



采购需求及其技术、服务及其他要求

一、项目概述

为确保食品安全性，增强行业食品安全意识，深化放心舒心食品消费环境建设，切实维护消费者权益，提升消费满意度。蒲江县市场监督管理局计划全年在蒲江县范围内完成食品安全监督抽检。项目预计抽检 1800 批次，分 2 个包，包 1 为食品生产环节抽检，包 2 为食品（食用农产品）经营环节抽检。

二、标的名称及所属行业

包号	序号	(采购内容) 标的名称	数量	所属行业
包 1	1	食品生产环节抽检	240 批次	其他未列明行业
包 2	1	食品（食用农产品）经营环节抽检	1560 批次	其他未列明行业

三、技术服务要求和商务要求

包 1：食品生产环节抽检

(一) 技术服务要求

1、食品生产环节检测指标

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四 级)	抽检项目
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1



		挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
		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、总砷、苯并[a]芘
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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
		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
火锅底料、麻辣烫底料	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				



				其他半固体调味料	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)
4	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、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
5	饮料	饮料	包装饮料	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅(以 Pb 计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他饮料	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌
6	方便面	调味面制品	调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌



7	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
8	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)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
9	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
10	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)、氟、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚
11	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
12	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
13	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量



14	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		月饼	月饼	月饼	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		粽子	粽子	粽子	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、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
15	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		豆制品	非发酵性豆制品	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
16	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻其他食品	速冻肉制品	包子、馒头等熟制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
17	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	氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)
		冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味	蛋白质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠、阿斯巴甜



				冰、其他类	
18	蛋制品	蛋制品	蛋制品	再制蛋	山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苏丹红 I-IV、糖精钠
				其他类(如鸡蛋干)	山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苏丹红 I-IV、糖精钠
19	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	炒货食品及坚果制品	过氧化值(以脂肪计)、酸价（以脂肪计）、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐
20	水果制品	水果制品	水果制品	蜜饯	二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、霉菌、糖精钠、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）（根据样品选2项着色剂）
				水果干制品	二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）（根据样品选2项着色剂）、甜蜜素
				果酱	二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐、甜蜜素
21	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐、亚硝酸盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			水产动物类罐头	水产动物类罐头	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐、亚硝酸盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			果蔬罐头	水果类罐头	甜蜜素、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、苯甲酸及其钠盐、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
22	方便食品	方便食品	方便食品	方便米饭、方便火锅	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、甜蜜素、脱氢乙酸

(二) 服务要求

- (1) 抽样检验工作应严格按照有关法律法规、规章要求执行，全年均衡完成抽检任务。
- (2) 供应商须拥有运行良好的实验室管理体系，拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够按照国家有关食品监督抽检工作规范从事检验工作，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作。
- (3) ★(实质性要求) 供应商必须具备与承检任务品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力并遵照相关要求，能够



保证检验检测质量。抽样检测程序符合法律法规中有关抽检的规定。供应商对出具的检测报告负责,并承担相应的法律责任。(提供承诺函,格式自拟,未提供视为无效响应)

(4) ★(实质性要求) 供应商须提供专业的独立采样服务,并安排专业人员与专用车辆开展采样工作,提供现场采样工具、容器等设备,抽样期间工作人员和车辆的费用由成交供应商自行承担;样品采集人员必须经过专门的培训,熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。(提供承诺函,格式自拟,未提供视为无效响应)

(5) 每个抽检样品均由供应商按规定统一编号、登记、封存。样品采集后,供应商应按要求及时将样品由专人送达,并具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。

(6) 采集的样品在贮存、运输等过程中,供应商应采取适当保护措施,避免包装破损及样品之间的交叉污染。送达实验室的样品标签不得涉及企业信息。

(7) ★(实质性要求) 供应商应当具备数据审核、结果判定和报送能力。供应商完成抽检工作,应根据国家有关法规、标准、规范进行样品合格性分析判定,从抽样日期起5个工作日完成接样,从抽样日期起45个自然日完成电子报告出具,从接样日期起20个工作日完成电子报告出具。(提供承诺函,格式自拟,未提供视为无效响应)

(8) ★(实质性要求) 供应商须按时完成检测任务并对检测结果进行汇总分析。样品送检后20个工作日内将检测数据和报告上传至“国家食品安全抽检监测信息系统”,同时应及时将检测结果报交付委托检验的监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的,应当在确认检验结果后24小时之内报告交付委托检验的监管部门。供应商不得对外发布,也不得报告上级或其他单位。(提供承诺函,格式自拟,未提供视为无效响应)

(9) 供应商应每季度撰写《抽检与安全风险分析报告书》,汇总分析抽检数据,及时研判安全形势,为市场监管部门安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案,并及时将《安全抽检与安全风险分析报告书》及工作总结报采购人。



(10) 采购人对供应商项目抽检监测任务进度安排情况、内部质量控制情况以及检验检测数据可靠性等进行不定期的随机监督抽查，抽查采用盲样考核、现场督导检查 and 飞行检查等方式进行。

(11) 完成本项目所涉及抽样费、购样费、检验费等费用均由供应商承担。被检单位提出复检申请，复检结论与初检结论不一致的，复检费用由供应商承担。

(三) 商务要求(实质性要求)

(1) 服务期限：自合同签订之日起一年。

(2) 服务地点：成都市蒲江县。

(3) 付款方式：合同签订后 10 个工作日内支付合同总金额的 10%作为预付款，服务时间达半年后 10 个工作日内，支付合同总金额的 60%，项目完成且经采购人验收合格后 10 个工作日内，支付合同总金额的 30%。

(4) 报价应是完成本项目所有采购内容和磋商文件规定的其它全部费用。

(5) 服务质量：供应商应对本次采购项目的服务质量作出承诺，保证针对本次采购项目所 抽样品的检测报告真实有效且符合《食品安全抽样检验管理办法》和国家其他相关的法律法规 条款。如若因供应商所出具的检测报告，出现纠纷时，造成的相关经济损失由供应商全额承担， 采购人并保留追究其法律责任的权利。

(6) 履约验收

6.1 履约验收的主体：蒲江县市场监督管理局。

6.2 履约验收时间：自供应商提出验收申请之日起 20 日内验收。

6.3 履约验收方式：单位内部验收。

6.4 履约验收程序：一次性验收。



6.5 履约验收标准：严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求进行验收。

包2：食品（食用农产品）经营环节抽检

（一）技术服务要求

1、经营环节食用农产品检测指标

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	抽检项目
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、甲氧苄啶
			牛肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、地塞米松
			羊肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星
		畜副产品	猪肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物
2	蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)
		鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、辛硫磷、多菌灵
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷



			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		茄果类蔬菜	辣椒	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷
			茄子	镉（以 Cd 计）、氧乐果、水胺硫磷、甲胺磷
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲胺磷
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、噻虫嗪、甲拌磷、氧乐果
3	水产品	淡水产品	淡水鱼（重点品种：泥鳅、黄鳝、鳊鱼、黄颡鱼、鲈鱼、鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼、黑鱼、鳊鱼等）	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、地西泮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考
			淡水虾	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星
		海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、镉（以 Cd 计）
			海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	镉（以 cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星
			海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	镉（以 cd 计）、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物
		贝类	贝类（重点品种：花蛤、花螺等）	氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物
		其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、三唑磷、水胺硫磷
			橙	丙溴磷、三唑磷、水胺硫磷
		浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、氧乐果、多菌灵
			猕猴桃	氯吡脞、多菌灵、氧乐果、敌敌畏



		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、多菌灵
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑、氯霉素、甲矾霉素

2、经营环节食品检测指标

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、过氧化苯甲酰
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		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B ₁
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮
				米粉	铅（以Pb计）
		其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A	
		谷物粉类制成品	生湿面制品	生湿面制品	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			发酵面制品	发酵面制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群
			米粉制品	米粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
其他谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品		黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群		



2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油(含煎炸 用油)	食用植物油(半精 炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣 油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚
				其他食用植物油(半 精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
		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、总砷、苯并[a]芘
	食用油脂 制品	食用油脂制品	食用油脂制品	酸价 (以脂肪计)、过氧化值 (以脂肪计)、大肠菌群、霉菌	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (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、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	总酸 (以乙酸计)、不挥发酸 (以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、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



		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV
				其他香辛料调味品	铅（以 Pb 计）
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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
				其他固体调味料	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
				坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌
				辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				火锅底料、麻辣烫底料	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
		其他半固体调味料	罗丹明 B、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢		



		液体复合调味料			乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
			蚝油、虾油、鱼露		氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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		
			其他液体调味料		总酸（以总酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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		
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以Pb计）		
		食盐	食用盐	普通食用盐		氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				低钠食用盐		氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				风味食用盐		钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				特殊工艺食用盐		氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
		4	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
					腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红
熟肉制品	发酵肉制品			发酵肉制品	氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌		
	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）、氯霉素、酸性橙II、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、		



					沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌
				发酵乳	蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
		乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	蛋白质、三聚氰胺	
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	



			型产品)	干酪(奶酪)、再制干酪	三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、酵母、霉菌
				奶片、奶条等	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺
				稀奶油、奶油和无水奶油	酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
6	饮料	包装饮用水		饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他饮用水	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母
			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
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌



			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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、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）、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
				水产动物类罐头	组胺、无机砷（以As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
			果蔬罐头	水果类罐头	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、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、商业无菌
				蔬菜类罐头	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
				食用菌罐头	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌



			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素 B ₁ 、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、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、脂肪
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）
				包子、馒头等熟制品	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红
			速冻水产制品	速冻水产制品	过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
速冻水果制品	速冻水果制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
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）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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
			薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）
		冷冻薯类		铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		薯泥（酱）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）、商业无菌	
		薯粉类		铅（以 Pb 计）	
其他类	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群



			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、啉虫酰胺、氟
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
			代用茶	代用茶	铅（以 Pb 计）、啶螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉螨酯、吡虫啉、井冈霉素
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛、警示语标注
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒
以发酵酒为酒基的配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、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）			



			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			蔬菜干制品	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
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）
腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅（以Pb计）、哒螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啞螨酯、脲菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精



				制品	钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌
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、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌
			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
			干蛋类	干蛋类	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
			冰蛋类	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
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	铅（以Pb计）、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				冰片糖	总糖分、还原糖分、螨
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、螨
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺
				盐渍藻	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）



			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
			其他水产制品	其他水产制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母
			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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
				其他淀粉制品	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			淀粉糖	淀粉糖	铅（以 Pb 计）
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、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、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、霉菌
		粽子	粽子	粽子	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、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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）、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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			非发酵性豆制品	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
				腐竹、油皮及其再制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	菌落总数、果糖和葡萄糖、氯霉素、蔗糖、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅（以 Pb 计）、氟胺氰菊酯
27	餐饮食品	餐饮食品	餐饮自制食品	小麦粉制品(自制)	甜蜜素（基质不符）、糖精钠、铝的残留量、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量
				熟肉制品(自制)	铝的残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、铅（以 Pb 计）
				半固态调味料(自制)	亚硝酸盐、山梨酸及其钾盐、胭脂红、苯甲酸及其钠盐、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠
				自制果蔬汁、饮料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV
			复用餐饮具	复用餐饮具	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、山梨酸、二氧化硫、乙二胺四乙酸二钠
28	食盐	食盐	食盐	食盐	大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、“—” —~ ” —~ 游离性余氯
28	食盐	食盐	食盐	食盐	碘（以 I 计）、亚硝酸盐、亚铁氰化钾、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、苯甲酸、山梨酸
29	水发产品	水发产品	水发产品	水发产品	甲醛、铅（以 Pb 计）、二氧化硫、铝的残留量（只测水发海蜇）、苯甲酸山梨酸



30	婴儿配方食品	婴儿配方食品	婴儿配方食品	婴儿配方食品	蛋白质、脂肪氯、硒、水分（仅粉状产品测）、灰分、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）（以粉状产品计，且仅乳基产品测）、黄曲霉毒素 M1（仅乳基产品测）/黄曲霉毒素 B1（仅豆基产品测）、菌落总数（仅粉状产品测，且添加了活性菌种的不测）、大肠菌群
31	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	所有样品：铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 缓解体力疲劳类/提高免疫力类：那红地那非、红地那非、伐地那非、西地那非、那莫西地那非、豪莫西地那非、羟基豪莫西地那非、他达拉非、氨基他达拉非 减肥类：西布曲明

（二）服务要求

（1）供应商须按要求按时完成检测任务，对检测结果进行汇总分析；样品抽样后 20 个工作日内将检测报告直接交付委托检验的监管部门（特殊情况除外：如办案应急需要）。承检机构不得对外发布，也不得报告上级或其他单位。

（2）抽检项目以国家市场监督管理总局下发的检测参数作为基础。承检机构将协助编制抽检监测计划，按照委托检验的监管部门要求，提供检测项目、检测标准/参数、判定依据/参数等服务。在“计划”执行完毕，撰写食品安全风险监测分析报告书，详细对该地区抽检监测数据进行总结、分析，并将报告书交予委托检验的监管部门，为市场监管部门下一步食品安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案。同时，随时为委托检验的监管部门提供食品检测咨询服务。

（3）抽检品种和抽检项目（具体抽检品种与抽检项目按最新文件要求与采购人实际工作要求为准）

（三）商务要求(实质性要求)

（1）服务期限：自合同签订之日起一年。

（2）服务地点：成都市蒲江县。

（3）付款方式：合同签订后 10 个工作日内支付合同总金额的 10%作为预付款，服务时间达半年后 10 个工作日内，支付合同



总金额的 60%，项目完成且经采购人验收合格后 10 个工作日内，支付合同总金额的 30%。

(4) 报价应是完成本项目所有采购内容和磋商文件规定的其它全部费用。

(5) 服务质量：供应商应对本次采购项目的服务质量作出承诺，保证针对本次采购项目所 抽样品的检测报告真实有效且符合《食品安全抽样检验管理办法》和国家其他相关的法律法规 条款。如若因供应商所出具的检测报告，出现纠纷时，造成的相关经济损失由供应商全额承担， 采购人并保留追究其法律责任的权利。

(6) 履约验收

6.1 履约验收的主体：蒲江县市场监督管理局。

6.2 履约验收时间：自供应商提出验收申请之日起 20 日内验收。

6.3 履约验收方式：单位内部验收。

6.4 履约验收程序：一次性验收。

6.5 履约验收标准：严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）的要求进行验收。

