合同编号：JSZC-321183-JRHX-G2026-0001

政府采购合同

第一部分 合同书

项目名称：句容市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务项目

采购包 1：生产、流通环节安全监督抽检服务

甲方：句容市市场监督管理局

乙方：江苏华测品标检测认证技术有限公司

签订日期：2026 年 4 月 23 日

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定和（句容市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务项目）（JSZC-321183-JRHX-G2026-0001）(采购包 1：生产、流通环节安全监督抽检服务)的招标结果，按照平等、自愿、公平、诚实信用和绿色的原则，经甲方和乙方协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同第一部分、第二部分、第三部分及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标或者成交通知书；

1.1.3 投标或者响应文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 货物

1.2.1 货物名称、品牌、规格型号等：/；

1.2.2 货物数量：/；

1.2.3 货物质量：/；

1.3 服务

1.3.1 服务内容：生产、流通环节安全监督抽检服务（生产环节 260 批次、流通环节 900 批次）详细内容及要求见附件一、附件二；

1.3.2 服务标准：

（1）检验项目应依据食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）、标签明示值确定。如国家市场监管总局或江苏省市场监管局下发的抽检计划有更新，甲方有权按照实际情况进行调整。

（2）抽样方法、检验标准、判定原则应依据食品标准（国家标准）以及国家食品药品监督管理局的有关食品抽样要求编制，涉及安全性指标的项目不得低于国家强制性标准要求。

（3）如涉及标签的单项判定，应按国家相关标签标识标准要求判定。

1.3.3 技术保障：

（1）乙方熟悉本项目所涉及国家、行业的现行标准及规范，具有食品安全抽检服务经验，项目实施严格按照技术规范开展服务工作。

（2）乙方为本项目配备具有相关技术能力和抽检经验的项目负责人及服务团队。

（3）乙方为本项目配备履约所必要的相关设施设备（如实验室、冷库、专业检测设备、车辆、摄像设备、冷藏设备等）。

（4）乙方为本项目制定科学详细的实施方案（如技术思路、实施方案、质量控制、特色服务等内容），项目履约严格参照执行 ；

1.3.4 服务人员组成： 张海华、田寒友、陈莎莎、李沅庭、李俊超、徐华、王平、王晶、万荣等，详见乙方投标响应文件 ；

1.4 合同金额

合同金额包括提供招标范围内确定的采购内容、税金及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。同时，除非合同条款中另有规定，合同总金额在合同履行期间不因市场变化因素而变动。本项目采用 总价 合同的计价方式计价。

1.4.1 总价合同。本合同总价（含税）为：￥ 464000.00 （大写： 肆拾陆万肆仟 元人民币）。

1.4.2 生产环节 260 批次、流通环节 900 批次；每批次单价 400.00 元。

在合同履行期间内，根据实际完成的工作量据实结算，但结算总价上限不得超过合同总价。

1.5 履约保证金

乙方 否 （是 /否）需要支付履约保证金。

1.6 预付款

乙方 不需要 （需要/不需要）甲方支付预付款。

1.7 资金支付

1.7.1 甲方应严格履行合同，及时组织验收，验收合格后及时将合同款支付完毕。对于满足合同约定支付条件的，甲方自收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，有条件的甲方可以即时支付。甲方不得以机构变动、人员更替、政策调整、单位放假等为由延迟付款。

1.7.2 资金支付的方式、时间和条件详见 **合同专用条款 1.7.2** ；

1.8 服务期限、地点和方式

1.8.1 服务期限：详见合同专用条款 1.8.1；

1.8.2 服务地点：详见合同专用条款 1.8.2；

1.8.3 服务方式：详见合同专用条款 1.8.3；

1.9 违约责任

1.9.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付货物或服务，那么甲方可要求乙方支付违约金，每延迟一日，违约金按合同金额的 0.5 %计算，最高限额为本合同金额的 5 %；迟延交付货物或服务的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.9.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，乙方可要求甲方支付违约金，每延迟一日，违约金按应付而未付款的 0.5 %计算，最高限额为本合同总价的 5 %；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.9.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.9.4 除前述约定外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.9.5 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标或者成交结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.9.6 违约责任合同专用条款 1.9.6 约定其他责任的，从其约定。

1.10 合同争议的解决

1.10.1 本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，向**甲方所在地**人民法院起诉。

1.10.2 如对任何争议向人民法院提起诉讼，除争议事项或争议事项所涉及的条款外，双方应继续履行本合同项下的其它义务。

1.11 合同生效及其他

1.11.1 本合同自双方当事人盖章时生效。

1.11.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

甲方（盖章）：句容市市场监督管理局

统一社会信用代码：11321183014492210N

法定代表人或授权代表姓名：张云

约定送达地址：句容市长江路1号

乙方（盖章）：江苏华测品标检测认证技术有限公司

统一社会信用代码：91320192MA1MWGHR97

法定代表人或授权代表姓名：曹辉

约定送达地址：南京经济技术开发区恒泰路汇智科技园B1栋第14、15、17层

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1“合同”系指采购人和中标或成交供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标或成交供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标或成交供应商的价格。

2.1.3 “货物”系指中标或成交供应商根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4“服务”系指中标或成交供应商根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。

2.1.5 “甲方”系指与中标或成交供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.6“乙方”系指根据合同约定交付货物的中标或成交供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.7 “现场”系指合同约定货物将要运至或者安装的地点。

2.2 技术规范

货物或服务所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该货物、服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其著作权、专利权、商标权等知识产权方面的起诉。如果任何第三方提出侵权指控或赔偿要求，乙方必须与第三方交涉，并承担发生和可能发生的一切损失、费用和法律责任。如由于乙方不积极与第三方交涉，甲方有权应诉或进行和解，其发生的费用由乙方承担。乙方还应及时澄清相关信息，使甲方声誉免受损害，甲方保留追责的权利。

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等货物或技术成果的知识产权归属，详见<u>合同专用</u>

条款 2.3.2。

2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款 2.4.1 另有约定外，乙方交付的全部货物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护货物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 甲方对项目中要求商品包装和快递包装符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》具体包装需求标准的，政府采购合同应当载明对乙方提供产品及相关快递服务的具体包装要求和履约验收相关条款，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

2.4.3 装运货物的要求和通知，详见合同专用条款 2.4.3。

2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付货物或服务进行履约检查，以确保乙方所交付的货物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何依法不予公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.6.4 除履行本合同义务内容所需外，未经对方事先书面同意，任一方不得擅自使用、复制商标、标志、商业信息、技术及其他资料。

2.6.5 本保密条款长期有效，本合同变更、终止或解除等均不影响本条款的效力。

2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8 货物的风险负担

货物或者在途货物或者交付给第一承运人后的货物毁损、灭失的风险负担详见**合同专用条款 2.8**。

2.9 延迟交付

甲乙双方签订合同后，乙方应按照合同约定履行合同义务，除不可抗力外，乙方不得延迟交付。在合同履行过程中，如果因不可抗力，乙方遇到不能按时交付的情况，应及时以书面形式将不能按时交付的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

2.10 合同变更

合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.11 合同转让和分包

2.11.1 合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。享受中小企业扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

2.11.2 乙方采取分包方式履行合同的，甲方可直接向分包供应商支付款项。

2.12 不可抗力

2.12.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使不能履行本合同部分或全部义务的，甲方和乙方应当积极寻求以合理的方式履行本合同，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订本合同。

2.12.2 如不可抗力无法消除，致使合同目的无法实现的，双方均有权解除合同，且均不互相索赔。

2.12.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在**合同专用条款 2.12.3** 约定时间内以书面形式变更合同；

2.12.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款 2.12.4 约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款 2.12.4 约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定。

2.14 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.15 合同中止、终止

2.15.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.15.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.16 检验和验收

2.16.1 货物或服务交付前，乙方应对货物或服务的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明货物或服务符合合同约定的文件；货物或服务交付时，甲方在合同专用条款 2.16.1 约定时间内组织验收，甲方可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为参考资料一并存档。政府向社会公众提供的公共服务项目，验收时还应当邀请服务对象参与并出具意见。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并依法接受相应的处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。乙方在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，甲方应当及时报告本级政府采购监管部门。

2.16.2 甲方按照合同约定的技术、服务、安全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况组织验收后，出具验收书。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。

2.16.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款 2.16.3。

2.17 通知和送达

2.17.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的地址或电子邮件发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于 3 个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.17.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以传真、电子邮件方式送达的，以传真、电子邮件到达受送达人特定系统之时视为送达；以邮寄方式送达的，以回执上注明的收件日期视为送达。

2.18 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

2.19 合同使用的文字和适用的法律

2.19.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.19.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.20 政府采购信用融资

乙方在签订政府采购合同时如遇到资金困难，甲方应当按照镇江市财政局和中国人民银行镇江市中心支行联合印发《关于转发〈关于深入推进政府采购线上合同信用融资工作的通知〉的通知》要求协助乙方办理信用融资工作，但甲方不保证信用融资能获得金融机构批准。

2.21 合同份数

合同份数按**合同专用条款 2.21** 规定，每份均具有同等法律效力。

第三部分　合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

条款号	约定内容
1.7.2	项目履约完成，服务成果经甲方确认无异议并验收合格，在收到乙方正式发票 10 个工作日内，甲方向乙方一次性付清合同总价款。 合同总价款=实际完成的工作量*中标单价
1.8.1	服务期限：合同签订起至 2026 年 12 月 31 日止。
1.8.2	服务地点：句容市，具体地点甲方指定。
1.8.3	服务方式：乙方现场取样，并提供检测服务。
1.9.6	无
2.3.2	无
2.4.1	无
2.4.3	无
2.8	无
2.12.3	不可抗力发生起 10 日内。
2.12.4	不可抗力发生起 10 日内。
2.16.1	乙方履约工作完成，验收手续齐全，在向甲方提出验收申请 15 日内。
2.16.3	严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，制定验收方案，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。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。验收小组完成验收后，应当出具验收报告。验收报告的内容应包括：实施验收过程基本情况陈述，供应商每一项技术、服务、安全标准等履约情况，与政府采购合同约定的权利义务比较情况，验收结论性意见。验收小组成员的个人验收记录和个人验收意见应作为验收报告附件。
2.21	本合同一式六份，甲方、乙方各持两份，采购代理机构、采购人所在地政府采购监督管理部门各备案一份。

附件一　服务内容及要求

1、甲方根据情况派出监管人员参加现场抽样，确定被抽样单位，乙方每组应当派 2 名以上(包括 2 名)有资质的工作人员进行抽样，并确保按照国家规定的采样规则进行抽样。

2、抽检工作应严格按照《食品安全法》及其《实施条例》、《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》、《食品安全监督抽检实施细则》等相关规定和要求实施抽样检验工作，乙方对检测报告承担法律责任。

3、实际履约时，乙方依据甲方下达的具体任务，检验能力必须覆盖《食品安全监督抽检实施细则》列明的项目与指标明细；食品安全抽检实行抽检分离，乙方必须保证抽样环节和检验环节分离，抽样人员与检验人员不得为同一人，乙方要制定抽检分离操作规程，能够做好抽样环节和检验环节的沟通、衔接工作。

4、乙方必须保证抽检过程公平、公正，出现较严重检验事故的，立即取消承检资格。乙方对抽检信息、数据等负有保密义务，未经甲方书面授权，不得向甲方外的任何单位与个人透露情况，因违反抽样、检验、信息披露等相关规定的，甲方有权取消其承检资格并追究其经济赔偿责任和法律责任。乙方不得将检验任务外包或分包给其他检验机构，一经发现，立即取消承检资格。

5、乙方应该配备专职的抽样人员队伍，严格按照抽检计划的要求开展抽样工作，严格遵守抽样工作规范，保证抽样工作有效，抽样工作要求全程录像。乙方应配备充足的专用车辆、设备及工具，以满足抽样需求，样品运输要符合样品管理规定，不得委托第三方机构或以邮寄、快递等方式运输样品，应派专人专车送达乙方实验室。按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》的有关要求对样品特别是乳制品、餐饮即食食品等有特殊保存要求的食品或者有微生物检验等特殊检验项目的食品进行规范采集、妥善储存。

6、乙方应该配备专职的检验人员队伍，要有良好的实验室管理规范，在甲方规定的时限内完成抽检任务，依法出具检验报告，上报与检验报告对应的电子数据和 PDF 文件至国家食品安全抽样检验信息系统，汇总样品抽检结果信息，密切配合监管部门做好数据汇总、上报、分析等后续工作，提交抽检工作分析总结报告。

7、乙方应该建立专门的抽检数据质量核查工作组，组长由负责抽检业务工作的单位副职领导担任，全面负责抽检数据的质量核查工作。乙方每个月 5 日前，要完成对上个月的所有上报数据的自查，发现问题要及时和甲方沟通，进行整改。如果在国家总局、省局的

数据质量核查中被发现问题，经确认属实的，视情节的严重程度，适当扣减该批次的抽检费用，情节严重的，甲方有权取消其承检资格。

8、食品安全监督抽检异议处理中，因乙方抽样及检验过程不当原因造成初检结论被推翻，由此造成甲方不能有效使用抽检报告，当批次费用不予支付。上述情形如果出现两次及以上的，甲方约谈乙方单位，并暂停委托业务 6 个月。因乙方原因造成甲方在行政复议中被确认违法或行政诉讼败诉，立即终止合作。

9、为保证检验任务高效优质地完成，乙方需接受甲方组织的各种形式的检查和考核，对于甲方在考核中提出的问题要及时进行整改，并提交整改报告。整改不到位的，甲方有权取消其承检资格并保留追究其经济赔偿责任和法律责任的权利。

10、乙方全年抽检任务（监督抽检和风险监测）发现问题率要符合省局对我市的考核指标的要求，如果不能满足考核要求，抽检费用在年底最后一次结算时做相应扣减。发现问题率低于省局对我市的考核指标的要求的，每低于 0.1%，将扣罚 2000 元。

11、乙方应配合甲方完成临时性抽检任务，不得拒绝，否则视为违约。在风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中，密切配合监管部门开展相关抽检工作。

12、乙方应具有液相色谱仪、气相色谱仪、离子色谱仪、原子吸收光谱仪、原子荧光光谱仪、生物安全柜 6 类设备。

13、乙方应具备自有或租赁一般车辆(小汽车、面包车、小货车等)2 辆；乙方应具有自有或租赁冷藏（冻）车辆 1 辆。

14、乙方应具有检验人员至少 20 人，抽样人员至少 6 人（2 年工作经验），检验人员与抽样人员不能重复。抽样人员专业必须为食品科学与工程、食品质量与安全、医学、药学、农学、生物学、化学相关专业。

15、便捷化服务：送样时间：采用无菌操作采集的用于微生物及其致病因子检验的食品样品应在 4 小时内送检（样品采集后到检验员开始检验的时间），冷冻（藏）样品采集后要保证全程冷链运输送检，生鲜样品应在样品采集当日送检，水分含量低或常温保存的定型包装样品应尽快运送至实验室。在本市周边或邻近省份设立办事处和建立实验室，对甲方提出的监督抽检工作任务能够快速响应并结合本市实际情况制定科学的监督抽检计划。

16、样品保存要求: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。

针对食品抽样过程中对有特殊保存要求的样品管理，乙方应具备相应的速冻及冷藏运输条件。

17、出具检测报告:

（1）乙方在抽样 20 个工作日内出具检验报告以及完成国抽系统数据的录入工作。

（2）检验报告出来后，抽检检验结论合格的，乙方应当在检验结论作出后 7 个工作日内将检验结论报送给甲方；抽样检验结论不合格的，乙方应将不合格报告于 2 个工作日内及时送达甲方。当月实施抽检的结果汇总表（电子版及文字版）等相关材料，乙方应及时收集，并于 2 个工作日内提交甲方。

（3）检验结果为不合格的，乙方应印制检验报告一式六份，一份自己留存，五份交给甲方。

（4）结果分析:按甲方要求，乙方应进行年度抽检数据的结果分析，并提交给甲方。

18、乙方能熟练操作国抽系统（包括在系统中录入计划、录入抽样情况、录入检验结果、公示链接的导入工作、数据核查等）。

19、乙方工作未达到本次招标要求或响应承诺的（例如：服务响应时间超过招标规定时间要求的），甲方有权要求乙方进行整改，如整改后仍达不到要求的甲方有权要求立即终止合同，并有权追究其违约责任。

20、乙方应全面负责其工作人员的安全教育、培训、监督和管理，严格遵守安全生产法律法规及行业操作规范，自行配备并提供所有必要的安全防护设备与措施。在合同履行期间，因乙方及其工作人员的行为或过失所引发的任何安全事故(包括但不限于人身伤害、财产损失)，由此产生的一切法律责任、赔偿、处罚及费用均由乙方独立承担。若因此给甲方或任何第三方造成损失的，乙方应负责全额赔偿，并保障甲方免受任何索赔、诉讼或处罚。

附件二　2026 年食品安全抽检品种、项目表

采购包 1：（生产、流通环节）

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）	检测项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	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 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		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、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、
				其他谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A（限燕麦片、豆粉类检测）
			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）、二氧化硫残留量、柠檬黄
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群
				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、大肠菌群

				其他谷物粉类制成品	黄曲霉毒素 B1（限玉米制品检测）、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	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、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（限含芝麻油的食用植物调和油检测）
				其他食用植物油	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）
		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、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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）、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	罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙 酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		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、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、大肠菌群
				其他固体调味料	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛
				坚果与籽类的泥(酱)	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1（限花生制品检测）
				辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量

				火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	铅（以 Pb 计）、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）、安赛蜜
			液体复合调味料	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	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（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	谷氨酸钠
		食用盐	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）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	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）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）

4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	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）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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
			油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、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
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以 Pb 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）、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、诱惑红）、氯霉素、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
			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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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

5	乳制品	乳制品	液体乳	液体乳（灭菌乳）	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			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（限全脂乳粉检测）、复原乳酸度（适用于乳品产品）、杂质度（适用于乳品产品）、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、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
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度 、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪(奶酪)、再制干酪	三聚氰胺、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、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO3-计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌

				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	耗氧量（以 O2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、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（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测）、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(限果蔬汁（浆）、果汁饮料检测。)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
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 （限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（KOH）（限油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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）、商业无菌
				水产动物类罐头	组胺、铅（以 Pb 计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商

					业无菌
				蔬菜类罐头	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠（限腌渍的蔬菜罐头检测）、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	铅（以 Pb 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）（含松茸、姬松茸、茶树菇产品不检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠（限金针菇罐头检测）、二氧化硫残留量（含香菇产品不检测）、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
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）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米食品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以铅计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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）、菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	铅（以 Pb 计）
				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（限罐头工艺产品检测）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	铅（以 Pb 计）
				其他薯类食品	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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）、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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、
		含茶制品和代	代用茶	代用茶	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌

		用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
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、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛
			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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 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）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、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 （限果脯类产品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)（2-8 根据样品生产日期选择相适应的法律法规或标准作为判定依据，并根据所选判定依据选择相适应的检测方法）	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	铅（以 Pb 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、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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、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）、安赛蜜、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
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			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）、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
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 、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A 铅（以 Pb 计）
		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、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红、）
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄）

				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄）
				冰片糖	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄）
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	蔗糖分、总糖分按其规定选择检测方法）、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数（限液体糖产品检测）、大肠菌群（限液体糖产品检测）、霉菌（限液体糖产品检测）、酵母菌
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	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）
				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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌

			其他水产制品	其他水产制品	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）、合成着色剂（柠檬黄）（限调味藻类检测）、甜蜜素、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
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、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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)（限虾味片检测）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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
			淀粉糖	淀粉糖	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计） 、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（以干基计，质量分数）、IG2+P+IG3 含量（以干基计，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-翔甲基糠醛、果糖+葡萄糖含量（占干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	面包	酸价（以脂肪计）（KOH）、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 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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、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
				糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、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 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（除面包外的产品检测）、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓

					红、诱惑红）、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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、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

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑测）、双甲脒测）、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄））、菌落总数
32	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO4 计）、pH（100g/L 水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）
				碳酸钠	总碱量（以 Na2CO3 计）（以干基计）、总碱量（以 Na2CO3 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）
				碳酸氢钠	总碱量（以 NaHCO3 计）、干燥减量、pH（10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）

				焦糖色	吸光度 E0.1%1cm（610nm）、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO2 计）、4-甲基咪唑 a（限氨法和亚硫酸铵法制成的焦糖色检测）、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）
				蜂蜡	过氧化值、酸值（以 KOH 计）、皂化值（以 KOH 计）、熔程、甘油和其他多元醇、铅（Pb）、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	水分 a、黄曲霉毒素 B1、色价、细度 150μm（100 目）通过率 b（限粉末状红曲米检测）、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、
				红曲红	色价 E1%1cm（495±10）nm、干燥减量 a（限粉末状产品检测，从大包装中分装的样品不检测）、铅（Pb）、砷（As）
				红曲黄色素	色价 E1%1cm（495±10）nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As 计）
				胶基	铅（Pb）、总砷（以 As 计）
				食品工业用酶制剂	铅（Pb）、总砷（以 As 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性

注：品种检验项目不少于食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）中规定的检测项目的 50%。如国家市场监管总局或江苏省市场监管局下发的抽检计划有更新，甲方有权按照实际情况进行调整。所抽检品种、项目可计入系统总批次。