时间及开标时间：2020年06月24日09时00分整（北京时间）。

3.招标人（代理机构）线上开标地点：襄城县公共资源交易中心（襄城县八七路东段电子产业园12楼第一开标室）。本项目采用远程不见面开标，投标人无须到开标现场参加开标会议、无须现场提交有关原件资料；投标人在开标时间前持CA数字证书登录全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）——进入公共资源交易系统（http://ggzy.xuchang.gov.cn:8088/ggzy/）——点击“项目信息——项目名称”——在系统操作导航栏点击“开标——不见面开标大厅”，准时参加线上开标，进行远程解密、在线询问、电子签章等。

4.逾期送达（未成功上传）的或者未按规定解密的电子投标文件，招标人不予受理。

**六、发布公告媒介**

本次招标公告同时在《河南省政府采购网》、《许昌市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》发布。

**七、公告期限**

本招标公告自发布之日起公告期限为5个工作日

**八、联系方式**

采购单位：襄城县市场监督管理局

地址：襄城县迎宾路西段

联系人： 叶先生

联系电话：0374-3503995

招标代理机构：欧邦工程管理有限公司

地 址：郑州市金水区经三路85号3号楼13层03号

联系人：常先生

联系电话：0374-7553181

2020年06月02日

**温馨提示：**

温馨提示：

本项目为全流程电子化交易项目，请认真阅读招标文件，并注意以下事项。

1.投标人应按招标文件规定编制、提交、解密电子投标文件。

2.电子文件下载、制作、提交期间和远程不见面开标（电子投标文件的解密）环节，投标人须使用CA数字证书（证书须在有效期内并可正常使用）。

3.电子投标文件的制作

3.1 投标人登录《全国公共资源交易平台(河南省▪许昌市)》公共资源交易系统（http://221.14.6.70:8088/ggzy/）下载“许昌投标文件制作系统SEARUN 最新版本”，按招标文件要求制作电子投标文件。

电子投标文件的制作，参考《全国公共资源交易平台(河南省▪许昌市)》公共资源交易系统——组件下载——交易系统操作手册（投标人、供应商）。

3.2 投标人须将招标文件要求的资质、业绩、荣誉及相关人员证明材料等资料原件扫描件（或图片）制作到所提交的电子投标文件中。

3.3投标人对同一项目多个标段进行投标的，应分别下载所投标段的招标文件，按标段制作电子投标文件，并按招标文件要求在相应位置加盖投标人电子印章和法人电子印章。

一个标段对应生成一个文件夹（xxxx项目xx标段）, 其中包含2个文件和1个文件夹。后缀名为“.file”的文件用于电子投标使用。

4.加密电子投标文件的提交

4.1加密电子投标文件应在招标文件规定的投标截止时间（开标时间）之前成功提交至《全国公共资源交易平台(河南省▪许昌市)》公共资源交易系统（http://221.14.6.70:8088/ggzy/）。

投标人应充分考虑并预留技术处理和上传数据所需时间。

4.2 投标人对同一项目多个标段进行投标的，加密电子投标文件应按标段分别提交。

4.3 加密电子投标文件成功提交后，《全国公共资源交易平台（河南省•许昌市）》公共资源交易系统（http://221.14.6.70：8088/ggzy/）生成“投标文件提交回执单”。

5.远程不见面开标(电子投标文件的解密)

5.1投标人应熟悉《许昌市不见面开标操作手册》，并提前设置不见面开标浏览器（设置流程详见《许昌市不见面开标操作手册》）。

5.2. 《许昌市不见面开标操作手册》下载路径：全国公共资源交易平台（河南省•许昌市）—“资料下载”栏目。

5.3 开标时间前投标人应登录本项目不见面开标大厅，按照招标文件确定的开标时间准时参加网上开标。

5.4投标人对开标过程和开标记录如有异议（质疑），可在本项目不见面开标大厅“文字互动”对话框或“新增质疑”处在线提出询问。

5.5 根据招标人（代理机构）在“文字互动”对话框的通知，投标人选择功能栏“解密环节”按钮进行电子投标文件解密（投标人解密应自招标人（代理机构）点击“开标开始”按钮后60分钟内完成）。投标人未解密或因投标人原因解密失败的，其投标将被拒绝。

5.6 项目远程不见面开标活动结束时，投标人应在《开标记录表》上进行电子签章。投标人未签章的，视同认可开标结果。

6.评标依据

6.1全流程电子化交易（远程不见面开标）项目，评标委员会以成功上传、解密的电子投标文件为评标依据。

6.2 评标期间，投标人应保持通讯手机畅通。评标委员会如要求投标人作出澄清、说明或者补正等，投标人应在评标委员会要求的评标期间合理的时间内通过电子邮件形式提供。

投标人通过电子邮件提供的书面说明或相关证明材料应加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。

1. **项目需求**

**一、项目需求**

选取大宗食品检验检测机构，承担2020年襄城县市场监督管理局大宗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2020年大宗食品抽样检验工作完成。

（一）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、食盐等34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。

（二）抽检范围覆盖襄城县下辖所有行政区域，包括城关镇、库庄镇、茨沟乡、十里铺镇、王洛镇、汾陈镇、颍回镇、颍阳镇、双庙乡、范湖乡，姜庄乡、麦岭镇、丁营乡、山头店镇、湛北乡、紫云镇16个乡镇。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。

（三）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》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2020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《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》中文书制定。

（四）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4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。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 铅（以Pb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 |
| 过氧化苯甲酰 |
| 滑石粉 |
| 二氧化钛 |
| 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 总汞（以Hg计） |
| 无机砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 铬（以Cr计） |
| 镉（以Cd计） |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 粮食加工品 | 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） |
| 粮食加工品 | 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） |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 谷物碾磨加工品 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 总砷（以 As 计） |
| 铬（以 Cr计） |
| 黄曲霉毒素B1a |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇a |
| 赭曲霉毒素Ab |
| 玉米赤霉烯酮a |
| 二氧化硫残留量c |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 谷物粉类制成品 | 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1a |
| 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）b |
| 二氧化硫残留量c |
| 菌落总数d |
| 大肠菌群d |
| 沙门氏菌e |
| 金黄色葡萄球菌e |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油（除煎炸过程用油） | 食用植物油（除煎炸过程用油） | 酸值/酸价 |
| 过氧化值 |
| 溶剂残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1a |
| 苯并[a]芘 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 游离棉酚b |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油（煎炸过程用油） | 食用植物油（煎炸过程用油） | 酸价 |
| 极性组分 |
| 游离棉酚a |
| 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 | 酸价 |
| 过氧化值 |
| 丙二醛 |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 苯并[a]芘 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 镍（以Ni计）b |
| 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） |
| 大肠菌群c |
| 霉菌c |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配置酱油 | 氨基酸态氮 |
| 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a |
| 铅（以 Pb 计） |
| 总砷（以 As 计） |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 3-氯-1,2-丙二醇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） |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） |
| 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 c |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 调味品 | 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 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） |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） |
| 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） |
| 阿斯巴甜 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 调味品 | 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 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a |
| 沙门氏菌a |
| 调味品 | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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） |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 铅（以 Pb 计） |
| 罗丹明 Ba |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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） |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以 Pb 计） |
| 戊唑醇a |
| 马拉硫磷b |
| 罗丹明Ba |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红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） |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料酱（芥末酱、青芥酱等） | 铅（以 Pb 计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 其他香辛料调味品 | 铅（以 Pb 计） |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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） |
| 调味品 | 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） |
| 总砷（以 As 计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 阿斯巴甜 |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 调味品 | 调味料 | 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计）a |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 阿斯巴甜 |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 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 |
| 纳他霉素 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 铅（以 Pb 计） |
| 黄曲霉毒素 B1a |
| 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 |
| 沙门氏菌 |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 铅（以 Pb 计） |
| 总砷（以 As 计） |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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a |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 阿斯巴甜 |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料 | 铅（以 Pb 计） |
| 总砷（以 As 计）a |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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b |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 沙门氏菌c |
| 副溶血性弧菌d |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 其他半固体调味料 | 铅（以 Pb 计） |
| 总砷（以 As 计）a |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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b |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 阿斯巴甜 |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 沙门氏菌c |
| 副溶血性弧菌d |
| 调味品 | 调味料 | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 铅（以 Pb 计) |
| 镉（以 Cd 计）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 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 副溶血性弧菌 |
| 调味品 | 调味料 | 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 铅（以 Pb 计) |
| 总砷（以 As 计）a |
| 镉（以 Cd 计）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 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 阿斯巴甜 |
| 菌落总数c |
| 大肠菌群c |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 沙门氏菌d |
| 副溶血性弧菌e |
| 调味品 | 味精 | 味精 | 味精 | 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） | 铅（以Pb计） |
| 氯霉素 |
| 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 三甲胺氮a |
| 过氧化值（以脂肪计） |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 铬（以Cr计） |
| N-二甲基亚硝胺 |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其和 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 胭脂红 |
| 氯霉素 |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 铬（以Cr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） |
| 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 |
| 氯霉素 |
| 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 |
| 大肠埃希氏菌O157:H7c |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 铬（以Cr计） |
| 总砷（以As计） |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 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） |
| 氯霉素 |
| 酸性橙II |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |
| 商业无菌c |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 铬（以Cr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 |
| 氯霉素 |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯并[a]芘 |
| N-二甲基亚硝胺 |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 铬（以Cr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） |
| 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） |
| 氯霉素 |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 脂肪a |
| 蛋白质 |
| 非脂乳固体 |
| 酸度 |
| 铅（以Pb计） |
| 铬（以Cr计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 商业无菌 |
| 三聚氰胺 |
| 地塞米松b |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质 |
| 酸度 |
| 铅（以Pb计） |
| 铬（以Cr计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 三聚氰胺 |
| 地塞米松a |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 调制乳 | 脂肪a |
| 蛋白质 |
| 铅（以Pb计） |
| 铬（以Cr计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 菌落总数b |
| 大肠菌群b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 商业无菌c |
| 三聚氰胺 |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 脂肪a |
| 蛋白质 |
| 非脂乳固体b |
| 酸度 |
| 铅（以Pb计） |
| 铬（以Cr计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 酵母 |
| 霉菌 |
| 乳酸菌数c |
| 三聚氰胺 |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 乳制品 | 乳制品 | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 蛋白质 |
| 脂肪a |
| 水分 |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 铬（以Cr计） |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 菌落总数b |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 三聚氰胺 |
| 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 | 蛋白质 |
| 水分 |
| 铅（以Pb计）a |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 三聚氰胺 |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 炼乳 | 脂肪 |
| 蛋白质 |
| 水分a |
| 乳固体b |
| 酸度 |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 商业无菌c |
| 菌落总数d |
| 大肠菌群d |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 沙门氏菌d |
| 三聚氰胺 |
| 铅（以Pb计） |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 奶油 | 水分a |
| 脂肪 |
| 酸度d |
| 非脂乳固体e |
| 铅（以Pb计） |
| 商业无菌f |
| 菌落总数g |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 霉菌 |
| 三聚氰胺 |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 干酪 | 黄曲霉毒素M1 |
| 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a |
| 霉菌a |
| 三聚氰胺 |
| 铅（以Pb计） |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 再制干酪 | 脂肪（干物中） |
| 干物质含量 |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 菌落总数 |
| 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 |
| 三聚氰胺 |
| 铅（以Pb计） |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 奶片、奶条 | 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 三聚氰胺 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标a |
| 镍 |
| 锑 |
| 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 |
| 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用纯净水 | 耗氧量（以O2计） |
| 亚硝酸盐（以NO2-计） |
| 余氯（游离氯） |
| 三氯甲烷 |
| 溴酸盐 |
| 大肠菌群 |
| 铜绿假单胞菌 |
| 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 其他饮用水 | 浑浊度 |
| 耗氧量（以O2计） |
| 亚硝酸盐（以NO2-计） |
| 余氯（游离氯） |
| 三氯甲烷 |
| 溴酸盐 |
| 挥发性酚（以苯酚计） |
| 大肠菌群 |
| 铜绿假单胞菌 |
| 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 铅（以Pb计） |
| 展青霉素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） |
| 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、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）b |
| 菌落总数cd |
| 大肠菌群c |
| 霉菌c |
| 酵母c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 沙门氏菌c |
| 饮料 | 饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总 脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛 酸/总脂肪酸 a |
| 油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪 酸、亚麻酸/总脂肪酸、（花生酸 +山嵛酸）/总脂肪酸b |
| 蛋白质 |
| 三聚氰胺c |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 菌落总数de |
| 大肠菌群e |
| 霉菌e |
| 酵母e |
| 金黄色葡萄球菌e |
| 沙门氏菌e |
| 饮料 | 饮料 | 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 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 霉菌a |
| 酵母a |
| 饮料 | 饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚 |
| 咖啡因 |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 菌落总数ab |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 沙门氏菌a |
| 商业无菌c |
| 饮料 | 饮料 | 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质a |
| 铅（以Pb计） |
| 赭曲霉毒素Ab |
| 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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）c |
| 菌落总数dc |
| 大肠菌群e |
| 霉菌e |
| 金黄色葡萄球菌e |
| 沙门氏菌e |
| 饮料 | 饮料 | 其他饮料 | 其他饮料 | 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 |
| 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、柠檬黄、日落黄、亮蓝）a |
| 菌落总数b |
| 霉菌b |
| 酵母b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 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b |
| 酸价（以脂肪计）c |
| 过氧化值（以脂肪计）c |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 方便食品 | 方便食品 | 其他方便食品 | 冲调类方便食品、主食类方便食品、其他方便食品 | 酸价（以脂肪计）b |
| 过氧化值（以脂肪计）b |
| 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素 B1c |
| 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）d |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 霉菌e |
| 商业无菌 f |
| 沙门氏菌 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品 | 调味面制品 | 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） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸） |
| 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 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 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） |
| 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 霉菌 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 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a |
| 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 水产动物类罐头 | 组胺ac |
| 无机砷（以As计） |
| 镉（以Cd计）b |
| 甲基汞（以Hg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） |
| 商业无菌c |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 锡（以 Sn 计）a |
| 展青霉素b |
| 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）c |
| 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） |
| 阿斯巴甜d |
| 商业无菌e |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 蔬菜类罐头 | 二氧化硫残留量a |
| 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） |
| 阿斯巴甜b |
| 乙二胺四乙酸二钠c |
| 霉菌计数de |
| 商业无菌e |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 食用菌罐头 | 总砷（以As计）a |
| 铅（以Pb计）a |
| 镉（以Cd计）ab |
| 总汞（以Hg计）a |
| 二氧化硫残留量c |
| 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） |
| 乙二胺四乙酸二钠d |
| 商业无菌 |
| 罐头 | 罐头 | 其他罐头 | 其他罐头 | 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1 a |
| 二氧化硫残留量b |
| 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） |
| 阿斯巴甜c |
| 乙二胺四乙酸二钠d |
| 商业无菌e |
| 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 | 蛋白质a |
| 铅（以Pb计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 菌落总数b |
| 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、包子、馒头等 | 过氧化值（以脂肪计）b |
| 糖精钠（以糖精计）c |
| 菌落总数d |
| 大肠菌群d |
| 沙门氏菌d |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 冻玉米等 | 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1a |
| 糖精钠（以糖精计）b |
| 沙门氏菌c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 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） |
| 氯霉素 |
| 胭脂红 |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 过氧化值（以脂肪计）a |
| 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） |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 二氧化硫残留量a |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 糖精钠（以糖精计） |
| 阿斯巴甜 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 b |
| 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）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 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） |
| 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1b |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 铅（以Pb计） |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 干制薯类（除马铃薯片外） | 二氧化硫残留量 |
| 铅（以Pb计） |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 冷冻薯类 | 铅（以Pb计） |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 薯泥（酱）类 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 铅（以Pb计） |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 商业无菌b |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 薯粉类 | 二氧化硫残留量a |
| 铅（以Pb计） |
| 沙门氏菌b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 其他类 | 铅（以Pb计） |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 铅（以Pb计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)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 |
| 二氧化硫残留量 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 沙门氏菌a |
| 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 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） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 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 | 铅（以Pb计） |
| 吡虫啉 |
| 吡蚜酮 |
| 草甘膦 |
| 除虫脲 |
| 敌百虫 |
| 啶虫脒 |
| 多菌灵 |
| 甲胺磷 |
| 甲拌磷 |
| 甲氰菊酯 |
| 克百威 |
| 联苯菊酯 |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 氯唑磷 |
| 灭多威 |
| 灭线磷 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |
| 三氯杀螨醇 |
| 水胺硫磷 |
| 特丁硫磷 |
| 氧乐果 |
| 茚虫威 |
| 滴滴涕 |
| 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计） |
| 氟 |
| 苯醚甲环唑 |
| 吡虫啉 |
| 吡蚜酮 |
| 除虫脲 |
| 哒螨灵 |
| 敌百虫 |
| 啶虫脒 |
| 多菌灵 |
| 甲胺磷 |
| 甲拌磷 |
| 甲氰菊酯 |
| 克百威 |
| 硫丹 |
| 氯唑磷 |
| 灭线磷 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |
| 噻虫嗪 |
| 噻嗪酮 |
| 三氯杀螨醇 |
| 杀螟丹 |
| 水胺硫磷 |
| 特丁硫磷 |
| 氧乐果 |
| 茚虫威 |
| 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 调味茶类、速溶茶类 | 铅（以Pb计） |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群 a |
| 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） |
| 二氧化硫a |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）a |
| 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 |
| 酒类 | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 酒精度a |
| 铅（以Pb计）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） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 三氯蔗糖 |
| 酒类 | 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计） |
| 甲醛 |
| 二氧化硫残留量 |
| 警示语标注a |
| 酒类 | 发酵酒 | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）a |
| 甲醇 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）c |
| 山梨酸及其钾盐（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 |
| 赭曲霉毒素Ab |
| 酒类 | 发酵酒 | 果酒 | 果酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）a |
| 展青霉素b |
| 二氧化硫残留量 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 三氯蔗糖 |
| 酒类 | 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）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） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 酒类 | 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 |
| 铅（以Pb计）a |
| 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） |
| 酒类 | 其他酒 | 配制酒 | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）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） |
| 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） |
| 酒类 | 其他酒 | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度 |
| 铅（以Pb计）a |
| 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 | 铅（以Pb计） |
| 亚硝酸盐（以NaNO2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） |
| 三氯蔗糖 |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 纽甜 |
| 阿斯巴甜 |
| 二氧化硫残留量a |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV b |
| 大肠菌群c |
| 沙门氏菌d |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 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 | 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a |
| 阿斯巴甜 |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV b |
| 沙门氏菌c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 二氧化硫残留量a |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以Pb计）a |
| 总砷（以As计）a |
| 镉（以Cd计）b |
| 总汞（以Hg计）a |
| 二氧化硫残留量c |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 腌渍食用菌 | 铅（以Pb计）a |
| 总砷（以As计）a |
| 镉（以Cd计）b |
| 总汞（以Hg计）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） |
| 二氧化硫残留量c |
| 三氯蔗糖 |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 铅（以Pb计） |
| 展青霉素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） |
| 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） |
| 二氧化硫残留量 |
| 合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）b |
| 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 |
| 乙二胺四乙酸二钠 c |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 霉菌 |
| 沙门氏菌d |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 水果制品 | 水果制品 | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb计） |
| 展青霉素a |
| 吡虫啉b |
| 克百威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 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 霉菌 |
| 沙门氏菌c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 水果制品 | 水果制品 | 果酱 | 果酱 | 展青霉素a |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计) |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 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 |
| 霉菌 |
| 商业无菌b |
| 沙门氏菌c |
| 金黄色葡萄球菌c |
| 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 | 开心果、杏仁、松仁、瓜子及其他炒货食品及坚果制品 | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1b |
| 糖精钠（以糖精计）c |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）c |
| 三氯蔗糖c |
| 纽甜c |
| 二氧化硫残留量c |
| 大肠菌群 |
| 霉菌d |
| 沙门氏菌e |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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ab |
| 大肠菌群b |
| 商业无菌d |
| 沙门氏菌c |
| 蛋制品 | 蛋制品 | 干蛋类、冰蛋类 | 干蛋类、冰蛋类 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌a |
| 蛋制品 | 蛋制品 | 其他类 | 其他类 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌a |
| 商业无菌b |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因a |
| 铅（以Pb计） |
| 赭曲霉毒素Ab |
| 可可及焙烤咖啡产品 | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 沙门氏菌a |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖、精幼砂糖 | 蔗糖分 |
| 还原糖分 |
| 色值 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 绵白糖 | 总糖分 |
| 还原糖分 |
| 色值 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 赤砂糖 | 总糖分 |
| 不溶于水杂质 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 红糖 | 总糖分 |
| 不溶于水杂质 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 冰糖 | 蔗糖分 |
| 还原糖分 |
| 色值 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 冰片糖 | 总糖分 |
| 还原糖分 |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 方糖 | 蔗糖分 |
| 还原糖分 |
| 色值a |
| 二氧化硫残留量 |
| 总砷（以As计） |
| 铅（以Pb计） |
| 螨 |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 其他糖 | 蔗糖分a |
| 总糖分b |
| 色值c |
| 还原糖分d |
| 二氧化硫残留量 |
| 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 | 铅（以Pb计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 副溶血性弧菌b |
| 霉菌a |
| 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 预制动物性水产干制品 | 镉（以Cd计）a |
| 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b |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值（以脂肪计） |
| 组胺 |
| 镉（以Cd计）a |
| 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） |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 盐渍藻 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产品 | 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） |
| 水产制品 | 水产制品 | 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 挥发性盐基氮a |
| 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） |
| 水产制品 | 水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 镉（以Cd计）a |
| N-二甲基亚硝胺 |
| 苯并[a]芘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） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 二氧化硫残留量c |
| 沙门氏菌d |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 副溶血性弧菌d |
| 水产制品 | 水产制品 | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮a |
| 镉（以Cd计）b |
| N-二甲基亚硝胺 |
| 苯并[a]芘c |
| 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）d |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌e |
| 金黄色葡萄球菌e |
| 副溶血性弧菌e |
| 吸虫囊蚴 |
| 线虫幼虫 |
| 绦虫裂头蚴 |
| 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 | 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） |
| 水产制品 | 水产制品 | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 铅（以Pb计） |
| 甲基汞（以Hg计）a |
| 无机砷（以As计）a |
| 铬（以Cr计）a |
| N-二甲基亚硝胺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） |
| 沙门氏菌b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 副溶血性弧菌b |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以Pb计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 菌落总数a |
| 大肠菌群a |
| 霉菌和酵母a |
| 霉菌a |
| 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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a |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉糖 | 淀粉糖 | 铅（以Pb计） |
| 二氧化硫残留量 |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 铅（以Pb计） |
| 富马酸二甲酯 |
| 苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳb |
| 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c |
| 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 |
| 丙二醇 |
| 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d |
| 大肠菌群d |
| 金黄色葡萄球菌e |
| 沙门氏菌e |
| 霉菌f |
| 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）a |
| 过氧化值（以脂肪计）a |
| 富马酸二甲酯 |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IVb |
| 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） |
| 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c |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌d |
| 沙门氏菌d |
| 霉菌 |
| 糕点 | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IVa |
| 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） |
| 安赛蜜 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 霉菌 |
| 商业无菌c |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以Pb计） |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 糖精钠（以糖精计） |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）a |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |
| 大肠菌群b |
| 沙门氏菌b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮、豆干、豆腐、豆皮等 | 铅（以Pb计） |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）a |
| 糖精钠（以糖精计）b |
| 三氯蔗糖b |
| 二氧化硫残留量c |
| 铝的残留量（干样品,以Al计）d |
| 脲酶试验e |
| 大肠菌群f |
| 沙门氏菌f |
| 金黄色葡萄球菌f |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以Pb计） |
| 山梨酸及其钾盐（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 |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |
| 大肠菌群a |
| 沙门氏菌a |
| 金黄色葡萄球菌a |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 铅（以Pb计） |
| 果糖和葡萄糖 |
| 蔗糖 |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 霉菌计数 |
| 嗜渗酵母计数 |
| 氯霉素 |
| 洛美沙星 |
| 培氟沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 诺氟沙星 |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 10-羟基-2-癸烯酸 |
| 总糖 |
| 酸度 |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅（以Pb计） |
| 蛋白质 |
| 水分 |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 霉菌 |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 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 |
| 霉菌计数 |
| 酵母计数 |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 减肥类样品 | 西布曲明、N-单去甲基西布 曲明、N，N-双去甲基西布曲 明、芬氟拉明、麻黄碱、酚酞 |
| 辅助降血糖类样品 | 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 |
| 改善睡眠类样品 | 氯氮卓、马来酸咪达唑仑、硝西泮、艾司唑仑、奥沙西泮、阿普唑仑、劳拉西泮、氯硝西泮、三唑仑、地西泮、巴比妥、苯巴比妥、司可巴比妥、异戊巴比妥、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 |
| 缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品 | 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 |
| 辅助降血压类 | 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 |
| 所有样品 | 铅（Pb）a |
| 总砷（As）a |
| 总汞（Hg）ad |
| 菌落总数b |
| 大肠菌群b |
| 霉菌和酵母b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 硬胶囊样品 | 胶囊壳中的铬c |
| 所有样品 | 功效/标志性成分e |
| 硬胶囊剂和茶剂样品 | 水分e |
| 口服液样品 | 可溶性固形物 |
| 鱼油类软胶囊样品 | 酸价e、过氧化值e |
| 以藻类、水产品及其提取物为原料的样品 | 镉(以Cd计） |
| 片剂样品 | 崩解时限 |
| 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 | 能量 |
| 蛋白质 |
| 脂肪 |
| 亚油酸a |
| 月桂酸占总脂肪的比值a |
| 肉豆蔻酸占总脂肪的比值a |
| 维生素A |
| 维生素D |
| 维生素B1 |
| 钙 |
| 铁b |
| 锌b |
| 钠 |
| 维生素Ec |
| 维生素B2c |
| 维生素B6c |
| 维生素B12c |
| 烟酸c |
| 叶酸c |
| 泛酸c |
| 维生素Cc |
| 生物素c |
| 磷c |
| 碘c |
| 钾c |
| 水分d |
| 不溶性膳食纤维 |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 铅（以Pb计） |
| 无机砷（以As计） |
| 锡（以Sn计）e |
| 硝酸盐（以NaNO3计）f |
| 镉(以 Cd 计) g |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）h |
| 脲酶活性定性测定i |
| 菌落总数j |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 二十二碳六烯酸c |
| 花生四烯酸c |
| 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 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 | 蛋白质a |
| 脂肪a |
| 总钠 |
| 铅（以Pb计） |
| 无机砷（以As计） |
| 总汞（以Hg计） |
| 锡（以Sn计）b |
| 硝酸盐（以NaNO3计）c |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）d |
| 商业无菌 |
| 霉菌e |
| 特殊膳食食品 | 营养补充品 | 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 | 蛋白质a |
| 钙a |
| 铁 |
| 锌 |
| 维生素A |
| 维生素D |
| 维生素B1 |
| 维生素B2 |
| 钙bc |
| 维生素K1c |
| 烟酸（烟酰胺）c |
| 维生素B6c |
| 叶酸c |
| 维生素B12 c |
| 泛酸c |
| 胆碱c |
| 生物素c |
| 维生素Cc |
| 二十二碳六烯酸c |
| 黄曲霉毒素M1d |
| 黄曲霉毒素B1e |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 硝酸盐（以NaNO3计）f |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）g |
| 脲酶活性定性h |
| 菌落总数 |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 特殊膳食食品 | 营养补充品 | 营养补充品 | 孕妇及乳母营养补充食品 | 铁 |
| 维生素A |
| 维生素D |
| 叶酸 |
| 维生素B12 |
| 钙a |
| 镁a |
| 锌a |
| 硒a |
| 维生素Ea |
| 维生素Ka |
| 维生素B1a |
| 维生素B2a |
| 维生素B6a |
| 烟酸（烟酰胺）a |
| 泛酸a |
| 胆碱a |
| 生物素a |
| 维生素Ca |
| 二十二碳六烯酸a |
| 铅（以Pb计） |
| 总砷（以As计） |
| 硝酸盐（以NaNO3计）b |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）c |
| 黄曲霉毒素M1d |
| 黄曲霉毒素B1e |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 脲酶活性定性f |
| 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 | 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 |
| 芥酸与总脂肪酸比值 |
| 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值 |
| 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a |
| 钼a |
| 胆碱a |
| 肌醇a |
| 牛磺酸a |
| 左旋肉碱a |
| 二十二碳六烯酸a |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比a |
| 二十碳四烯酸a |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比a |
| 二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比a |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比a |
| 水分b |
| 灰分 |
| 杂质度 |
| 铅（以Pb计） |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |
| 黄曲霉毒素M1 |
| 黄曲霉毒素B1 |
| 菌落总数bc |
| 大肠菌群b |
| 金黄色葡萄球菌b |
| 沙门氏菌b |
| 阪崎肠杆菌b |
| 商业无菌d |
| 脲酶活性定性测定e |
| 核苷酸a |
| 叶黄素ag |
| 三聚氰胺 |
| 果聚糖f |
| 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 全营养配方食品、特定全营养配方食品 | 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a |
| 钼a |
| 氟a |
| 胆碱a |
| 肌醇a |
| 牛磺酸a |
| 左旋肉碱a |
| 二十二碳六烯酸a |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比ab |
| 二十碳四烯酸a |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比ab |
| 核苷酸a |
| 铅（以Pb计）i |
| 硝酸盐（以NaNO3计）ci |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）di |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1ei |
| 菌落总数fg |
| 大肠菌群g |
| 沙门氏菌g |
| 金黄色葡萄球菌g |
| 商业无菌h |
| 三聚氰胺 |
| 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 | 蛋白质 |
| 脂肪 |
| 碳水化合物 |
| 乳糖占碳水化合物总量a |
| 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 |
| 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b |
| 肌醇b |
| 牛磺酸b |
| 左旋肉碱b |
| 二十二碳六烯酸b |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比b |
| 二十碳四烯酸b |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比b |
| 二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比b |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比b |
| 果聚糖bc |
| 水分d |
| 灰分 |
| 杂质度c |
| 铅（以Pb计） |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）e |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1f |
| 菌落总数g |
| 大肠菌群 |
| 金黄色葡萄球菌 |
| 沙门氏菌 |
| 阪崎肠杆菌h |
| 三聚氰胺 |
| 叶黄素b |
| 核苷酸b |
| 脲酶活性定性测定i |
| 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 | 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a |
| 钙 |
| 磷 |
| 钙磷比值 |
| 碘 |
| 氯 |
| 硒a |
| 胆碱a |
| 肌醇a |
| 牛磺酸a |
| 左旋肉碱a |
| 二十二碳六烯酸a |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比a |
| 二十碳四烯酸a |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比a |
| 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 |
| 果聚糖ab |
| 水分 |
| 灰分 |
| 杂质度d |
| 铅（以Pb计） |
| 硝酸盐（以NaNO3计）d |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）e |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1f |
| 菌落总数g |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 三聚氰胺 |
| 叶黄素a |
| 核苷酸a |
| 脲酶活性定性测定h |
| 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) | 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） |
| 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 油炸面制品(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 餐饮食品 | 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) | 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） |
| 餐饮食品 | 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 铬（以Cr计） |
| 餐饮食品 | 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) | 罂粟碱 |
| 吗啡 |
| 可待因 |
| 那可丁 |
| 蒂巴因 |
| 餐饮食品 | 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮） | 挥发性盐基氮 |
| 镉（以Cd计） |
| 吸虫囊蚴 |
| 线虫幼虫 |
| 绦虫裂头蚴 |
| 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及其制品（餐饮) | 黄曲霉毒素B1 |
| 餐饮食品 | 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 游离性余氯 |
| 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） |
| 大肠菌群 |
| 沙门氏菌 |
| 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 果、蔬汁饮料,奶制品（自制） | 甜蜜素 |
| 山梨酸及其钾盐 |
| 安赛蜜 |
| 苯甲酸及其钠盐 |
| 二氧化硫残留量 |
| 糖精钠 |
| 三氯蔗糖 |
| 阿斯巴甜 |
| 脱氢乙酸及其钠盐 |
|  | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗 |
| 沙丁胺醇 |
| 莱克多巴胺 |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 氯霉素 |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 培氟沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 氯丙嗪 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 牛肉 | 克伦特罗 |
| 莱克多巴胺 |
| 地塞米松 |
| 磺胺类（总量）a |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 羊肉 | 克伦特罗 |
| 莱克多巴胺 |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 其他畜肉 | 氯霉素 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 鸡肉 | 呋喃唑酮代谢物 |
| 氯霉素 |
| 氟苯尼考 |
| 多西环素(强力霉素） |
| 土霉素 |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 培氟沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 磺胺类（总量）a |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计）（以五氯酚计） |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 鸭肉 | 氯霉素 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 其他禽肉 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 克伦特罗 |
| 沙丁胺醇 |
| 莱克多巴胺 |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 磺胺类（总量）a |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计）（以五氯酚计） |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 牛肝 | 克伦特罗 |
| 莱克多巴胺 |
| 磺胺类（总量）a |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 羊肝 | 克伦特罗 |
| 莱克多巴胺 |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肾 | 克伦特罗 |
| 沙丁胺醇 |
| 莱克多巴胺 |
| 磺胺类（总量）a |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 牛肾 | 克伦特罗 |
| 莱克多巴胺 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 其他畜副产品 | 克伦特罗 |
| 沙丁胺醇 |
| 莱克多巴胺 |
| 氯霉素 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽副产品 | 鸡肝 | 恩诺沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽副产品 | 其他禽副产品 | 呋喃妥因代谢物 |
| 氯霉素 |
| 氧氟沙星 |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱 |
| 腐霉利 |
| 甲拌磷 |
| 克百威 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 芸薹属类蔬菜 | 花椰菜 | 阿维菌素 |
| 毒死蜱 |
| 甲拌磷 |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 毒死蜱 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 阿维菌素 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱 |
| 甲拌磷 |
| 克百威 |
| 氟虫腈 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 | 啶虫脒 |
| 毒死蜱 |
| 氟虫腈 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 氟虫腈 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 克百威 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 克百威 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 番茄 | 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 克百威 |
| 甲拌磷 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 克百威 |
| 灭蝇胺 |
| 水胺硫磷 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 克百威 |
| 灭蝇胺 |
| 水胺硫磷 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 根茎类和薯宇类蔬菜 | 山药 | 克百威 |
| 乐果 |
| 倍硫磷 |
| 敌百虫 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 亚硫酸盐（以SO2计） |
| 6-苄基腺嘌呤（6-BA） |
| 4-氯苯氧乙酸钠 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |
| 二氧化硫残留量 |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 孔雀石绿 |
| 氯霉素 |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 呋喃西林代谢物 |
| 氧氟沙星 |
| 培氟沙星 |
| 磺胺类（总量） |
| 地西泮 |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水虾 | 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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 土霉素 |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水蟹 | 镉（以Cd计） |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 呋喃西林代谢物 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 组胺 |
| 镉（以Cd计） |
| 孔雀石绿 |
| 氯霉素 |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 呋喃西林代谢物 |
| 氧氟沙星 |
| 诺氟沙星 |
| 磺胺类（总量） |
| 甲硝唑 |
| 羟基甲硝唑 |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水虾 | 镉（以Cd计） |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 呋喃妥因代谢物 |
| 金霉素 |
| 土霉素 |
| 二氧化硫残留量 |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水蟹 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 镉（以Cd计） |
| 氧氟沙星 |
| 呋喃它酮代谢物 |
| 呋喃西林代谢物 |
| 呋喃妥因代谢物 |
| 食用农产品 | 水产品 | 贝类 | 贝类 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 镉（以Cd计） |
| 呋喃西林代谢物 |
| 氯霉素 |
| 食用农产品 | 水产品 | 其他水产品 | 其它水产品 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 镉（以Cd计） |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 水果 | 仁果类水果 | 苹果 | 对硫磷 |
| 敌敌畏 |
| 毒死蜱 |
| 食用农产品 | 水果 | 仁果类水果 | 梨 | 克百威 |
| 氧乐果 |
| 氯氟氰菊酯 |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 枣 | 氧乐果 |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 桃 | 氯唑磷 |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 油桃 | 多菌灵 |
| 甲胺磷 |
| 食用农产品 | 水果 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 三唑磷 |
| 联苯菊酯 |
| 克百威 |
| 丙溴磷 |
| 苯醚甲环唑 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 水果 | 柑橘类水果 | 橙 | 三唑磷 |
| 克百威 |
| 丙溴磷 |
| 氧乐果 |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 辛硫磷 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |
| 氟虫腈 |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 猕猴桃 | 辛硫磷 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |
| 氟虫腈 |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 氟虫腈 |
| 吡唑醚菌酯 |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 芒果 | 氧乐果 |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 火龙果 | 辛硫磷 |
| 水胺硫磷 |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| 氟苯尼考 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 其他禽蛋 | 氟苯尼考 |
| 氧氟沙星 |
| 食用农产品 | 豆类 | 豆类蔬菜 | 豆类 | 铅（以Pb计） |
| 镉（以Cd计） |
| 铬（以Cr计） |
| 赭曲霉毒素A |
| 食用农产品 | 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） |
| 过氧化值（以脂肪计） |
| 食用农产品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 黄曲霉毒素B1 |
| 33 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂 | 明胶 | 凝冻强度（6.67%） |
| 二氧化硫 |
| 铬（Cr） |
| 总砷（As） |
| 铅（Pb） |
| 过氧化物 |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配膨松剂 | 重金属（以Pb计） |
| 砷（As） |
| 溴酸钾 |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 铅（Pb） |
| 砷（以As计） |
| 致病性微生物a |
| 溴酸钾 |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（其他） | 铅（Pb） |
| 砷（以As计） |
| 致病性微生物a |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 食品用香精 | 食用香精 | 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 |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 防腐剂 | 食品添加剂 山梨酸钾 | 山梨酸钾（以C6H7KO2计）（以干基计） |
| 重金属（以Pb计） |
| 砷（As） |
| 铅（Pb） |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 甜味剂 | 食品添加剂 木糖醇 | 木糖醇含量（以干基计） |
| 还原糖（以葡萄糖计） |
| 铅（Pb） |
| 镍（Ni） |
| 34 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 氯化钠 |
| 氯化钾a |
| 碘（以 I 计） |
| 钡（以 Ba 计） |
| 铅（以 Pb 计） |
| 总砷（以 As 计） |
| 镉（以 Cd 计） |
| 总汞(以Hg计） |
| 亚硝酸盐b |
| 亚铁氰化钾(以亚铁氰根计) |

（五）大宗食品检验检测机构协议供货检测品种、项目

**二、其他要求**

（一）招标文件中所列要求为基本要求，对招标文件中没有列出而对本项目必不可少的其他要求，投标人必须给予实现，**否则为无效投标。**

（二）投标文件中，须有以下承诺，**否则为无效投标**：

1、未按照规定时间和要求上交抽检结果（包括检测报告和汇总表）的，1次给予警告，2次暂停下一期抽检任务，3次取消资格；

2、针对中途放弃以最低报价中标的产品的承检单位，暂停该承检单位下两期抽检任务；

3、盲样测试：襄城县市场监督管理局将在检测过程中，不定期穿插盲样测试，如两次出现检测数据较大偏差，终止服务合同。

（三）投标文件应按照项目需求中要求的报价表格填写。

（四）本项目如有招标文件中没有明确，而本项目必须的各种费用均应包括在本项目中，采购人不再另行进行支付有关款项。

（五）若一个食品细类的检测项目中有一项没有检测资质，则该食品细类不得参与报价及后续承检工作。

（六）中标供应商必须保证其政府采购协议价格不高于其它任何非政府采购的价格。

（七）投标人应保证采购人获得优先服务的权利，积极主动配合采购人，并在不超过承诺的期限内完成检验检测工作。

（八）应指定专人负责，设有固定电话及联系人，及时响应采购人的服务需求，并按采购人要求提供查阅原始检验记录、调取样品、复检等服务。

（九）在协议有效期内，若遇价格调整应保证调整后服务价格不高于协议价格。

（十）本次招标确定的成交价格为最高限价，实际的履约价格不得高于最高限价。允许采购单位在此基础上与成交人进一步协商下调。

（十一）评标委员会根据评分结果由高至低对有效投标人进行排序，由采购人根据排序确定6家拟中标供应商，有效投标人不足6家时全部确定为拟中标供应商。

（十二）付款方式：**（不响应者为无效投标）**

按照中标人实际完成的批次和协议价格核算，每两期任务结束后支付相应费用。

（十三）质量要求：合格（符合国家现行规范、规程、规定、标准的要求）。

（十四）验收标准：由采购人成立验收小组,按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认；列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。

（十五）评标委员会根据评分结果得分由高至低对有效投标人进行排序，推荐1-6名中标候选供应商，由采购人根据排序确定6家为拟中标供应商，有效投标人不足6家时全部确定为中标候选供应商。

**第三章 投标人须知前附表**

**投标人须知中凡标有★条款均为实质性要求条款，投标文件须完全响应，未实质响应的，按照无效投标处理。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **条款名称** | **说明和要求** |
| 1 | 采购项目 | 项目名称：襄城县市场监督管理局委托第三方开展食品安全抽检项目。  项目地址：襄城县； |
| 2 | 采购人 | 采购单位：襄城县市场监督管理局  地址：襄城县迎宾路西段  联系人： 叶先生  联系电话：0374-3503995 |
| 3 | 代理机构 | 招标代理机构：欧邦工程管理有限公司  地 址：郑州市金水区经三路85号3号楼13层03号  联系人：常先生  联系电话：0374-7553181 |
| 4 | **★**投标人资格 | **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、企业法人营业执照或营业执照。（企业投标提供）  2、事业单位法人证书。（事业单位投标提供）  3、执业许可证。（非专业服务机构投标提供）  4、个体工商户营业执照。（个体工商户投标提供）  5、自然人身份证明。（自然人投标提供）  **二、财务状况报告相关材料**  1、2017年度或2018年度或2019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、所有者权益变动表及其附注等(如2020年度新成立公司，须据实提交财务审计报告等或者附投标人相关承诺函或声明）；  **三、依法缴纳税收相关材料**  投标截止时间前六个月内任意一个月缴纳税收凭据。（依法免税的投标人，应提供相应文件证明依法免税）  **四、依法缴纳社会保障资金的证明材料**  投标截止时间前六个月内任意一个月缴纳社会保险凭据。（依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，应提供相应文件证明依法不需要缴纳社会保障资金）  **五、履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明材料**  专业技术人员职称证书、社保证明等或者附投标人相关承诺函或声明。  **六、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声明**  投标人“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”。 重大违法记录，是指投标人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。  **七、未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单的投标人；“中国政府采购网” (www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人；“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信的社会组织；提供上述查询结果页面查询，时间应在本公告发布之日起至开标前。**  1、查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）；中国社会组织公共服务平台。  2、截止时间：同投标截止时间；  3、信用信息查询记录和证据留存具体方式：经采购人确认的查询结果网页截图作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存；  4、信用信息的使用原则：经采购人认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将拒绝其参与政府采购活动。  5、投标人不良信用记录以开标前查询结果为准，采购人查询之后，网站信息发生的任何变更不再作为评审依据，投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为评审依据。  **八、投标人须设有独立实验室，具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。**  **九、投标人须具有含食品检验检测的资质认定证书（CMA）,且证书合法有效。**  **十、投标人须具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果。**  **十一、投标人的法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、子公司及其控股公司等，不得在本项目中同时投标。十二、本次招标不接受联合体投标。**  **十三、本次招标采用资格后审。**  **十四、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动（提供承诺函格式自拟）。** |
| 5 | **★**联合体投标 | 本项目  √不接受  □接受联合体投标 |
| 6 | **★**最高限价 | 5200000.00元 |
| 7 | 现场考察 | √不组织  **□**组织，时间：/ 地点：/ |
| 8 | 开标前答疑会 | √不召开  □召开，时间： / 地点：/ |
| 9 | 进口产品参与 | √不允许 **□**允许 |
| 10 | **★**投标有效期 | 60天（自提交投标文件的截止之日起算）  中标人投标有效期延至合同验收之日，中标人全部合同义务履行完毕为止。 |
| 11 | 中标人将本项目的非主体、非关键性工作分包 | √不允许 **□**允许 |
| 12 | 投标截止及  开标时间 | 2020年06月24日09 时00分整（北京时间） |
| 13 | 递交投标文件  及开标地点 | 襄城县公共资源交易中心（襄城县八七路东段电子产业园12楼第一开标室）（本项目采用远程不见面开标，供应商无须到达现场） |
| 14 | 投标保证金 | 本项目不收取。  投标人应提供投标承诺函。 |
| 15 | 公告发布 | 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：《河南省政府采购网》、《许昌市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》 |
| 16 | 采购人澄清或修改招标文件时间 | 投标截止时间15日前（澄清内容可能影响投标文件编制的） |
| 17 | 投标人对采购文件质疑截止时间 | 招标公告期满之日起七个工作日 |
| 18 | 投标文件份数 | 电子响应文件：成功上传至《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》公共资源交易系统加密电子响应文件1份（文件格式为： XXX公司XXX项目编号.file）。  □纸质响应文件：正本一份，副本一份。使用格式为“投标文件（供打印）.PDF”的文件 |
| 19 | 投标文件的签署盖章 | 电子投标文件：按招标文件要求加盖电子印章和法人电子印章。  纸质投标文件：投标文件封面加盖投标人公章（投标文件是指投标人电子投标文件制作完成后生成的后缀名为“.PDF”的文件打印的纸质投标文件）。 |
| 20 | 评标委员会组建 | 由采购人代表和评审专家共5人组成，其中评审专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。评审专家从相关专家库中随机抽取。评审委员会应当推选组长，但采购人代表不得担任组长。与供应商有利害关系的人不得进入评标委员会。 |
| 21 | 评标方法 | √综合评分法 |
| 22 | 授权函 | 采购单位委派代表参加资格审查和评审委员会的，须向采购代理机构出具授权函。 |
| 23 | 是否授权评标委员会确定中标人 | □是  √否，推荐的中标候选人数：推荐1-6名中标候选人。  评标委员会根据评分结果得分由高至低对有效投标人进行排序，推荐1-6名中标候选供应商，由采购人根据排序确定6家为拟中标供应商，有效投标人不足6家时全部确定为中标候选供应商。 |
| 24 | 履约保证金 | √无要求  **□**要求提交。履约保证金的数额为合同金额的3%。中标人以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人提交。 |
| 25 | 代理服务费 | **□**不收取  √收取中标人。**□**收取采购人。收取标准:本项目招标代理费参考原国家发改委【2002】1980号文和发改价格[2015]299号文相关要求招标代理服务收费标准及现行有关规定，招标代理费将向中标、成交供应商收取代理服务费（每家单位柒仟元）。在公示期3日内以现金或转帐的形式交纳；此费用由投标人综合考虑到投标报价中，不再单独列项。此项中标服务费费用为不含税金额。 |
| 26 | 电子化采购模式 | 是。电子投标文件：成功上传至《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》公共资源交易系统加密电子投标文件1份（文件格式为： XXX公司XXX项目编号.file）。  注：中标供应商领取中标通知书时需向招标人提供纸质投标文件3套和电子投标文件2套（U盘存储）。 |
| 27 | 注意事项 | 1.采购人在投标须知前附表规定的投标截止时间（开标时间）和地点公开开标，投标人的授权委托代理人必须准时参加开标会议。  2.被委托代理人必须为本单位正式员工，提供近半年的社保缴纳证明。  3.采购人有权对投标人所附其它相关材料进行核实查证，如发现中标企业存在弄虚作假情况的将取消其中标候选人资格。 |
| 28 | 知识产权 | 构成本采购文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，供应商不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未中标人投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人. |
| 29 | 投标费用 | 供应商应自行承担参加投标活动有关的全部费用，招标人和招招标代理机构在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。 |
| 30 | 纪律和监督 | 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。 |
| 31 | 特别提示 | 1、按照《关于推进全流程电子化交易和在线监管工作有关问题的通知》（许公管办[2019]3号）规定：  不同供应商电子投标文件制作硬件特征码（网卡MAC地址、CPU序号、硬盘序列号等）雷同时，视为‘不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制’或‘不同投标人委托同一单位或者个人办理响应事宜’，其投标无效。  评审专家应严格按照要求查看“硬件特征码” 相关信息并进行评审，在评审报告中显示“不同投标人电子投标文件制作硬件特征码”是否雷同的分析及判定结果。  2、投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。  3、投标人需提前熟悉招标文件相关事项及《许昌市不见面开标操作手册》，并设置不见面开标浏览器（设置流程详见《许昌市不见面开标操作手册》）。  4、投标人上传、解密投标文件需使用同一个CA数字证书，需确保用于解密的CA数字证书在有效期内、可正常使用，并在规定时间内完成电子投标文件解密。评标时仅以成功上传、解密的投标文件为准。  5、对开标过程有关内容有异议（质疑）的，投标人可在本项目的不见面开标大厅通过“文字互动”功能或“新增质疑”处提出异议（质疑），招标人（代理机构）及时进行线上答复。  不见面开标活动结束时，投标人应在《开标记录表》上进行电子签章，未进行电子签章的视为对开标结果无异议。  6、从参与项目交易开始至项目交易活动结束止，投标（响应）人应时刻关注电子交易系统中的项目进度和状态，特别在项目评审期间，保持投标文件提供的联系方式畅通，评标委员会随时可能对投标文件内容质询，投标人应及时进行答复（包括但不限于电子文档、电子邮件等）。由于自身原因错过变更通知、文件澄清、报价响应（自系统发起30分钟内做出）等重要信息的，后果由投标（响应）人自行承担。  7、按照《关于推进全流程电子化交易和在线监管工作有关问题的通知》（许公管办[2019]3号）规定：  不同供应商电子投标文件制作硬件特征码（网卡MAC地址、CPU序号、硬盘序列号等）均一致时，视为‘不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制’或‘不同投标人委托同一单位或者个人办理响应事宜’，其投标无效。  评审专家应严格按照要求查看“硬件特征码”相关信息并进行评审，在评审报告中显示“不同投标人电子投标文件制作硬件特征码”是否雷同的分析及判定结果。 |
| 32 | 质疑 | 供应商对采购文件、评标结果有质疑的,应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。  提出质疑的供应商（以下简称质疑供应商）应当是参与所质疑项目采购活动的供应商,办理人员应为法人或授权委托代理人；未按照要求提交者将不予受理； |
| 33 | 投标人不能存在下列情形 | 如对招标文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对招标文件及招标程序有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。 |
| 34 | 解释权 | 构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告（投标邀请书）、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。 |

**第四章 投标人须知**

**一、概念释义**

**1.适用范围**

1.1本招标文件仅适用于本次“招标公告”中所述采购项目。

1.2本招标文件解释权属于“招标公告”所述的采购人。

**2.定义**

2.1“采购项目”：“投标人须知前附表”中所述的采购项目。

2.2“招标人”：“投标人须知前附表”中所述的组织本次招标的代理机构和采购人。

2.3“采购人”：是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。采购人名称、地址、电话、联系人见“投标人须知前附表”。

2.4“代理机构”：接受采购人委托，代理采购项目的采购代理机构。代理机构名称、地址、电话、联系人见“投标人须知前附表”。

采购代理机构及其分支机构不得在所代理的采购项目中投标或者代理投标，不得为所代理的采购项目的投标人参加本项目提供投标咨询。

2.5 “潜在投标人”指符合《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规和本招标文件的各项规定，且按照本项目招标公告及招标文件规定的方式获取招标文件的法人、其他组织或者自然人。

2.6“投标人”：是指符合《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规和本招标文件的各项规定，响应招标、参加投标竞争，从招标人处按规定获取招标文件，并按照招标文件要求向招标人提交投标文件的法人、其他组织或者自然人。

2.7“节能产品”或者“环保产品”：财政部发布的《节能产品政府采购清单》或者《环境标志产品政府采购清单》的产品。

2.8“进口产品”：是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。详见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》(财库[2007]119号)、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库［2008］248 号）。

2.8.1 招标文件列明不允许或未列明允许进口产品参加投标的，均视为拒绝进口产品参加投标。

2.8.2 如招标文件中已说明，经财政部门审核同意，允许部分或全部产品采购进口产品，投标人既可提供本国产品，也可以提供进口产品。

2.9 投标人须知中凡标有“★”的条款均系实质性要求条款。

**3.合格的投标人**

3.1在中华人民共和国境内注册，具有本项目生产、制造、供应或实施能力，符合、承认并承诺履行本招标文件各项规定的法人、其他组织或者自然人。

3.2符合本项目“招标公告”和“投标人须知前附表”中规定的合格投标人所必须具备的条件。

3.3未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单的投标人；“中国政府采购网” (www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人；“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信的社会组织；提供上述查询结果页面查询，时间应在本公告发布之日起至开标前。

（1）查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）等相关网站。

（2）截止时间：同投标截止时间；

（3）信用信息查询记录和证据留存具体方式：经采购人确认的查询结果网页截图作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存；

（4）信用信息的使用原则：经采购人认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将拒绝其参与政府采购活动。

（5）投标人不良信用记录以采购人查询结果为准，采购人查询之后，网站信息发生的任何变更不再作为评审依据，投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为评审依据。

3.4单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

3.5除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

3.6“招标公告”和“投标人须知前附表”规定接受联合体投标的，除应符合本章第3.1项和3.2项要求外，还应遵守以下规定：

（1）在投标文件中向采购人提交联合体协议书，明确联合体各方承担的工作和义务；

（2）联合体中有同类资质的供应商按联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级；

（3）招标人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购规定的特定条件。

（4）联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

（5）联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人[承担连带责任](https://baike.baidu.com/item/%E6%89%BF%E6%8B%85%E8%BF%9E%E5%B8%A6%E8%B4%A3%E4%BB%BB" \t "_blank)。

3.7 法律、行政法规规定的其他条件。

**4．合格的货物和服务**

4.1 投标人提供的货物应当符合招标文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准，均有标准的以高（严格）者为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合采购目的的特定标准确定。

4.2 投标人所提供的服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权利。

4.3 如采购人所采购产品为政府强制采购的节能产品，投标人所投产品的品牌及型号必须为《节能产品政府采购清单（投标截止时间前最新一期）》中的产品，并提供证明文件，否则其投标将被拒绝。

4.4 投标人所投产品如被列入财政部与国家主管部门颁发的节能产品目录或环境标志产品目录，应提供相关证明，在评标时予以优先采购。

4.5 投标人所投产品如被列入《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》，则该产品应具备国家认监委指定强制性产品认证机构颁发的《中国国家强制性产品认证证书》（CCC 认证）。投标人不能提供超出此目录范畴外的替代品。

4.6 投标人所投产品如被列入《信息安全产品强制性认证目录》，则该产品应具备中国信息安全认证中心颁发的《[中国国家信息安全产品认证证书](http://www.cnca.gov.cn/cnca/zwxx/ggxx/images/2010/07/19/A6C32D2A507AC2A38326896013A67542.doc" \t "_blank)》。投标人不能提供超出此目录范畴外的替代品。

**5．投标费用**

不论投标的结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**6．信息发布**

本采购项目需要公开的有关信息，包括招标公告、招标文件澄清或修改公告、中标公告以及延长投标截止时间等与招标活动有关的通知，招标人均将通过在《河南省政府采购网》、《许昌市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·许昌市）》发布。投标人在参与本采购项目招投标活动期间，请及时关注以上媒体上的相关信息，投标人因没有及时关注而未能如期获取相关信息，及因此所产生的一切后果和责任，由投标人自行承担，招标人在任何情况下均不对此承担任何责任。

**7.采购代理机构代理费用收取标准和方式**

7.1 收取标准:按照中标合同金额的比例收取。详见投标人须知前附表。

7.2 收取方式：一次性以银行划账、电汇、汇票或支票的形式支付。

**8. 其他**

本“投标人须知”的条款如与“招标公告”、“项目需求”、“投标人须知前附表”和“资格审查与评标”就同一内容的表述不一致的，以“招标公告”、“ 项目需求”、 “投标人须知前附表”和“资格审查与评标”中规定的内容为准。

**二、招标文件说明**

**9．招标文件构成**

9.1 招标文件由以下部分组成：

（1）招标公告

（2）项目需求

（3）投标人须知前附表

（4）投标人须知

（5）政府采购政策功能

（6）资格审查与评标

（7）合同条款及格式

（8）投标文件有关格式

（9）本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充内容（如有的话）

9.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等），按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，否则有可能导致投标被拒绝，其风险由投标人自行承担。

9.3 投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责，了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标，不得以不完全了解项目要求、项目情况等为借口而提出额外补偿等要求，否则，由此引起的一切后果由中标人负责。

**10.现场考察、开标前答疑会**

10.1 招标人根据采购项目的具体情况，可以在招标文件公告期满后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。

10.1.1 招标人组织现场考察或者召开开标前答疑会的，所有投标人应按“投标人须知前附表”规定的时间、地点前往参加现场考察或者开标前答疑会。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

10.2 招标人组织现场考察或者召开答疑会的，应当在招标文件中载明，或者在招标文件公告期满后在财政部门指定的政府采购信息发布媒体发布更正公告。

10.3 招标人在考察现场和开标前答疑会口头介绍的情况，除招标人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

10.4 现场考察及参加开标前答疑会所发生的费用及一切责任由投标人自行承担。

**11.招标文件的澄清或修改**

11.1 在投标截止期前，无论出于何种原因，招标人可主动地或在解答潜在投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。

11.2招标人可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，招标人将在投标截止时间15日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体发布更正公告。

11.3 澄清或修改公告的内容为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。当招标文件与澄清或修改公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件内容为准。

11.4 如果澄清或者修改发出的时间距规定的投标截止时间不足15日，招标人将顺延提交投标文件的截止时间。

**三、投标文件的编制**

**12． 投标的语言及计量单位**

12．1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往书面文件均应使用中文。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的投标文件视同未提供。

12.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，一律采用中华人民共和国法定计量单位。

**13. 投标报价**

13.1 本次招标项目的投标均以人民币为计算单位。

13.2 采购人不得向投标人索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

13.3 投标人应对项目要求的全部内容进行报价，少报漏报将导致其投标为非实质性响应予以拒绝。

13.4 投标人应当按照国家相关规定，结合自身服务水平和承受能力进行报价。投标报价应是履行合同的最终价格，除“项目需求”中另有说明外，投标报价应当是投标人为提供本项目所要求的全部服务所发生的一切成本、税费和利润，包括人工（含工资、社会统筹保险金、加班工资、工作餐、相关福利、关于人员聘用的费用等）等。

13.5 本项目所涉及的费用均包含在投标报价中。投标人对每种货物或服务只允许有一个报价，不接受选择性报价，否则，在评标时将其视为无效投标

13.6 本次招标不接受可选择或可调整的投标方案和报价，任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为非实质性响应投标而作无效投标处理。

13.7 报价不得高于本项目最高限价，且不低于成本价。本次招标实行“最高限价（项目控制金额上限）”,投标人的投标报价高于最高限价（项目控制金额上限）的，该投标人的投标文件将被视为非实质性响应予以拒绝。

13.8 最低报价不能作为中标的保证。

**14．投标有效期**

14.1 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。本项目投标有效期详见投标人须知前附表。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于“投标人须知前附表”载明的投标有效期。投标有效期比招标文件规定短的属于非实质性响应，将被认定为无效投标。

14.2特殊情况下，在原投标有效期截止之前，招标人可要求投标人延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝招标人的这种要求，其投标保证金将不会被没收，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。同意延长投标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下，有关投标保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。同意延期的投标人在原投标有效期内应享之权利及应负之责任也相应延续。

14.3中标人的投标文件作为项目合同的附件，其有效期至中标人全部合同义务履行完毕为止。

**15．投标文件构成**

15.1 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

15.2 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

15.3 投标文件由资格证明材料、符合性证明材料、其它材料等组成。

15.4 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。

15.5 投标人拟排本项目人员必须为未担任其他项目管理人员。需提供相关内容承诺函，无提供者将被否决其投标。

**16.投标文件格式**

投标人应按招标文件提供的格式编写投标文件。招标文件未提供标准格式的投标人可自行拟定。

**17.投标保证金（无投标保证金）**

**18. 投标文件的数量和签署盖章**

18.1 投标人应提交投标文件份数见“投标人须知前附表”。

18.2 在招标文件中已明示需盖章及签名之处，按照要求签字、盖章。

**四、投标文件的递交**

**19.投标文件的密封（不要求）**

**20．投标截止时间**

20.1 投标人必须在“招标公告”和“投标人须知前附表”中规定的投标截止时间前，将加密电子响应文件（.file格式）通过《全国公共资源交易平台(河南省▪许昌市)》公共资源交易系统成功上传。在提交截止时间以后上传的响应文件，采购人、采购代理机构将予以拒绝。

20.2 招标人可以按本须知第10条规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止期。在此情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期和时间。投标人按招标人修改通知规定的时间递交投标文件。

**21. 迟交的投标文件**

投标截止时间之后送达/上传的投标文件，招标人将拒绝接收。

**22. 投标文件的修改和撤回**

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的提交，可以补充、修改或撤回。投标截止时间前未完成电子投标文件提交、取得“投标文件提交回执单”的，视为撤回投标文件。

22.2投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时间前以书面形式告知招标人。

**23．除投标人须知前附表另有规定外，投标人所提交的电子投标文件不予退还。**

**五、开标和评标**

**24. 开标**

24.1 招标人将按招标文件规定的时间和地点组织公开开标。开标由代理机构主持，邀请投标人参加。评标委员会成员不得参加开标活动。

24.2 招标人应当对开标、评标现场活动进行全程录音录像。录音录像应当清晰可辨，音像资料作为采购文件一并存档。

24.3开标时，由代理机构开通远程不见面开标大厅及开启“文字互动”等功能；投标人、代理机构进行电子投标文件的解密。解密后投标人选择功能栏“开标记录”按钮可查看投标人名称、投标价格、修改和撤回投标的通知（如有的话）和招标文件规定的需要宣布的其他内容。

24.4电子投标文件的解密。全流程电子化交易项目电子投标文件采用双重加密。解密需分标段进行两次解密。

24.5投标人解密：投标人使用本单位CA数字证书远程进行解密。

24.6代理机构解密：代理机构按电子投标文件到达交易系统的先后顺序，使用本单位CA数字证书进行再次解密。

24.7因投标人原因电子投标文件解密失败的，其投标将被拒绝。

24.8投标人不足3家的，不得开标。

24.9开标过程由采购代理机构负责记录，《开标记录表》经投标人进行电子签章、由参加开标相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。投标人未电子签章的，视同认可开标结果。

24.10投标人对开标过程和开标记录如有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应在不见面开标大厅“文字互动”对话框或“新增质疑”处在线提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

24.11项目远程不见面开标活动结束时，投标人应在《开标记录表》上进行电子签章。投标人未签章的，视同认可开标结果。

**25. 资格审查**

开标结束后，采购人依法对投标人的资格进行审查。合格投标人不足3家的，不得评标。

**26.评标委员会的组成**

26．1 招标人将依法组建评标委员会，评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。评审专家依法从政府采购评审专家库中随机抽取。

26.2 评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标。采购代理机构工作人员不得参加由本机构代理的政府采购项目的评标。

26.3 评审专家与投标人存在下列利害关系之一的,应当回避:

(一)参加采购活动前三年内,与供应商存在劳动关系,或者担任过供应商的董事、监事,或者是供应商的控股股东或实际控制人；

(二)与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(三)与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

26.4 评审专家发现本人与参加采购活动的供应商有利害关系的,应当主动提出回避。采购人或者代理机构发现评审专家与参加采购活动的供应商有利害关系的,应当要求其回避。

26.5 采购人不得担任评标小组长。

26.6 采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

26.7 评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。

**27. 符合性审查**

27.1 评标委员会依据有关法律法规和招标文件的规定，对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

27.2 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。

27.3 可要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明。

**28. 投标文件的澄清**

28.1 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。

28.2 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。

28.3 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

**29. 投标文件报价出现前后不一致的修正**

29.1 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；

29.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

29.3 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；

29.4 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“投标人须知”28.2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。

**30.投标无效情形**

30.1 投标文件属下列情况之一的，按照无效投标处理：

30.1.1 未按照招标文件的规定提交投标承诺函的；

30.1.2 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

30.1.3 不具备招标文件中规定的资格要求的；

30.1.4 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

30.1.5 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

30.2 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

30.2.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

30.2.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

30.2.3 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；

30.2.4 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；

30.2.5 不同投标人的投标文件相互混装；

30.2.6 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。

30.3 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。

30.4 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。

30.5 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

31. **相同品牌投标人的认定**

31.1 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

31.2 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格;评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**32. 投标文件的比较与评价**

评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

**33.评标方法、评标标准**

33.1 评标方法分为最低评标价法和综合评分法。

33.1.2 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

33.2 价格分

33.2.1 价格分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，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

33.2.2 评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

33.2.3 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

33.3 本次评标具体评标方法、评标标准见（第六章 资格审查与评标）。

**34. 推荐中标候选人**

34.1 采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

34.2 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

**35.评审意见无效情形**

评标委员会及其成员有下列行为之一的，其评审意见无效：

35.1 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；

35.2 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明，《投标人须知》26条规定的情形除外；

35.3 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；

35.4 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；

35.5 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；

35.6 记录、复制或者带走任何评标资料；

35.7 其他不遵守评标纪律的行为。

**36. 保密**

36.1 评审专家应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审文件、情况和评审中获悉的商业秘密。

36.2 采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

**六、定标和授予合同**

**37. 确定中标人**

37.1 采购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(本项目为入围中标单位项目)。中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定。

37.2 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。

**38. 中标公告、发出中标通知书**

38.1 采购人确认中标人后，招标人在公告中标结果的同时，向中标人发出中标通知书。

38.2 中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

38.3 中标人在接到中标通知时，须向代理机构发送投标报价及分项报价一览表（包含主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求等）电子文档，并同时通知代理机构联系人。

**39.质疑提出与答复**

39.1 供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以依法向采购人、采购代理机构提出质疑。提出质疑的供应商应当是参与本项目采购活动的供应商。

39.1.1对采购文件提出质疑的，潜在投标人应已依法获取采购文件，且应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内通过书面形式一次性提出，如未提出视为全面接受；  
39.1.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日起七个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构一次性提出；  
39.1.3 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构一次性提出。

39.2 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

39.2.1 对采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动；否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

39.2.2 对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

**40.签订合同**

采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

**41.履约保证金**

“投标人须知前附表”中规定中标人提交履约保证金的，中标人应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%。

**第五章 政府采购政策功能**

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等规定，本项目落实节约能源、保护环境、促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等政府采购政策。

**一、节能能源、保护环境**

1、按照《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发[2007]51号）和财政部、发展改革委发布的《节能产品政府采购实施意见》（财库[2004]185号）以及《财政部、发展改革委关于调整公布节能产品政府采购清单的通知》最新一期的规定，《节能产品政府采购清单》所列产品包括政府强制采购和优先采购的节能产品。其中，台式计算机，便携式计算机，平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机，空调机组，专用制冷、空调设备，镇流器，空调机，电热水器，普通照明用自镇流荧光灯，普通照明用双端荧光灯，电视设备，视频设备，便器，水嘴等品目为政府强制采购的节能产品。其他品目为政府优先采购的节能产品。

本次采购货物中属于强制采购的节能产品，投标人所投产品必须是《节能产品政府采购清单》内产品，投标文件中须提供最新一期《节能产品政府采购清单》中产品所在页的原件扫描件（或图片）并加盖投标人公章，否则为无效投标。投标人所投其他产品若属于“节能产品政府采购清单”优先采购产品，在同等条件下，优先采购清单中的产品。

采购人拟采购的产品属于政府强制采购节能产品范围，但本期节能清单中无对应细化分类或节能清单中的产品无法满足工作需要的，可在节能清单之外采购。

2、按照财政部、国家环保总局发布的《环境标志产品政府采购实施的意见》（财库[2006]90号）和《财政部、环保部关于调整公布环境标志产品政府采购清单的通知》最新一期的规定，投标人所投产品若属于“环境标志产品政府采购清单”内产品，在同等条件下，优先采购清单中的产品。

3、对于同时列入环保清单和节能产品政府采购清单的产品，应当优先于只列入其中一个清单的产品。

4、上述“节能产品政府采购清单”、“环境标志产品政府采购清单”，在采购公告发布前已经过期的以及尚在公示期的均不得作为评标时的依据。

**二、促进中小企业发展**

1、按照财政部、工业和信息化部发布的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）规定，本项目为非专门面向中小企业采购的项目，对小型和微型企业投标人产品的价格给予6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。

2、如果本项目为非专门面向中小企业采购且接受联合体投标，联合协议中约定小型或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，给予联合体2%-3%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

3、联合体各方均为小型或微型企业的，联合体视同为小型、微型企业。组成联合体的大中型企业或者其他自然人、法人或其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

4、中小企业投标应提供《中小企业声明函》，如为联合投标的，联合体各方需分别填写《中小企业声明函》。

**三、支持监狱企业发展**

按照财政部、司法部发布的《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除的政府采购政策，用扣除后的价格参与评审。监狱企业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。

**四、促进残疾人就业**

1、按照财政部、民政部、中国残疾人联合会和残疾人发布的《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141号）规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除的政府采购政策。对残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务，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）用扣除后的价格参与评审。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

2、符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。任何单位或者个人在政府采购活动中均不得要求残疾人福利性单位提供其他证明声明函内容的材料。

3、中标人为残疾人福利性单位的，招标人应当随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

**第六章 资格审查与评标**

**一、资格审查**

（一）开标结束后，采购人（采购代理机构）依法对投标人资格进行审查。

（二）资格证明材料（本栏所列内容为本项目的资格审查条件，如有一项不符合要求，则不能进入下一步评审）。

（三）资格审查中所涉及到的证书及材料，均须在投标文件中提供原件扫描件，投标现场无需提供原件。

|  |
| --- |
| **资格审查因素** |
| **1、投标函** |
| **2、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）企业法人营业执照或营业执照。（企业投标提供）  （2）事业单位法人证书。（事业单位投标提供）  （3）执业许可证。（非专业服务机构投标提供）  （4）个体工商户营业执照。（个体工商户投标提供）  （5）自然人身份证明。（自然人投标提供） |
| **3、财务状况报告相关材料**  2018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、所有者权益变动表及其附注等(如2019年度新成立公司，须据实提交财务审计报告等或者附投标人相关承诺函或声明）； |
| **4、依法缴纳税收相关材料**  投标截止时间前六个月内任意一个月缴纳税收凭据。（依法免税的投标人，应提供相应文件证明依法免税） |
| **5、依法缴纳社会保障资金的证明材料**  投标截止时间前六个月内任意一个月缴纳社会保险凭据。（依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，应提供相应文件证明依法不需要缴纳社会保障资金） |
| **6、履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明材料**  相关设备的购置发票、专业技术人员职称证书、用工合同等或者投标人相关承诺函或声明。 |
| **7、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声明**  投标人“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”。 重大违法记录，是指投标人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。 |
| **8、未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单的投标人；“中国政府采购网” (www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人；“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信的社会组织；提供上述查询结果页面查询，时间应在本公告发布之日起至开标前。**  注：政府采购活动中查询及使用投标人信用记录的具体要求为：投标人未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单（联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录）。  （1）查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn），中国社会组织公共服务平台；  （2）截止时间：自公告发布之日起到投标截止之日；  （3）信用信息查询记录和证据留存具体方式：经采购人确认的查询结果网页截图作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存；  （4）信用信息的使用原则：经采购人认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将拒绝其参与政府采购活动。 |
| **9、报价**  是否超出招标文件中规定的预算金额，超出预算金额的投标无效。如投标人须知前附表规定最高限价，则超出预算金额和最高限价的投标无效。 |
| **10、投标保证金**  是否按投标人须知前附表规定提交承诺函。 |
| **11、法定代表人身份证明或提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证明。** |
| **12、投标人须设有独立实验室，具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。** |
| **13、投标人须具有含食品检验检测的资质认定证书（CMA）,且证书合法有效。** |
| **14、投标人须具有开展食品定点委托检验所必需的设备和专业技术能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析上报检测结果。** |
| **15、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动（提供承诺函格式自拟）。** |

注：资格审查中所涉及到的证书及材料，均应在电子投标文件中提供原件扫描件（或彩色图片）。

四、供应商信用信息查询：

4.1投标人信用信息查询截止时点：本项目投标截止时间止。

**二、评标**

**（一）评标方法**

本项目采用综合评分法。总分为100分。

**（二）评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责**

**1、审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；**

评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的商务、技术等实质性要求。

|  |
| --- |
| **符合审查因素** |
| 1、投标文件按照招标文件规定的内容、格式填写，字迹清晰可辨 |
| 2、投标文件上的签字、盖章齐全符合招标文件规定 |
| 3、投标文件承诺投标有效期、交付期、满足招标文件要求 |
| 4、投标文件是否符合招标文件的合同等实质性要求 |
| 5、投标文件未附有招标人不能接受的条件 |
| 6、按照《关于推进全流程电子化交易和在线监管工作有关问题的通知》（许公管办[2019]3号）规定：不同投标人电子投标文件制作硬件特征码（网卡MAC地址、CPU序号、硬盘序列号）均一致时，视为‘不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制’或‘不同投标人委托同一单位或者个人办理响应事宜’，其投标无效。  评审专家应严格按照要求查看“硬件特征码” 相关信息并进行评审，在评审报告中显示“不同投标人电子投标文件制作硬件特征码”是否雷同的分析及判定结果。 |
| 7、投标文件是否存在投标无效情形 |
| 8、投标文件满足招标文件规定的其他相关要求 |
| 备注：以上只要有一项未通过，即不能进入下一步评审。 |

注：符合性审查中所涉及到的证书及材料，均应在电子投标文件中提供原件扫描件（或彩色图片）。

**2、要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；**

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。

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。

**3、对投标文件进行比较和评价；**

评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

注：评标标准中所涉及到的证书及材料，均应在电子投标文件中提供原件扫描件。

**（1）价格分计算**

价格分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，其价格分为满分。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

1）如果本项目非专门面向中小企业采购，对小型和微型企业投标人的投标价格给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。如果本项目非专门面向中小企业采购且接受联合体投标，联合协议中约定小型或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，给予联合体2%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。联合体各方均为小型或微型企业的，联合体视同为小型、微型企业。组成联合体的大中型企业或者其他自然人、法人或其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。中小企业投标应提供《中小企业声明函》，如为联合投标的，联合体各方需分别填写《中小企业声明函》。

2）监狱企业视同小型、微型企业，对监狱企业价格给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。监狱企业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。

3）残疾人福利性单位视同小型、微型企业，对残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务，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）价格给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

**（2）强制采购节能产品和优先采购节能产品、优先采购环保产品**

1）对《节能产品政府采购清单》所列的政府强制采购节能产品，投标人投标文件中须提供最新一期《节能产品政府采购清单》中所投产品所在页并加盖投标人公章的原件扫描件（或图片），否则为无效投标。采购人拟采购的产品属于政府强制采购节能产品范围，但本期节能清单中无对应细化分类或节能清单中的产品无法满足工作需要的，可在节能清单之外采购。

投标人所投其他产品若属于“节能产品政府采购清单”优先采购产品，投标文件中须提供最新一期《节能产品政府采购清单》中产品所在页并加盖投标人公章的原件扫描件（或图片），评标委员会根据本项目评标标准予以判定并赋分。

2）投标人所投产品若属于“环境标志产品政府采购清单”内产品，投标文件中须提供最新一期《环境标志产品政府采购清单》中产品所在页并加盖投标人公章的原件扫描件（或图片），评标委员会根据本项目评标标准予以判定并赋分。

**（3）关于相同品牌产品**

采用最低评标价法的，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

采用综合评分法的，提供相同品牌产品（非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人作为中标候选人推荐；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**（4）关于强制性产品认证**

1）投标人所投产品如被列入《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》,则投标文件中应根据本项目招标文件“第二章 项目需求”提供：

a. 中国国家认证认可监督管理委员会官网（[http://cx.cnca.cn/rjwcx/web/cert/index.do](http://cx.cnca.cn/rjwcx/web/cert/index.do" \t "_blank)）产品认证证书的原件扫描件（或图片）并加盖投标人公章。

b. 强制性产品认证机构颁发的CCC认证证书的原件扫描件（或图片）并加盖投标人公章。

c. 投标人“所投产品符合国家强制性要求承诺函”并加盖投标人公章。

2)投标人所投产品如被列入《信息安全产品强制性认证目录》，则投标文件中应根据本项目招标文件“第二章 项目需求”提供：

a. 中国信息安全认证中心官网（http://www.isccc.gov.cn/index.shtml）产品查询结果截图并加盖投标人公章。

b. 中国信息安全认证中心颁发的《中国国家信息安全产品认证证书》的原件扫描件（或图片）并加盖投标人公章。

**（5）投标无效情形**

1）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。

2）符合性审查资料未按招标文件要求签署、盖章的；

3）有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

a.不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

b.不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

c.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；

d.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；

e.不同投标人的投标文件相互混装；

4）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）招标文件规定的其他相关要求；

6）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

**（6）评标标准**

评分表（综合评分法）

综合评分法，是指投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评分办法。分值构成为换算后的赋分；

**评分标准：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分值构成(100分)** | | | **投标报价: 10分**  **商务部分:35分**  **技术部分:55分** |
| 序号 | 评分项目 | 分值 | 评分标准 |
| 1 | 投标报价:10分 | 10分 | 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，其价格分为满分。  其他投标人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)×10  注：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。 |
| 2 | 商务部分: 35分 | 企业实力（10分） | 1.投标人取得CMA食品检验检测资质满3年及以上得2分，不满3年者得1分；取得高新技术企业证书者得1分；取得CNAS证书者得1分；取得“省级诚信经营示范单位”荣誉称号的得1分；取得信用等级评为AAA级的得1分；获得政府主管部门颁发的食品抽检方面表彰荣誉证书的得1分。（0-7分）  2..投标人具备食用农产品全部项目检测资质及具备该类别产品农药残留限量全部项目、污染物限量全部项目、真菌毒素限量全部项目、食品添加剂使用全部项目、营养强化剂使用全部项目，全部具备得1分，不具备不得分；（0-1分）  3.根据招标文件技术参数上报的食品检测参数覆盖率85%-95%得1分、96%-100%得2分，小于85%的不得分。（0-2分） |
| 检测业绩（15分） | 1.投标人2017年01月01日以来承担过地市级级以上食品、食用农产品安全抽检委托合同每提供一个业绩得2分，本项最多得10分；2.投标人2017年01月01日以来提供县级食品、食用农产品安全抽检委托合同每提供一个业绩得1分,本项最多得5分。（投标文件中须提供项目委托方联系人姓名、联系方式以供验证，同一年度同一单位按一份计算，投标文件中附中标通知书、合同及发票原件扫描件或图片，加盖公章。） |
| 检测技术水平（10分） | （1）投标人提供2017年01月01日以来参加国际能力验证并取得合格以上成绩证明材料原件扫描件或图片，每提供1份得1分，本项最多2分；  （2）投标人提供2017年01月01日以来参加国家级能力验证并取得合格以上成绩证明材料，每提供1份得0.5分，本项最多4分；（以已被认可的组织机构出具的结果报告为准，投标文件中附相关证书原件扫描件或图片，资质虚报者本项为0分，严重者予以废标处理）  （3）投标人拥有食品检测方面专利的每项得1分，最多得4分。（上述相关证明材料在投标文件中附原件扫描件或图片，否则不得分） |
| 3 | 技术部分（55分） | 实验室场地（5分） | （1）在河南省内设有独立的实验室且有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地，具有格局合理的微生物检验区和理化检验区。食品实验室面积3000平方米的得2分，超过面积每500平方米加0.5分，最高得3分。（0-3分）  （2）投标单位具有足够的样品存储，冷库体积在170m³以上得2分，否则不得分；冷库以施工合同及付款发票为准，体积核算以施工合同为准。 （0-2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扫描件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料） |
| 设备配备情况（8分） | （1）实验室具备承担大宗食品安全检验所必需的仪器设备，包括：GC（气相色谱仪）、GC/MS/MS（气相色谱/三重四级杆质谱联用仪）、HPLC（液相色谱仪）、HLPC/MS/MS（液相色谱/三重四级杆质谱联用仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、ICP/MS（电感耦合等离子体质谱仪）、微波消解仪、高速冷冻离心机、紫外可见分光光度计、立式压力蒸汽灭菌器等检验设备，或同功能设备。每种须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购进票据、来源渠道、投入使用日期，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。上述设备全部满足得8分，少一项扣2分，扣完为止。以上检测设备投标文件中附购买发票扫描件或图片，否则不得分。 |
| 人员及抽样车辆配备情况（9分） | （1）具有有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中每提供一名高级职称者得1分，本项最多2分；检测人员中每提供一名中级职称者得0.3分，本项最多3分；（投标文件中附以上人员的职称证原件扫描件或图片，在本单位缴纳的近1个月的社保证明扫描件；退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同扫描件，否则不得分。）  （2）具有专职抽样用车5辆及以上，且具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备的得2分。（投标文件中须提供车辆行驶证及购车发票扫描件或图片，发票抬头为投标人，否则不得分。）  （3）具有与承担任务相适应的抽样设备（至少应包括安卓系统下平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机）15套及以上得2分。投标文件中必须提供抽样设备购买的原始发票扫描件或图片，发票抬头应为投标人，否则不得分。 |
| 管理制度及实施方案（33分） | （1）管理制度（6分）  有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、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，优得6分，良得6分，差得1分。）  （2）检测技术实施方案（7分）  投标人针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的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、抽样实施管理细则、检验实施细则、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，优得7分，良得4分，差得1分。）  （3）技术服务流程（5分）  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；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。（评标委员会综合对比，优得5分，良得3分，差得1分。）  （4）专项抽检品控措施（5分）  针对餐饮环节的抽检工作满足24小时抽样并能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技术力量，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，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。（评标委员会综合对比，优得5分，良得3分，差得1分。）  （5）质量控制（5分）  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，优得5分，良得3分，差得1分。）  （6）应急管理（5分）  投标人须确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员2小时内到达事件发生地，采集样品2小时内送达食品检测实验室。投标文件中提供相应的应急预案措施及详细方案。（评标委员会综合对比，优得5分，良得3分，差得1分。）  注：缺项者不得分。 |

注：以上相关证明证件均以原件的彩色扫描件或图片为准（不再提供原件，如扫描件无法辨认，不清晰者、缺项者一律按照0分计取）。

评委会将对通过初步评审且实质性响应招标文件的投标文件按照评分办法及评分标准进行评判和打分。分数汇总时，评委分数的算术平均值作为该投标人的最终得分。本办法计算过程中分值按四舍五入保留两位小数。评标委员会根据评分结果得分由高至低对有效投标人进行排序，推荐1-6名中标候选供应商，由采购人根据排序确定6家为拟中标供应商，有效投标人不足6家时全部确定为中标候选供应商。若有相同的最高得分，则其中投标总价低的投标人将被排序在前；若有相同的最高得分且投标报价相同的，则按企业实力及业绩部分得分从高到低顺序进行排列，企业实力及业绩得分最高的投标人将被排序在前。

如中标供应商放弃中标、因不可抗力不能履行合同或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序后续为中标供应商，也可以重新招标。

**其中：价格分计算（落实政府采购政策价格调整部分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **情形** | **价格扣除比例** | **计算公式** |
| **1** | 非联合体投标人  （投标人须为中小企业） | 对小型和微型企业产品的价格扣除6% | 评标价格＝投标报价—小型和微型企业产品的价格×6% |
| **2** | 监狱企业 | 视同小型、微型企业  对监狱企业产品价格扣除6% | 评标价格＝投标报价—监狱企业产品的价格×6% |
| **3** | 残疾人福利性单位 | 视同小型、微型企业  对残疾人福利性单位产品价格扣除6% | 评标价格＝投标报价—残疾人福利性单位产品的价格×6% |
| 1、中小企业应在投标文件提供《中小企业声明函》。监狱企业应当在投标文件中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。残疾人福利性单位应当在投标文件中提供《残疾人福利性单位声明函》。上述价格分计算需提供证明加以佐证。 | | | |

备注：a、小型和微型企业产品包括货物及其提供的服务与工程。

b、中小企业、残疾人福利性单位提供其他企业制造的货物的，则该货物的制造商也必须为上述企业，否则不能享受价格优惠。

c、残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

**（7）评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：**

1） 分值汇总计算错误的；

2） 分项评分超出评分标准范围的；

3） 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

4） 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

投标人对本条第一款情形提出质疑的，采购人或者采购代理机构可以组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，应当书面报告本级财政部门。

**（8）评标委员会争议处理**

评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**4、**授予合同

4.1、中标通知

4.1.1、中标供应商确定后，采购方和招标代理机构将在5日内共同向中标人签发《中标通知书》。

4.1.2、《中标通知书》将作为签订合同的重要依据，对采购人与中标供应商具有法律效力。

4.1.3、授予合同时变更数量的权力

采购人在授予合同时，有权对本次采购项目中规定的货物数量予以适当增减以及拆包授予合同的权利（其幅度不得超出±10%）。投标人不得在此情况下对投标文件作出修改，如单价、交货期、售后服务等。

4.2、签订合同

4.2.1、中标供应商必须在接到中标通知书后3天内向招标代理机构交纳招标代理服务费，然后与采购人签订合同。

4.2.2、采购文件、投标文件、供应商在开标过程中的补充确认材料以及《中标通知书》，均作为合同签订的依据。

4.2.3、如果中标供应商不按其投标文件承诺和采购文件要求签订合同，采购方将取消其中标资格，并没收其投标保证金，另定中标供应商。

4.2.4、中标人如有下列行为之一视为违约，其履约及维护保证金将被没收：

（1）所提供的货物、配件与投标文件的承诺不相符；

（2）违反所承诺的生产厂家、货物报价和质量、投标文件规定的技术参数与性能、售后服务等行为；

（3）违反双方签署合同书的其他主要条款。

**第七章 合同条款及格式**

甲方：襄城县市场监督管理局 （以下简称甲方）

乙方：　　　　　　　　　 （以下简称乙方）

经过公开招标，甲方将乙方作为襄城县市场监督管理局定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将指定的抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议

（一）基本情况

1、协议事项：襄城县市场监督管理局大宗食品检验检测机构协议供货。

2、食品检验种类、品种、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准。

3、检验经费：按照完成的批次和协议价格核算。

4、资金来源：财政资金。

5、服务期限：自合同签订之日起至截止到2021年大宗食品抽样检验工作完成。

（二）甲方委托乙方的具体事项

1、按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担食品检验工作。

2、 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。检测周期为20天，配合襄城县市场监督管理局抽样；抽样符合襄城县市场监督管理局食品抽验的要求。

3、根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4、 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5、 食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当在检验结论作出后10个工作日内将检验结论报送甲方。食品安全监督抽检的检验结论不合格的，乙方应当在检验结论作出后2个工作日内报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的食品生产经营者。

6、每个抽检周期结束后20个工作日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7、规范备样品收集储存。食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，乙方应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

8、参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

（三）甲方的权利和义务

1、指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日24小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2、向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前3日通知乙方。

3、 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4、有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5、有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6、 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7、有义务保守检测工作的相关秘密。

8、 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

（四）乙方的权利和义务

1、 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日24小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2、按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

3、 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

5、满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6、可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7、在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8、有义务保守检测工作的相关秘密。

9、在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10、有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11、 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

（五）有关费用

食品抽检工作中产生的检测费，由乙方先行垫付。乙方在每个月抽检工作结束后向甲方提交法定的结算票据。甲方按照乙方的投标文件“附表1：大宗食品检验检测机构协议供货检测品种、项目及报价表”中所报的检测费用单价根据委托检测内容进行结算。

（六）违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检委托的相关事项，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。甲乙双方如发现对方存在违约事件，经向招标代理机构报告后，由招标代理机构做出口头警告、书面警告、赔付违约金和取消委托事宜等处理。因违约造成经济损失的，由违约方承担。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式肆份。

甲方：（盖章 ） 乙方：（盖章）

法人签字： 法人签字：

联系人： 联系人：

联系电话： 联系电话：

年 月 日 年 月 日

**二、合同一般条款**

（一）定义

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，包括组成合同部分的所有其他文件。

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。

3、“甲方”系指通过招标方式，接受合同服务的采购人

4、“乙方”系指中标后提供合同服务的中标方或供应商。

（二）适用范围

本合同条款仅适用于本次招标活动。

（三）技术规格和标准

本合同项下所提供服务的技术规格标准应与本招标文件技术规格规定的标准相一致。

（四）合同期限

即自 年 月 日起至 年 月 日止。

（五）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。

（六）索赔

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。

（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。

（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。

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。

（七）不可抗力

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。

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。

（八）履约保证金

1、履约保证金的有效期至供货完毕且验收合格。

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

3、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。

（九）争议的解决

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。

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。

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襄城县仲裁委员会根据其仲裁程序进行。

4、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

5、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

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。

（十）合同终止

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。

2、出现下列情况时合同自动终止：

（1）发生不可抗力时。

（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。

（十一）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。

（十二）适用法律

本合同应按中华人民共和国的法律解释。

（十三）主导语言与计量单位

1、合同书写应用中文书写。合同五份，甲乙双方及襄城县政府采购中心和襄城县政府采购管理办公室及相关业务科室（备案）各执一份，具有同等法律效力。

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。

（十四）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。

**三、 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。

**第八章 投标文件有关格式**

**正/副本**

**（项目名称）**

**投 标 文 件**

招标编号：

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

一、目录

由投标人依据招标文件及投标文件自行编制；

二、资格审查证明材料

2.1开标一览表

项目编号：

项目名称： 单位：元（人民币）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **投标报价** | **服务期限** | **备注** |
| 1 |  | 共报个食品细类，占全部个食品细类的%。  投标细类单批次均价小写：元。大写： |  |  |

注:投标报价应当是投标人为提供本项目所要求的全部服务所发生的一切成本、税费和利润，包括人工（含工资、社会统筹保险金、加班工资、工作餐、相关福利、关于人员聘用的费用等）等。

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。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

注：交付日期指完成该项目的最终时间（日历天）。

**2.2 投 标 函**

致：**（采购人）**

根据贵方 （项目名称、招标编号） 采购的招标公告及招标文件，\_\_\_\_\_\_\_（姓名和职务） 被正式授权并代表投标人（投标人名称、地址） 提交投标文件。

我方确认收到贵方提供的（项目名称、招标编号） 招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标供应商的内容，我方同意招标文件的相关条款和已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求及资金支付规定，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

*(投标人名称)* 作为投标人正式授权*(授权代表全名, 职务)* 代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

一、按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标报价大写：，小写：元。



二、本投标文件的有效期为投标截止时间起。如中标，有效期将延至供货终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

三、我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤销投标的，则贵方将不予退还投标保证金。

四、我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据、信息或资料。

五、我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

六、我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《项目需求》及《合同书》中的全部任务。

七、我方在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

八、我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

九、我方具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；承诺如下：

（1）具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）。

（2）我方已依法缴纳了各项税费及社会保险费用，如有需要，可随时向采购人提供相关缴费证明，以便核查。

（3）我方已依法建立健全的财务会计制度，如有需要，可随时向采购人提供相关证明材料，以便核查。

（4）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。

（5）符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评审委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意承担相应的法律责任。

十、我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力。

十一、我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

十二、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求，如对招标文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对招标文件有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

本项目投标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。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。同时承担被列入许昌市公共资源交易当事人责任负面清单名录及其他失信惩戒名录。

所有与本招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：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**2.3 法定代表人资格证明书**

单位名称：

地址：

姓名：性别：年龄：职务：

本人系 *投标人名称*的法定代表人。就参加贵方招标编号为*项目编号*的*项目名称*公开招标项目的投标，签署上述项目的投标文件及合同的执行、完成、服务和保修，签署合同和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

【此处请粘贴法定代表人身份证扫描件，需清晰反映身份证有效期限】

投标人名称： （全称） （公章）

日期：年月日

说明：法定代表人参加本招标项目投标的，仅须出具此证明书。

**2.4法定代表人授权书**

本人　 *法人姓名* 系　*投标人名称* 的法定代表人，现委托　 *姓名，职务* 以我方的名义参加\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在贵中心收到我方撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。除我方书面撤销授权外，本授权书自投标截止之日起直至我方的投标有效期结束前始终有效。

被授权人无转委托权，特此委托。

投标人名称： （全称） （盖单位公章）

法定代表人： （签字或加盖姓名章）

法定代表人授权代表：（签字或加盖姓名章）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 法定代表人身份证扫描件（正面） | 法定代表人身份证扫描件（反面） | |
| 法定代表人授权代表身份证扫描件  （正面） | | 法定代表人授权代表身份证扫描件  （反面） | |

**2.5 没有重大违法记录的声明**

声　 明

本公司参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指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。）

特此声明。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**2.6 投标承诺函**

致（采购人）：

经研究，我方自愿参与贵方年\_\_\_\_月日 \_（招标编号、项目名称）的投标，将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规规定，并无条件地遵守本次采购活动各项规定。我们郑重承诺：我方如果在本次投标活动中有下列情形之一的，愿接受政府采购监督管理部门给予相关处罚并承诺依法承担相关的经济赔偿责任和法律责任。

一、在投标有效期内撤销投标文件；

二、在投标文件中提供虚假材料；

三、除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标后不与采购人签订合同；

四、与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通；

五、法律法规及本招标文件规定的其他严重违法行为。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**2.7 其他资格证书或其他材料**

2.7.1投标人基本情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 投标人名称 |  | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | 邮政编码 |  | | |
| 联系方式 | 联系人 |  | | 电话 |  | | |
| 传真 |  | | 网址 |  | | |
| 营业执照注册号 |  | | | | | | |
| 法定代表人 | 姓名 |  | 技术职称 |  | | 电话 |  |
| 成立时间 |  | | 员工总人数： | | | | |
| 注册资金 |  | | | | | | |
| 开户银行 |  | | | | | | |
| 账号 |  | | | | | | |
| 经营范围备注 |  | | | | | | |

附：公司相关证件

注：所涉及到的证书及材料，均应在电子投标文件中提供原件扫描件（或彩色图片）。；

**2.7.2其他相关材料**

（根据招标文件要求，投标人须提供的资格证明文件或材料）

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**三、符合性审查证明材料**

3.1**商务部分**

（投标人根据招标文件评分要求自行编制）

**3.2**技术部分

（投标人根据招标文件评分要求自行编制）

**3.3 中小企业声明函**

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为\_\_\_\_\_\_（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：  
　　根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，按照《国家统计局关于印发统计上大中小微型企业划分办法的通知》（国统字[2011] 75号）规定，本公司所属行业为\_\_\_\_\_\_，截至上一财年末，公司资产总额\_\_\_\_\_\_万元，营业收入\_\_\_\_\_\_万元，从业人员\_\_\_\_\_\_人，本公司为\_\_\_\_\_\_（请填写：中型、小型、微型）企业。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

说明：

1、不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展暂行办法》。

2、如投标人为联合投标的，联合投标人需分别填写上述《中小企业声明函》。

**3.4残疾人福利性单位声明函**

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。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**3.5、其他资料（若有）**

除招标文件另有规定外，投标人认为需要提交的其他证明材料或资料应在此项下提交。

招标代理服务费承诺函

致（代理机构） ：

我们在贵公司组织的（项目名称： ，采购编号：）招标中若获中标，我们保证在中标公告发布后3个工作日内，按要求以支票、银行转账、汇票或现金，向贵公司一次性支付招标代理服务费用。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。

投标人：（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日

**附表1：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** | **食品亚细类** | **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** |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 铅（以Pb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 |  |
| 过氧化苯甲酰 |  |
| 滑石粉 |  |
| 二氧化钛 |  |
| 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 总汞（以Hg计） |  |  |  |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 粮食加工品 | 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 粮食加工品 | 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） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 谷物碾磨加工品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计）a |  |
| 总砷（以 As 计）b |  |
| 铬（以 Cr计） |  |
| 黄曲霉毒素B1a |  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇a |  |
| 赭曲霉毒素Ab |  |
| 玉米赤霉烯酮a |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 谷物粉类制成品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素B1a |  |
| 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）b |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 菌落总数d |  |
| 大肠菌群d |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 金黄色葡萄球菌e |  |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油（除煎炸过程用油） | 食用植物油（除煎炸过程用油） | 酸值/酸价 |  |  |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 溶剂残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1a |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 游离棉酚b |  |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油（煎炸过程用油） | 食用植物油（煎炸过程用油） | 酸价 |  |  |  |  |
| 极性组分 |  |
| 游离棉酚a |  |
| 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 | 酸价 |  |  |  |  |
| 过氧化值 |  |
| 丙二醛 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 苯并[a]芘 |  |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） |  |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |  |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 镍（以Ni计）b |  |
| 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） |  |
| 大肠菌群c |  |
| 霉菌c |  |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配置酱油 | 氨基酸态氮 |  |  |  |  |
| 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a |  |
| 铅（以 Pb 计） |  |
| 总砷（以 As 计） |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 3-氯-1,2-丙二醇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） |  |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） |  |
| 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 c |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 调味品 | 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 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） |  |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） |  |
| 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） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 调味品 | 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 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a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 调味品 | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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） |  |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 罗丹明 Ba |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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） |  |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 戊唑醇a |  |
| 马拉硫磷b |  |
| 罗丹明Ba |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红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） |  |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料酱（芥末酱、青芥酱等） | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 其他香辛料调味品 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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） |  |
| 调味品 | 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） |  |
| 总砷（以 As 计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 调味品 | 调味料 | 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 总砷（以As计）a |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 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 |  |
| 纳他霉素 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素 B1a |  |
| 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 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 总砷（以 As 计） |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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a |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 总砷（以 As 计）a |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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b |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 副溶血性弧菌d |  |
| 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 其他半固体调味料 | 铅（以 Pb 计） |  |  |  |  |
| 总砷（以 As 计）a |  |
| 苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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b |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 副溶血性弧菌d |  |
| 调味品 | 调味料 | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 铅（以 Pb 计) |  |  |  |  |
| 镉（以 Cd 计）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 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 副溶血性弧菌 |  |
| 调味品 | 调味料 | 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 铅（以 Pb 计) |  |  |  |  |
| 总砷（以 As 计）a |  |
| 镉（以 Cd 计）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 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 菌落总数c |  |
| 大肠菌群c |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 副溶血性弧菌e |  |
| 调味品 | 味精 | 味精 | 味精 | 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） | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 氯霉素 |  |
| 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 三甲胺氮a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其和 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 胭脂红 |  |
| 氯霉素 |  |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr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） |  |
| 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 |  |
| 氯霉素 |  |
| 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 |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7c |  |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 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） |  |
| 氯霉素 |  |
| 酸性橙II |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |  |
| 商业无菌c |  |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr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 |  |
| 氯霉素 |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |  |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯并[a]芘 |  |  |  |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |  |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr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） |  |
| 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） |  |
| 氯霉素 |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌a |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7b |  |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 脂肪a |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 非脂乳固体 |  |
| 酸度 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 商业无菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 地塞米松b |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质 |  |  |  |  |
| 酸度 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 地塞米松a |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 调制乳 | 脂肪a |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 菌落总数b |  |
| 大肠菌群b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 商业无菌c |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 脂肪a |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 非脂乳固体b |  |
| 酸度 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 酵母 |  |
| 霉菌 |  |
| 乳酸菌数c |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 蛋白质 |  |  |  |  |
| 脂肪a |  |
| 水分 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 菌落总数b |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 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 | 蛋白质 |  |  |  |  |
| 水分 |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 炼乳 | 脂肪 |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 水分a |  |
| 乳固体b |  |
| 酸度 |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 商业无菌c |  |
| 菌落总数d |  |
| 大肠菌群d |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 奶油 | 水分a |  |  |  |  |
| 脂肪 |  |
| 酸度d |  |
| 非脂乳固体e |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 商业无菌f |  |
| 菌落总数g |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 霉菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 干酪 | 黄曲霉毒素M1 |  |  |  |  |
| 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a |  |
| 霉菌a |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 再制干酪 | 脂肪（干物中） |  |  |  |  |
| 干物质含量 |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 菌落总数 |  |
| 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 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 奶片、奶条 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标a |  |  |  |  |
| 镍 |  |
| 锑 |  |
| 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 |  |
| 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用纯净水 | 耗氧量（以O2计） |  |  |  |  |
| 亚硝酸盐（以NO2-计） |  |
| 余氯（游离氯） |  |
| 三氯甲烷 |  |
| 溴酸盐 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 铜绿假单胞菌 |  |
| 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 其他饮用水 | 浑浊度 |  |  |  |  |
| 耗氧量（以O2计） |  |
| 亚硝酸盐（以NO2-计） |  |
| 余氯（游离氯） |  |
| 三氯甲烷 |  |
| 溴酸盐 |  |
| 挥发性酚（以苯酚计） |  |
| 大肠菌群 |  |
| 铜绿假单胞菌 |  |
| 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 展青霉素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） |  |
| 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、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）b |  |
| 菌落总数cd |  |
| 大肠菌群c |  |
| 霉菌c |  |
| 酵母c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 饮料 | 饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总 脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛 酸/总脂肪酸 a |  |  |  |  |
| 油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪 酸、亚麻酸/总脂肪酸、（花生酸 +山嵛酸）/总脂肪酸b |  |
| 蛋白质 |  |
| 三聚氰胺c |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数de |  |
| 大肠菌群e |  |
| 霉菌e |  |
| 酵母e |  |
| 金黄色葡萄球菌e |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 饮料 | 饮料 | 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 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 霉菌a |  |
| 酵母a |  |
| 饮料 | 饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚 |  |  |  |  |
| 咖啡因 |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数ab |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 商业无菌c |  |
| 饮料 | 饮料 | 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 赭曲霉毒素Ab |  |
| 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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）c |  |
| 菌落总数dc |  |
| 大肠菌群e |  |
| 霉菌e |  |
| 金黄色葡萄球菌e |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 饮料 | 饮料 | 其他饮料 | 其他饮料 | 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 |  |
| 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、柠檬黄、日落黄、亮蓝）a |  |
| 菌落总数b |  |
| 霉菌b |  |
| 酵母b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 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b |  |  |  |  |
| 酸价（以脂肪计）c |  |
| 过氧化值（以脂肪计）c |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 方便食品 | 方便食品 | 其他方便食品 | 冲调类方便食品、主食类方便食品、其他方便食品 | 酸价（以脂肪计）b |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）b |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素 B1c |  |
| 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）d |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌e |  |
| 商业无菌 f |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品 | 调味面制品 | 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） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸） |  |
| 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 |  |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 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） |  |
| 铝的残留量（干样品，以Al计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 霉菌 |  |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 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a |  |
| 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 水产动物类罐头 | 组胺ac |  |  |  |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 镉（以Cd计）b |  |
| 甲基汞（以Hg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） |  |
| 商业无菌c |  |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 锡（以 Sn 计）a |  |  |  |  |
| 展青霉素b |  |
| 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）c |  |
| 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） |  |
| 阿斯巴甜d |  |
| 商业无菌e |  |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 蔬菜类罐头 | 二氧化硫残留量a |  |  |  |  |
| 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） |  |
| 阿斯巴甜b |  |
| 乙二胺四乙酸二钠c |  |
| 霉菌计数de |  |
| 商业无菌e |  |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 食用菌罐头 | 总砷（以As计）a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 镉（以Cd计）ab |  |
| 总汞（以Hg计）a |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 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） |  |
| 乙二胺四乙酸二钠d |  |
| 商业无菌 |  |
| 罐头 | 罐头 | 其他罐头 | 其他罐头 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素B1 a |  |
| 二氧化硫残留量b |  |
| 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） |  |
| 阿斯巴甜c |  |
| 乙二胺四乙酸二钠d |  |
| 商业无菌e |  |
| 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 | 蛋白质a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 菌落总数b |  |
| 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、包子、馒头等 | 过氧化值（以脂肪计）b |  |  |  |  |
| 糖精钠（以糖精计）c |  |
| 菌落总数d |  |
| 大肠菌群d |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 冻玉米等 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素B1a |  |
| 糖精钠（以糖精计）b |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 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） |  |
| 氯霉素 |  |
| 胭脂红 |  |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 过氧化值（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 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） |  |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量a |  |
| 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 糖精钠（以糖精计） |  |  |  |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 b |  |
| 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）a |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 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） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1b |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 干制薯类（除马铃薯片外） | 二氧化硫残留量 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 冷冻薯类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 薯泥（酱）类 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 商业无菌b |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 薯粉类 | 二氧化硫残留量a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 薯类食品 | 其他类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)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 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 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） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 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 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 吡虫啉 |  |
| 吡蚜酮 |  |
| 草甘膦 |  |
| 除虫脲 |  |
| 敌百虫 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 多菌灵 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 克百威 |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 灭多威 |  |
| 灭线磷 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 三氯杀螨醇 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 茚虫威 |  |
| 滴滴涕 |  |
| 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 氟 |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 吡虫啉 |  |
| 吡蚜酮 |  |
| 除虫脲 |  |
| 哒螨灵 |  |
| 敌百虫 |  |
| 啶虫脒 |  |
| 多菌灵 |  |
| 甲胺磷 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 甲氰菊酯 |  |
| 克百威 |  |
| 硫丹 |  |
| 氯唑磷 |  |
| 灭线磷 |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 噻虫嗪 |  |
| 噻嗪酮 |  |
| 三氯杀螨醇 |  |
| 杀螟丹 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 特丁硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 茚虫威 |  |
| 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 调味茶类、速溶茶类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群 a |  |
| 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 二氧化硫a |  |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 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 |  |
| 酒类 | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 酒精度a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 酒类 | 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 甲醛 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 警示语标注a |  |
| 酒类 | 发酵酒 | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 甲醇 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）c |  |
| 山梨酸及其钾盐（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 |  |
| 赭曲霉毒素Ab |  |
| 酒类 | 发酵酒 | 果酒 | 果酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 展青霉素b |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 酒类 | 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 酒类 | 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 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 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） |  |
| 酒类 | 其他酒 | 配制酒 | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）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） |  |
| 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） |  |
| 酒类 | 其他酒 | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度 |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计）a |  |
| 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 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2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） |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |
| 纽甜 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 二氧化硫残留量a |  |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV b |  |
| 大肠菌群c |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 |  |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 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 | 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a |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV b |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量a |  |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以Pb计）a |  |  |  |  |
| 总砷（以As计）a |  |
| 镉（以Cd计）b |  |
| 总汞（以Hg计）a |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 腌渍食用菌 | 铅（以Pb计）a |  |  |  |  |
| 总砷（以As计）a |  |
| 镉（以Cd计）b |  |
| 总汞（以Hg计）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） |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 |  |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 展青霉素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） |  |
| 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） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）b |  |
| 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 |  |
| 乙二胺四乙酸二钠 c |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 水果制品 | 水果制品 | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 展青霉素a |  |
| 吡虫啉b |  |
| 克百威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 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 水果制品 | 水果制品 | 果酱 | 果酱 | 展青霉素a |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计) |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 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 |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌b |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 金黄色葡萄球菌c |  |
| 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 | 开心果、杏仁、松仁、瓜子及其他炒货食品及坚果制品 | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 黄曲霉毒素B1b |  |
| 糖精钠（以糖精计）c |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）c |  |
| 三氯蔗糖c |  |
| 纽甜c |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌d |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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ab |  |
| 大肠菌群b |  |
| 商业无菌d |  |
| 沙门氏菌c |  |
| 蛋制品 | 蛋制品 | 干蛋类、冰蛋类 | 干蛋类、冰蛋类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 蛋制品 | 蛋制品 | 其他类 | 其他类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 商业无菌b |  |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因a |  |  |  |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 赭曲霉毒素Ab |  |
| 可可及焙烤咖啡产品 | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖、精幼砂糖 | 蔗糖分 |  |  |  |  |
| 还原糖分 |  |
| 色值 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 绵白糖 | 总糖分 |  |  |  |  |
| 还原糖分 |  |
| 色值 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 赤砂糖 | 总糖分 |  |  |  |  |
| 不溶于水杂质 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 红糖 | 总糖分 |  |  |  |  |
| 不溶于水杂质 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 冰糖 | 蔗糖分 |  |  |  |  |
| 还原糖分 |  |
| 色值 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 冰片糖 | 总糖分 |  |  |  |  |
| 还原糖分 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 方糖 | 蔗糖分 |  |  |  |  |
| 还原糖分 |  |
| 色值a |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 螨 |  |
| 食糖 | 食糖 | 食糖 | 其他糖 | 蔗糖分a |  |  |  |  |
| 总糖分b |  |
| 色值c |  |
| 还原糖分d |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 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 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 副溶血性弧菌b |  |
| 霉菌a |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 预制动物性水产干制品 | 镉（以Cd计）a |  |  |  |  |
| 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b |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值（以脂肪计） |  |  |  |  |
| 组胺 |  |
| 镉（以Cd计）a |  |
| 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） |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 盐渍藻 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产品 | 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） |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 挥发性盐基氮a |  |  |  |  |
| 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） |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 镉（以Cd计）a |  |  |  |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯并[a]芘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） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 副溶血性弧菌d |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮a |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计）b |  |
| N-二甲基亚硝胺 |  |
| 苯并[a]芘c |  |
| 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）d |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 金黄色葡萄球菌e |  |
| 副溶血性弧菌e |  |
| 吸虫囊蚴 |  |
| 线虫幼虫 |  |
| 绦虫裂头蚴 |  |
| 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 | 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） |  |
| 水产制品 | 水产制品 | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 甲基汞（以Hg计）a |  |
| 无机砷（以As计）a |  |
| 铬（以Cr计）a |  |
| N-二甲基亚硝胺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） |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 副溶血性弧菌b |  |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 菌落总数a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 霉菌和酵母a |  |
| 霉菌a |  |
| 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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a |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉糖 | 淀粉糖 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 富马酸二甲酯 |  |
| 苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳb |  |
| 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c |  |
| 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 |  |
| 丙二醇 |  |
| 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d |  |
| 大肠菌群d |  |
| 金黄色葡萄球菌e |  |
| 沙门氏菌e |  |
| 霉菌f |  |
| 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）a |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计）a |  |
| 富马酸二甲酯 |  |
| 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IVb |  |
| 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） |  |
| 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c |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌d |  |
| 沙门氏菌d |  |
| 霉菌 |  |
| 糕点 | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IVa |  |  |  |  |
| 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） |  |
| 安赛蜜 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 霉菌 |  |
| 商业无菌c |  |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 糖精钠（以糖精计） |  |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）a |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 大肠菌群b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮、豆干、豆腐、豆皮等 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |  |
| 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）a |  |
| 糖精钠（以糖精计）b |  |
| 三氯蔗糖b |  |
| 二氧化硫残留量c |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计）d |  |
| 脲酶试验e |  |
| 大肠菌群f |  |
| 沙门氏菌f |  |
| 金黄色葡萄球菌f |  |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |  |
| 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 山梨酸及其钾盐（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 |  |
| 铝的残留量（干样品,以Al计） |  |
| 大肠菌群a |  |
| 沙门氏菌a |  |
| 金黄色葡萄球菌a |  |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 果糖和葡萄糖 |  |
| 蔗糖 |  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌计数 |  |
| 嗜渗酵母计数 |  |
| 氯霉素 |  |
| 洛美沙星 |  |
| 培氟沙星 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 诺氟沙星 |  |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 10-羟基-2-癸烯酸 |  |  |  |  |
| 总糖 |  |
| 酸度 |  |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 水分 |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 霉菌 |  |
| 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 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 |  |
| 霉菌计数 |  |
| 酵母计数 |  |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 减肥类样品 | 西布曲明、N-单去甲基西布 曲明、N，N-双去甲基西布曲 明、芬氟拉明、麻黄碱、酚酞 |  |  |  |  |
| 辅助降血糖类样品 | 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 |  |
| 改善睡眠类样品 | 氯氮卓、马来酸咪达唑仑、硝西泮、艾司唑仑、奥沙西泮、阿普唑仑、劳拉西泮、氯硝西泮、三唑仑、地西泮、巴比妥、苯巴比妥、司可巴比妥、异戊巴比妥、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 |  |
| 缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品 | 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 |  |
| 辅助降血压类 | 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 |  |
| 所有样品 | 铅（Pb）a |  |
| 总砷（As）a |  |
| 总汞（Hg）ad |  |
| 菌落总数b |  |
| 大肠菌群b |  |
| 霉菌和酵母b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 硬胶囊样品 | 胶囊壳中的铬c |  |
| 所有样品 | 功效/标志性成分e |  |
| 硬胶囊剂和茶剂样品 | 水分e |  |
| 口服液样品 | 可溶性固形物 |  |
| 鱼油类软胶囊样品 | 酸价e、过氧化值e |  |
| 以藻类、水产品及其提取物为原料的样品 | 镉(以Cd计） |  |
| 片剂样品 | 崩解时限 |  |
| 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 | 能量 |  |  |  |  |
| 蛋白质 |  |
| 脂肪 |  |
| 亚油酸a |  |
| 月桂酸占总脂肪的比值a |  |
| 肉豆蔻酸占总脂肪的比值a |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素B1 |  |
| 钙 |  |
| 铁b |  |
| 锌b |  |
| 钠 |  |
| 维生素Ec |  |
| 维生素B2c |  |
| 维生素B6c |  |
| 维生素B12c |  |
| 烟酸c |  |
| 叶酸c |  |
| 泛酸c |  |
| 维生素Cc |  |
| 生物素c |  |
| 磷c |  |
| 碘c |  |
| 钾c |  |
| 水分d |  |
| 不溶性膳食纤维 |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 锡（以Sn计）e |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）f |  |
| 镉(以 Cd 计) g |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）h |  |
| 脲酶活性定性测定i |  |
| 菌落总数j |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 二十二碳六烯酸c |  |
| 花生四烯酸c |  |
| 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 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 | 蛋白质a |  |  |  |  |
| 脂肪a |  |
| 总钠 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 无机砷（以As计） |  |
| 总汞（以Hg计） |  |
| 锡（以Sn计）b |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）c |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）d |  |
| 商业无菌 |  |
| 霉菌e |  |
| 特殊膳食食品 | 营养补充品 | 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 | 蛋白质a |  |  |  |  |
| 钙a |  |
| 铁 |  |
| 锌 |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 维生素B1 |  |
| 维生素B2 |  |
| 钙bc |  |
| 维生素K1c |  |
| 烟酸（烟酰胺）c |  |
| 维生素B6c |  |
| 叶酸c |  |
| 维生素B12 c |  |
| 泛酸c |  |
| 胆碱c |  |
| 生物素c |  |
| 维生素Cc |  |
| 二十二碳六烯酸c |  |
| 黄曲霉毒素M1d |  |
| 黄曲霉毒素B1e |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）f |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）g |  |
| 脲酶活性定性h |  |
| 菌落总数 |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 特殊膳食食品 | 营养补充品 | 营养补充品 | 孕妇及乳母营养补充食品 | 铁 |  |  |  |  |
| 维生素A |  |
| 维生素D |  |
| 叶酸 |  |
| 维生素B12 |  |
| 钙a |  |
| 镁a |  |
| 锌a |  |
| 硒a |  |
| 维生素Ea |  |
| 维生素Ka |  |
| 维生素B1a |  |
| 维生素B2a |  |
| 维生素B6a |  |
| 烟酸（烟酰胺）a |  |
| 泛酸a |  |
| 胆碱a |  |
| 生物素a |  |
| 维生素Ca |  |
| 二十二碳六烯酸a |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 总砷（以As计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）b |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）c |  |
| 黄曲霉毒素M1d |  |
| 黄曲霉毒素B1e |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 脲酶活性定性f |  |
| 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 | 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 |  |
| 芥酸与总脂肪酸比值 |  |
| 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值 |  |
| 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a |  |
| 钼a |  |
| 胆碱a |  |
| 肌醇a |  |
| 牛磺酸a |  |
| 左旋肉碱a |  |
| 二十二碳六烯酸a |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比a |  |
| 二十碳四烯酸a |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比a |  |
| 二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比a |  |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比a |  |
| 水分b |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度 |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） |  |
| 黄曲霉毒素M1 |  |
| 黄曲霉毒素B1 |  |
| 菌落总数bc |  |
| 大肠菌群b |  |
| 金黄色葡萄球菌b |  |
| 沙门氏菌b |  |
| 阪崎肠杆菌b |  |
| 商业无菌d |  |
| 脲酶活性定性测定e |  |
| 核苷酸a |  |
| 叶黄素ag |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 果聚糖f |  |
| 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 全营养配方食品、特定全营养配方食品 | 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a |  |
| 钼a |  |
| 氟a |  |
| 胆碱a |  |
| 肌醇a |  |
| 牛磺酸a |  |
| 左旋肉碱a |  |
| 二十二碳六烯酸a |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比ab |  |
| 二十碳四烯酸a |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比ab |  |
| 核苷酸a |  |
| 铅（以Pb计）i |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）ci |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）di |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1ei |  |
| 菌落总数fg |  |
| 大肠菌群g |  |
| 沙门氏菌g |  |
| 金黄色葡萄球菌g |  |
| 商业无菌h |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 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 | 蛋白质 |  |  |  |  |
| 脂肪 |  |
| 碳水化合物 |  |
| 乳糖占碳水化合物总量a |  |
| 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 |  |
| 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b |  |
| 肌醇b |  |
| 牛磺酸b |  |
| 左旋肉碱b |  |
| 二十二碳六烯酸b |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比b |  |
| 二十碳四烯酸b |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比b |  |
| 二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比b |  |
| 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比b |  |
| 果聚糖bc |  |
| 水分d |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度c |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）e |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1f |  |
| 菌落总数g |  |
| 大肠菌群 |  |
| 金黄色葡萄球菌 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 阪崎肠杆菌h |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 叶黄素b |  |
| 核苷酸b |  |
| 脲酶活性定性测定i |  |
| 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 | 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a |  |
| 钙 |  |
| 磷 |  |
| 钙磷比值 |  |
| 碘 |  |
| 氯 |  |
| 硒a |  |
| 胆碱a |  |
| 肌醇a |  |
| 牛磺酸a |  |
| 左旋肉碱a |  |
| 二十二碳六烯酸a |  |
| 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比a |  |
| 二十碳四烯酸a |  |
| 二十碳四烯酸与总脂肪酸比a |  |
| 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 |  |
| 果聚糖ab |  |
| 水分 |  |
| 灰分 |  |
| 杂质度d |  |
| 铅（以Pb计） |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计）d |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）e |  |
| 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1f |  |
| 菌落总数g |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 三聚氰胺 |  |
| 叶黄素a |  |
| 核苷酸a |  |
| 脲酶活性定性测定h |  |
| 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) | 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） |  |
| 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 油炸面制品(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） |  |  |  |  |
| 餐饮食品 | 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) | 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） |  |
| 餐饮食品 | 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 铬（以Cr计） |  |  |  |  |
| 餐饮食品 | 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) | 罂粟碱 |  |  |  |  |
| 吗啡 |  |
| 可待因 |  |
| 那可丁 |  |
| 蒂巴因 |  |
| 餐饮食品 | 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮） | 挥发性盐基氮 |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 吸虫囊蚴 |  |
| 线虫幼虫 |  |
| 绦虫裂头蚴 |  |
| 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及其制品（餐饮) | 黄曲霉毒素B1 |  |  |  |  |
| 餐饮食品 | 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 游离性余氯 |  |  |  |  |
| 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） |  |
| 大肠菌群 |  |
| 沙门氏菌 |  |
| 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 果、蔬汁饮料,奶制品（自制） | 甜蜜素 |  |  |  |  |
| 山梨酸及其钾盐 |  |
| 安赛蜜 |  |
| 苯甲酸及其钠盐 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 糖精钠 |  |
| 三氯蔗糖 |  |
| 阿斯巴甜 |  |
| 脱氢乙酸及其钠盐 |  |
|  | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 氯霉素 |  |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 培氟沙星 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 氯丙嗪 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 牛肉 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 地塞米松 |  |
| 磺胺类（总量）a |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 羊肉 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 其他畜肉 | 氯霉素 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 鸡肉 | 呋喃唑酮代谢物 |  |  |  |  |
| 氯霉素 |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 多西环素(强力霉素） |  |
| 土霉素 |  |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 培氟沙星 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 磺胺类（总量）a |  |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计）（以五氯酚计） |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 鸭肉 | 氯霉素 |  |  |  |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 其他禽肉 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 磺胺类（总量）a |  |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计）（以五氯酚计） |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 牛肝 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 磺胺类（总量）a |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 羊肝 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肾 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 磺胺类（总量）a |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 牛肾 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 其他畜副产品 | 克伦特罗 |  |  |  |  |
| 沙丁胺醇 |  |
| 莱克多巴胺 |  |
| 氯霉素 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽副产品 | 鸡肝 | 恩诺沙星 |  |  |  |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽副产品 | 其他禽副产品 | 呋喃妥因代谢物 |  |  |  |  |
| 氯霉素 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱 |  |  |  |  |
| 腐霉利 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 克百威 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 芸薹属类蔬菜 | 花椰菜 | 阿维菌素 |  |  |  |  |
| 毒死蜱 |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 毒死蜱 |  |  |  |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 阿维菌素 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱 |  |  |  |  |
| 甲拌磷 |  |
| 克百威 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 | 啶虫脒 |  |  |  |  |
| 毒死蜱 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 氟虫腈 |  |  |  |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 克百威 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 克百威 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 茄果类蔬菜 | 番茄 | 氧乐果 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 克百威 |  |  |  |  |
| 甲拌磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 克百威 |  |  |  |  |
| 灭蝇胺 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 克百威 |  |  |  |  |
| 灭蝇胺 |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 根茎类和薯宇类蔬菜 | 山药 | 克百威 |  |  |  |  |
| 乐果 |  |
| 倍硫磷 |  |
| 敌百虫 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 亚硫酸盐（以SO2计） |  |  |  |  |
| 6-苄基腺嘌呤（6-BA） |  |
| 4-氯苯氧乙酸钠 |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |  |  |  |  |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 孔雀石绿 |  |
| 氯霉素 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 培氟沙星 |  |
| 磺胺类（总量） |  |
| 地西泮 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水虾 | 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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 土霉素 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水蟹 | 镉（以Cd计） |  |  |  |  |
| 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 组胺 |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 孔雀石绿 |  |
| 氯霉素 |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 诺氟沙星 |  |
| 磺胺类（总量） |  |
| 甲硝唑 |  |
| 羟基甲硝唑 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水虾 | 镉（以Cd计） |  |  |  |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 金霉素 |  |
| 土霉素 |  |
| 二氧化硫残留量 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 海水产品 | 海水蟹 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 呋喃它酮代谢物 |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 呋喃妥因代谢物 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 贝类 | 贝类 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 呋喃西林代谢物 |  |
| 氯霉素 |  |
| 食用农产品 | 水产品 | 其他水产品 | 其它水产品 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 呋喃唑酮代谢物 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 仁果类水果 | 苹果 | 对硫磷 |  |  |  |  |
| 敌敌畏 |  |
| 毒死蜱 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 仁果类水果 | 梨 | 克百威 |  |  |  |  |
| 氧乐果 |  |
| 氯氟氰菊酯 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 枣 | 氧乐果 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 桃 | 氯唑磷 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 水果 | 核果类水果 | 油桃 | 多菌灵 |  |  |  |  |
| 甲胺磷 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 三唑磷 |  |  |  |  |
| 联苯菊酯 |  |
| 克百威 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 苯醚甲环唑 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 柑橘类水果 | 橙 | 三唑磷 |  |  |  |  |
| 克百威 |  |
| 丙溴磷 |  |
| 氧乐果 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 辛硫磷 |  |  |  |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 水果 | 浆果和其他小型水果 | 猕猴桃 | 辛硫磷 |  |  |  |  |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |  |
| 氟虫腈 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 氟虫腈 |  |  |  |  |
| 吡唑醚菌酯 |  |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 芒果 | 氧乐果 |  |  |  |  |
| 食用农产品 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 火龙果 | 辛硫磷 |  |  |  |  |
| 水胺硫磷 |  |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |  |
| 氟苯尼考 |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 其他禽蛋 | 氟苯尼考 |  |  |  |  |
| 氧氟沙星 |  |
| 食用农产品 | 豆类 | 豆类蔬菜 | 豆类 | 铅（以Pb计） |  |  |  |  |
| 镉（以Cd计） |  |
| 铬（以Cr计） |  |
| 赭曲霉毒素A |  |
| 食用农产品 | 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） |  |  |  |  |
| 过氧化值（以脂肪计） |  |
| 食用农产品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 黄曲霉毒素B1 |  |  |  |  |
| 33 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂 | 明胶 | 凝冻强度（6.67%） |  |  |  |  |
| 二氧化硫 |  |
| 铬（Cr） |  |
| 总砷（As） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 过氧化物 |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配膨松剂 | 重金属（以Pb计） |  |  |  |  |
| 砷（As） |  |
| 溴酸钾 |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 铅（Pb） |  |  |  |  |
| 砷（以As计） |  |
| 致病性微生物a |  |
| 溴酸钾 |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（其他） | 铅（Pb） |  |  |  |  |
| 砷（以As计） |  |
| 致病性微生物a |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 食品用香精 | 食用香精 | 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 |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 防腐剂 | 食品添加剂 山梨酸钾 | 山梨酸钾（以C6H7KO2计）（以干基计） |  |  |  |  |
| 重金属（以Pb计） |  |
| 砷（As） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 甜味剂 | 食品添加剂 木糖醇 | 木糖醇含量（以干基计） |  |  |  |  |
| 还原糖（以葡萄糖计） |  |
| 铅（Pb） |  |
| 镍（Ni） |  |
| 34 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 氯化钠 |  |  |  |  |
| 氯化钾a |  |
| 碘（以 I 计） |  |
| 钡（以 Ba 计） |  |
| 铅（以 Pb 计） |  |
| 总砷（以 As 计） |  |
| 镉（以 Cd 计） |  |
| 总汞(以Hg计） |  |
| 亚硝酸盐b |  |
| 亚铁氰化钾(以亚铁氰根计) |  |

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。

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日 期：年月日