

## 企业技术能力

### 1、具有食品检测技术相关专利（6个）

#### (1) 基于光谱技术的兽药残留检测方法及系统



(2) 一种基于大数据的农药残留检测方法及系统



(3) 一种基于大数据的农药残留数据分析方法及系统

证书号第8088105号



专利公告信息

# 发明专利证书

发明名称：一种基于大数据的农药残留数据分析方法及系统

专利权人：山东润达检测技术有限公司

地址：261000 山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

发明人：刘军伟;吕晓倩;吴艳娜;王姝;唐瑜;王璐瑶;殷桂芳

专利号：ZL 2025 1 0421684.0 授权公告号：CN 119939479 B

专利申请日：2025年04月07日 公告日：2025年07月22日

申请日时申请人：山东润达检测技术有限公司

申请日时发明人：刘军伟;吕晓倩;吴艳娜;王姝;唐瑜;王璐瑶;殷桂芳

国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查，决定授予专利权，并予以公告。  
专利权自授权公告之日起生效。专利权有效性及专利权人变更等法律信息以专利登记簿记载为准。

局长  
申长雨

申长雨



(4) 一株耐药性肺炎克雷伯菌噬菌体 RDP-KP-20004 及其应用

证书号第 4815134 号



## 发明专利证书

发明名称：一株耐药性肺炎克雷伯菌噬菌体 RDP-KP-20004 及其应用

发明人：杜新永;李先胜;盖春云;赵丹丹;罗成盛;张庆;刘玉庆  
王立坤;马如霞;刘爽

专利号：ZL 2020 1 1599621.8

专利申请日：2020 年 12 月 30 日

专利权人：瑞科盟（青岛）生物工程有

地址：266200 山东省青岛市市南区江西路街道办事处江西路 258 号

授权公告日：2021 年 11 月 26 日 授权公告号：CN 112362634 B

国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查，依法授予专利权，颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效。专利权期限为二十年，自申请日起算。

专利证书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移、质押、无效、终止、恢复和专利权人的姓名或名称、国籍、地址变更等事项记载在专利登记簿上。



局长 申长雨



第 1 页 (共 2 页)

其他事项参见续页

证书号第 4815134 号



专利权人应当依照专利法及其实施细则规定缴纳年费。本专利的年费应当在每年 12 月 30 日前缴纳。未按照规定缴纳年费的，专利权自应当缴纳年费期满之日起终止。

申请日时本专利记载的申请人、发明人信息如下：

申请人：

瑞科盟（青岛）生物工程有限公司

发明人：

杜新永；李先胜；盖春云；赵丹丹；罗成盛；张庆；刘玉庆；王立坤；马如霞；刘爽



(5) 一种农产品农药残留检测前处理方法

证书号第6475217号



# 发明专利证书

发明名称：一种农产品农药残留检测前处理方法

发明人：何正和;方健明;郭峰;李建红;雷前春

专利号：ZL 2023 1 0357836.6

专利申请日：2023年04月06日

专利权人：山东润达检测技术有限公司

地址：261061 山东省潍坊市潍城区健康东街以南、新二路以东生物医药产业园内101室

授权公告日：2023年11月10日 授权公告号：CN 6223166 B

国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查，决定授予专利权，颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效。专利期限为二十年，自申请日起算。

专利书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移、质押、无效、终止、恢复和专利权人的姓名或名称、国籍、地址变更等事项记载在专利登记簿上。



局长  
申长雨

申长雨



第1页(共2页)

其他事项参见续页

证书号第6475217号

专利权人应当依照专利法及其实施细则规定缴纳年费。本专利的年费应当在每年04月06日前缴纳。未按照规定缴纳年费的，专利权自应当缴纳年费期满之日起终止。

申请日时本专利记载的申请人、发明人信息如下：

申请人：

雷前春

发明人：

何正和;方健明;郭峰;李建红;雷前春



(6) 一种食品保鲜剂残留检测用的样品提取设备



## 2、参与国家、行业、地方标准指定（4个）

### (1) 鲜梨（国家标准）

<https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=F77B061BCE5C422EE05397BE0A0AD833>

The screenshot shows the '鲜梨' (Fresh Pear) standard page on the '全国标准信息公共服务平台' (National Standard Information Public Service Platform). The page includes a navigation bar, a search bar, and a main content area with the following sections:

- 鲜梨** (Fresh Pear): GB 30987-2020
- 日期** (Date): 1. 项目归口 2. 编制归口 3. 起草单位 4. 起草人
- 项目进度** (Project Progress): A timeline showing the progress of the standard from proposal to implementation.
- 基本信息** (Basic Information):
  - 计划号: 20230987-2-442
  - 计划日期: 2023-03-29
  - 计划类别: 国家标准
  - 计划日期: 2023-03-29
  - 计划类别: 国家标准
  - 计划日期: 2023-03-29
  - 计划类别: 国家标准
- 起草单位** (Drafting Units):
  - 中华全国供销合作总社农产品研究所
  - 河北省农林科学院农产品与食品科学研究所
  - 江苏省农业科学院
  - 山东润达检测技术有限公司** (highlighted)
  - 江苏大学
  - 山东省农产品质量标准研究所
  - 安徽省第一农业中学
  - 中国农业科学院郑州果树研究所
  - 山东省果树研究所
  - 深圳自果团农业(集团)股份有限公司
  - 南京市产品质量监督检验中心
  - 全国供销合作总社常州供销储运中心
  - 威海市农业技术推广站
  - 烟台莱山区研究中心
- 起草人** (Drafting Personnel):
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
  - 王守坤, 王守坤, 王守坤, 王守坤
- 相近标准(计划)** (Nearby Standards (Plans))

1) 国家标准修订项目合作协议

合同编号：GPY-2025-08-FW-024

山东润达检测技术有限公司  
中华全国供销合作总社济南果品研究所

国家标准修订项目



二〇二五年六月



CS 扫描全能王  
3亿人都在用的扫描App

## 合作协议

甲方：中华全国供销合作总社济南果品研究所

乙方：山东润达检测技术有限公司

### 一、合作背景

甲方为国家级科研院所，自1980年成立以来，长期专业从事果蔬采后技术研究，是果品国家标准制修订归口单位，全国果品标准化委员会贮藏加工分技术委员会秘书长单位。乙方山东润达检测技术有限公司。经双方友好协商，发挥双方技术优势和资源，共同开展国家标准《鲜梨》修订工作。为明确标准修订项目中双方的责任义务，加强沟通合作，特制定本协议，双方共同遵守。

### 二、合作责任与义务

#### (一)甲方责任与义务

- 1、负责组织标准修订项目的实施。
- 2、负责标准修订方案，标准文本、标准编制说明的撰写。
- 3、负责组织标准征求意见，并按照意见进行修改。
- 4、承办标准审定会，完成标准送审稿的上报。

#### (二)乙方责任与任务

- 1、配合甲方完成标准修订工作。
- 2、协助进行标准编制说明中行业现状的调研。
- 3、协助进行标准指标检测中样品的收集。



4、协助承办标准修订审定会。

### 三、合作任务指标及成果分配

1、甲方报批颁布实施国家标准《鲜梨》1项。

2、国家标准《鲜梨》完成单位署名：甲方第一位，乙方参与修订，可令挂名两位参与编制人员名字

### 四、合作费用

因该项国家标准《鲜梨》修订需要自筹经费支持，所需经费由甲乙双方共同承担。山东润达检测技术有限公司应承担4万元，用于样品收集、检测、专家咨询及论证等费用支出，本次承担的4万元经费为该项国家标准《鲜梨》通过并下发纸质文件的全部费用，除此之外甲方不允许向乙方收取任何额外费用。经费使用应严格按照国家课题相关要求列支，专款专用。

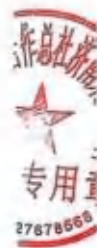
### 五、付费方式

乙方于合同签订后支付给甲方80%的乙方筹措经费金额，甲方完成标准的修订与报批后，乙方支付给甲方剩余的20%乙方筹措经费金额。每次支付后，由甲方向乙方开具对应支付金额的增值税发票。

甲方账号信息：

单位名称：中华全国供销合作总社济南果品研究所

开户行：中国工商银行济南历山支行



CS 扫描全能王  
3亿人都在用的扫描App

## 六、违约责任解决方法

合同履行期间，双方不得违约，如有违约，由违约方向不违约方支付合同价款百分之五的违约金。发生争议时，双方协商解决，协商不成，向原告方人民法院起诉。

## 七、其它

本协议双方签字盖章后生效，有效期壹年。协议一式肆份，双方各执贰份。其它未尽事宜，双方另议形成附件，附件与本合同具有同等法律效力。

甲方(公章):  
法定代表人或委托代理人  
3701027678558

(签字): 曹宁

年 月 日

乙方(公章):  
法定代表人或委托代理人  
370201

(签字): 姜艳河  
日



2) 鲜梨标准

ICS 67.080.10  
CCS B 31



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10650—2025  
代替 GB/T 10650—2008

鲜 梨



2025-12-31 发布

2026-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 10650—2008《鲜梨》，与 GB/T 10650—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围(见第1章,2008年版的第1章)；
- 删除了“品种特征”“成熟”“成熟度”“刺伤”“碰压伤”“磨伤”“药害”“日灼”“雹伤”“病害”“生理性病害”“侵染性病害”“虫伤”“虫果”“外来水分”“容许度”的术语和定义(见第3章,2008年版的第3章)；
- 更改了质量要求(见第4章,2008年版的第4章)；
- 删除了卫生指标(见2008年版的4.3)；
- 增加了规格划分(见4.3)；
- 更改了检验方法(见第5章,2008年版的第5章)；
- 更改了抽样方法及数量的规定(见6.2,2008年版的5.5)；
- 更改了判定规则(见6.3,2008年版的第6章)；
- 更改了容许度(见6.3.4,6.3.5,2008年版的第6章)；
- 更改了包装和标签的规定(见第7章,2008年版的第8章)；
- 增加了贮藏和运输(见第8章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、中国农业科学院果树研究所、河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所、山东省果树研究所、江苏省农业科学院、深圳百果园实业(集团)股份有限公司、山东润达检测技术有限公司、哈尔滨市产品质量综合检验检测中心、江苏大学、全国供销合作总社济南果蔬华德公司、东营市食品药品检验研究院、威海市农业农村局、濰县第一职业中学、濰县果业服务中心。

本文件主要起草人：刘雪梅、宋焯、闫新焕、潘少香、赵新玉、苗艺璇、郑晓冬、王文辉、关军锋、吴茂玉、张志勇、郭志明、赵丽娟、魏树伟、谭梦男、曹宁、李继兰、白钰洁、邢鑫、常金良、吕晓倩、王璐瑶、许敏、王震、初乐、东莎莎、于润欣、卫建军、杨瑞宏、王一波。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989年首次发布为 GB/T 10650—1989,2008年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

# 鲜 梨

## 1 范围

本文件规定了鲜梨的质量、检验规则、包装和标签以及贮藏和运输的要求，描述了相应的检验方法。  
本文件适用于鲜梨的质量分级和商品流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

GH/T 1152 梨冷藏技术

NY/T 1198 梨贮运技术规范

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2009 水果硬度的测定

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 3104 仁果类水果(苹果和梨)采后冷藏技术规范



## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 质量要求

### 4.1 基本要求

鲜梨应符合下列基本要求：

- 具有该品种固有的特征；
- 果实完整良好；新鲜洁净，无异味或非正常风味；无外来水分；无腐烂；无刺伤、破皮划伤；无病虫害；无霉伤；
- 具有适于市场销售或贮藏要求的成熟度。

### 4.2 等级划分

鲜梨等级划分应符合表1的要求。

表 1 鲜梨等级划分

项目指标	特级	一级	二级	
果形	端正	正常,允许有轻微缺陷	允许有缺陷,不应有偏缺过大的畸形果	
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	具有本品种应有的色泽,允许色泽较差	
果梗	果梗完整(不包括商品化处理造成的果梗缺损)	果梗完整(不包括商品化处理造成的果梗缺损)	允许果梗轻微损伤	
果面缺陷	①碰压伤	不准许	不准许	
	②磨伤(枝磨、叶磨)	不准许	不准许	
	③药斑	允许轻微薄层药斑,总面积不超过果面的 1/20	允许轻微薄层药斑,总面积不超过果面的 1/10	允许轻微薄层药斑,总面积不超过果面的 1/5
	④日灼	不准许	超过 0.5 cm <sup>2</sup>	允许轻微日灼,总面积不超过 1.0 cm <sup>2</sup>
注:鲜梨主要品种理化指标参考值见附录 A。				

## 4.3 规格划分

不同品种鲜梨根据果实大小划分果型,划分依据见附录 B。同一果型规格分为大、中、小,应符合表 2 的要求。

表 2 鲜梨规格划分

单位为克

果型	大(L)	中(M)	小(S)
特大型果	>480	320~480	<320
大型果	>320	200~320	<200
中型果	>200	120~200	<120
小型果	>120	80~120	<80
特小型果	>80	40~80	<40
注:特大型果、大型果、中型果、小型果、特小型果的品种划分见附录 B。			

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

5.1.1 刺伤、破皮划伤、果形、色泽、果梗、果面缺陷(碰压伤、磨伤、药斑、日灼)等项目用目测法结合量具检验。异味用嗅觉法检验。

5.1.2 病虫害用肉眼或用放大镜检查果实的外表征状,如发现有病虫害症状,或果实内部疑似有病虫害者,应检取样品用小刀进行剖切检验,如发现有内部病变,应扩大剖切数量,进行严格检查。

### 5.2 单果重

果实的单果重用百分位天平称量。称量梨单个果实的质量,记录并计算平均值,单位以 g 表示,保留一位小数。

### 5.3 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法测定。

### 5.4 硬度

按 NY/T 2009 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

同品种、同产地、同等级、同生产日期的鲜梨作为一个检验批次。

### 6.2 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次,抽取的样品应具有代表性,在全批货物的不同部位随机抽取,最低取样件数按 GB/T 8855 的规定执行。

### 6.3 判定规则

6.3.1 该批次样品的包装、标签不合格,生产单位进行整改后申请复检;该批次样品的质量要求不合格的不进行复检。

6.3.2 每批样品抽样检验时,对不符合所属等级或规格标准的样品要做各项质量记录,如 1 个样品同时出现几种缺陷,则选定其中 1 种主要缺陷记录,有缺陷残次品的数量只计 1 次,不重复计数,不合格品百分率结果保留 1 位小数,单项不合格品百分率按式(1)计算。各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

$$W = \frac{X_1}{X_2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- W——单项不合格品百分率;
- $X_1$ ——不符合该质量等级要求的果数;
- $X_2$ ——总果数。

6.3.3 每批受检样品不合格百分率按其所检件数的平均值计算,但总计不应超过所属等级或规格规定



GB/T 10650—2025

的容许度范围。

6.3.4 等级容许度范围如下：

- a) 特级允许有 5% 的果实不符合该等级要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 10% 的果实不符合该等级要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 10% 的果实不符合该等级要求,但应符合基本要求。

6.3.5 规格容许度按数量计,容许度要求如下:

各规格允许有 5% 的果实不符合本规格要求,但应符合下一规格的要求。

## 7 包装和标签

### 7.1 包装

按 NY/T 1778 的要求执行,宜采用纸箱、塑料箱、木箱进行分层包装。不应过度包装,应符合 GB 43284 的要求。

### 7.2 标签

按 GB/T 191 和 NY/T 1778 的要求执行。

## 8 贮藏和运输

8.1 采收后应尽快预冷,宜采用普通冷库预冷、冰水预冷、差压预冷或真空预冷方式,应符合 NY/T 3104 的规定。

8.2 若需临时贮藏,应在阴凉、通风、干净的环境下进行,应避免烈日暴晒、雨淋,堆码整齐,防止挤压损伤。

8.3 若长期贮藏应分品种、等级堆码,冷藏条件及管理应符合 NY/T 1198、GH/T 1152 的规定。不应与其他有毒、有异味、发霉散热以及传播病虫的物品混合存放。

8.4 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。不应与有毒、有害物质同车运输。应轻装轻卸,快装快运,减少颠簸和剧烈振动。运输期间的温度、湿度应符合 NY/T 1198 的规定。



附录 A  
(资料性)  
鲜梨主要品种理化指标参考值

鲜梨各主要品种理化指标参考值见表 A.1。

表 A.1 鲜梨主要品种理化指标参考值

品种	可溶性固形物/%	硬度/(kg/cm <sup>2</sup> )
鸭梨	≥11.0	4.0~7.5
酥梨	≥10.5	4.0~7.0
雪花梨	≥11.0	5.0~9.0
香梨	≥11.0	3.9~7.5
翠冠梨	≥11.0	7.0~9.0
黄金梨	≥11.5	6.0~8.4
丰水梨	≥11.0	4.0~7.5
秋月梨	≥11.0	4.0~6.0
黄冠梨	≥11.0	5.0~9.0
南果梨	≥11.0	—
玉露香梨	≥12.0	4.0~6.0
荏梨	≥11.0	7.0~9.0
香水梨	≥10.0	3.0~4.0
秋白梨	≥10.5	7.0~7.5
花盖梨	≥13.0	3.0~4.0
巴梨	≥12.0	—
夏露梨	≥11.5	5.0~6.0
派克汉姆梨	≥12.5	—

注：本表列出的硬度值为达到食用成熟度时的数值。

附录 B  
(资料性)  
鲜梨各主要品种果型划分

鲜梨各主要品种果型划分见表 B.1。

表 B.1 鲜梨各主要品种果型划分

果型	品种
特小型果	南果梨等
小型果	香梨、花盖梨等
中型果	香水梨、秋白梨、巴梨、鸭梨、翠冠梨、夏露梨等
大型果	砀山酥梨、黄冠梨、玉露香梨、荏梨、黄冠梨、丰水梨、雪花梨、派克汉姆梨等
特大型果	秋月梨等



## (2) 鲜苹果（国家标准）

我公司协助中华全国供销合作总社济南果品研究所修订鲜苹果国家标准 GB/T 10651-2008(全部代普)更改为 20191875-T-442，现已批准，证明文件详见后附截图与文件。正式文件将于 2026 年 09 月份正式实施。

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《鲜苹果》等367项推荐性国家标准和2项推荐性国家标准修改单的公告（2026年第9号）

发布日期：2026-03-05 来源：国家市场监督管理总局,国家标准化管理委员会 复制网址

分享：

核心提示：国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《鲜苹果》《鲜、冻羊肉》《动物油脂 熔点测定》等367项推荐性国家标准和2项推荐性国家标准修改单的公告

国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准《钢铁及合金 磷含量的测定 分光光度法和磷量法》等367项推荐性国家标准和2项推荐性国家标准修改单，现予以公告。

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会  
2026-02-27

附件文件下载：2026年第9号

相关标准如下：

序号	标准号及标准名称	标准编号	实施日期
1	GB/T 10651-2026 鲜苹果	GB/T 10651-2008	2026-09-01



https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=E116673EA76EA3B7E05397BE0A0AC6BF

登录 注册

## 全国标准信息公共服务平台

National public service platform for standards information

标准 服务 先行

---

首页
国家标准
行业标准
地方标准
团体标准
企业标准
国际标准
国外标准
技术委员会
标准化人才

### 鲜苹果

fresh apple

国家标准计划《鲜苹果》由 TC501（全国果品标准化技术委员会）归口，TC501SC1（全国果品标准化技术委员会归口加工分委）执行，主管部门为中华全国供销合作总社。归口单位：发布后6个月正式实施。

主要起草单位：中华全国供销合作总社青岛果品研究所、山东省农业技术推广中心、威海市农业技术推广服务中心、山东王家柳农业发展有限公司、中国标准化研究院、全国农业技术推广服务中心、山东烟台检测技术有限公司、中农联盟股份有限公司、郑州商品交易所、山东农业大学、青岛农业大学、大连工业大学、陕西省果业中心、烟台果都鲜食品有限公司、中国农业科学院郑州果树研究所、中国农业科学院兴城果树研究所、陕西省果业中心、山东省烟台农业科学研究院、厦门理工学院、威海市源红果品股份有限公司、众一农产品有限公司。

主要起草人：宋祥、郑同军、高文胜、夏继云、曹宁、席兴军、潘少春、王礼彬、吴茂玉、秦磊、陈磊、王克星、冯志家、高保立、杨建伟、郭利国、宋来庆、赵德英、陈修建、李明贵、曹峰、曹瑞珍、王存宝、刘崇德、王勇、倪善平、杜文娟、孙力、刘树琛、史麒麟。

目录

- 1 项目进度
- 2 最新情报
- 3 起草单位
- 4 起草人

#### 项目进度

#### 基础信息

计划号	20191875-T-442	标准号	GB/T 18851-2019
制修订	修订	产品分类	中国标准分类号 B31
发布日期	12个月	国际分类号	67.080.10
下达日期	2019-07-12	归口单位	全国果品标准化技术委员会
		执行单位	全国果品标准化技术委员会归口加工分委
		主管部门	中华全国供销合作总社

#### 起草单位

中华全国供销合作总社青岛果品研究所	山东省农业技术推广中心
威海市农业技术推广服务中心	山东王家柳农业发展有限公司
中国标准化研究院	全国农业技术推广服务中心
<b>山东烟台检测技术有限公司</b>	中农联盟股份有限公司
郑州果品研究所	山东农业大学
青岛农业大学	大连工业大学
陕西省果业中心	烟台果都鲜食品有限公司
中国农业科学院郑州果树研究所	中国农业科学院兴城果树研究所
陕西省果业中心	山东省烟台农业科学研究院
厦门理工学院	威海市源红果品股份有限公司
众一农产品有限公司	

#### 起草人

宋祥	郑同军	高文胜	夏继云
曹宁	席兴军	潘少春	王礼彬
吴茂玉	秦磊	陈磊	王克星
冯志家	高保立	杨建伟	郭利国
宋来庆	赵德英	陈修建	李明贵
曹峰	曹瑞珍	王存宝	刘崇德
王勇	倪善平	杜文娟	孙力
刘树琛	史麒麟		

1) 国家标准修订项目合作协议

合同编号：GPY-2025-08-FW-023

山东润达检测技术有限公司  
中华全国供销合作总社济南果品研究所

国家标准修订项目



二〇二五年六月



CS 扫描全能王  
3亿人都在用的扫描App

## 合作协议

甲方：中华全国供销合作总社济南果品研究所

乙方：山东润达检测技术有限公司

### 一、合作背景

甲方为国家级科研院所，自1980年成立以来，长期专业从事果蔬采后技术研究，是果品国家标准制修订归口单位，全国果品标准化委员会贮藏加工分技术委员会秘书长单位。乙方山东润达检测技术有限公司。经双方友好协商，发挥双方技术优势和资源，共同开展国家标准《鲜苹果》修订工作。为明确标准修订项目中双方的责任义务，加强沟通合作，特制定本协议，双方共同遵守。

### 二、合作责任与义务

#### (一) 甲方责任与义务

- 1、负责组织标准制修订项目的实施。
- 2、负责标准修订方案，标准文本、标准编制说明的撰写。
- 3、负责组织标准征求意见，并按照意见进行修改。
- 4、承办标准审定会，完成标准送审稿的上报。

#### (二) 乙方责任与任务

- 1、配合甲方完成标准修订工作。
- 2、协助进行标准编制说明中行业现状的调研。
- 3、协助进行标准指标检测中样品的收集。



4、协助承办标准修订审定会。

### 三、合作任务指标及成果分配

1、甲方报批颁布实施国家标准《鲜苹果》1项。

2、国家标准《鲜苹果》完成单位署名：甲方第一位，乙方参与修订，可挂名两位参与人员名字

### 四、合作费用

因该项国家标准《鲜苹果》修订需要自筹经费支持，所需经费由甲乙双方共同承担。山东润达检测技术有限公司应承担4万元，用于样品收集、检测、专家咨询及论证等费用支出，本次承担的4万元经费为该项国家标准《鲜苹果》通过并下发纸质文件的全部费用，除此之外甲方不允许向乙方收取任何额外费用。经费使用应严格按照国家课题相关要求列支，专款专用。

### 五、付费方式

乙方于合同签订后支付给甲方80%的乙方筹措经费金额，甲方完成标准的修订与报批后，乙方支付给甲方剩余的20%乙方筹措经费金额。每次支付后，由甲方向乙方开具对应支付金额的增值税发票。

甲方账号信息：

单位名称：中华全国供销合作总社济南果品研究所

开户行：中国工商银行济南历山支行



## 六、违约责任解决方法

合同履行期间，双方不得违约，如有违约，由违约方向不违约方支付合同价款百分之五的违约金。发生争议时，双方协商解决，协商不成，向原告方人民法院起诉。

## 七、其它

本协议双方签字盖章后生效，有效期贰年。协议一式肆份，双方各执贰份。其它未尽事宜，双方另议形成附件，附件与本合同具有同等法律效力。

甲方(公章):  乙方(公章):   
法定代表人或委托授权人 法定代表人或委托授权人  
(签字): 曹宁 (签字): 王艳娜  
年 月 日 年 月 日



2) 鲜苹果标准

ICS 67.080.10  
CCS B 31



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10651—2026

代替 GB/T 10651—2008

鲜 苹 果



2026-02-27 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 10651—2008《鲜苹果》，与 GB/T 10651—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了基本要求(见 4.1,2008 年版的 4.1)；
- b) 更改了质量等级要求(见 4.2,2008 年版的 4.2)；
- c) 更改了容许度要求(见 4.4,2008 年版的第 5 章)；
- d) 更改了理化指标要求(见附录 A,2008 年版的附录 B)；
- e) 删除了卫生要求(见 2008 年版的第 6 章)；
- f) 删除了总酸测试样品制备方法(见 2008 年版的 C.1.2.1)；
- g) 增加了包装和标签、贮藏和运输要求(见第 7 章、第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、山东省农业技术推广中心、威海市农业农村事务服务中心、山东王掌柜农业发展有限公司、中国果品研究所、全国农业技术推广服务中心、**山东润达检测技术有限公司**、中泰期货股份有限公司、郑州商品交易所、山东农业大学、青岛农业大学、大连工业大学、陕西省果业中心、烟台果都鲜果有限公司、中国农业科学院郑州果树研究所、中国农业科学院兴城果树研究所、延安市果业中心、山东省烟台市中农科学研究院、厦门理工学院、威海市翠虹果品股份有限公司、众一农产品有限公司。

本文件主要起草人：宋烁、郑晓冬、高文胜、赵彩云、曹宁、席兴立、潘少香、王兆顺、吴茂玉、秦磊、张鑫、王克健、毛志泉、阎振立、杨建伟、路树国、孙来庆、赵德英、陈修德、李明丽、郭琪、董萌、肖珑扬、王存宝、刘燕德、王震、倪春平、杜文瑜、**孙力、刘松明**、朱明军。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989 年首次发布为 GB/T 10651—1989,2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。



# 鲜 苹 果

## 1 范围

本文件规定了鲜苹果的质量要求以及检验规则、包装和标签、贮藏和运输的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于鲜苹果，包括富士系、元帅系、嘎啦系等 24 个品系鲜苹果的购销、贮藏和包装，其他品种参照执行。用于加工的苹果除外。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB/T 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
- GB/T 40960 苹果冷链流通技术规程
- GB 43284 限制商品过度包装要求 第 1 部分：农产品
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 2009 水果硬度的测定
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法



## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**异常外部水分 abnormal external moisture**

果实经雨淋或用水冲洗后在苹果表面留下的水分。

注：不包括由于环境温度变化产生的轻微凝结水。

### 3.2

**成熟度 maturity**

果实成熟的程度，分为可采成熟度、食用成熟度和生理成熟度。

### 3.3

**果面缺陷 surface defects**

对果实表皮造成的各种损伤。

注：包括机械伤、日灼、雹伤、裂纹、小斑点、药害、裂果。

3.4

**果锈 russeting**

外部环境或药害导致果皮细胞的不正常分裂产生木栓形成层,使角质层龟裂剥落形成的无光泽的暗褐色木栓化薄层或点状物。

注:主要包括片锈、网锈和点锈。

3.5

**片锈 flaky fruit rust**

果面上形成的的大小不等、形状不规整的浅褐色轻微粗糙的连片锈斑。

3.6

**网锈 net like fruit rust**

果面上分布的平滑的网状锈斑。

3.7

**点锈 spot like fruit rust**

果面上分布的不连续的点状锈斑。

3.8

**机械伤 physical damage**

果实受到机械力作用而造成的伤害。

注:包括刺伤、划伤、碰压伤、磨伤等。

3.9

**药害 spray burn**

因喷洒农药在果面上残留的药斑或伤害。

注:轻微药斑是指点较细小、稀疏的斑点和不明亮的轻腐网状薄层。

3.10

**雹伤 hail damage**

果实在生长期受冰雹击伤所造成的表面凹陷、开痕或破损。

注:果皮被击破及果肉伤者为重雹伤。果皮未被击破处略显凹陷,皮下果肉伤较浅,而且愈合良好者为轻微雹伤。

3.11

**病果 diseased fruit**

遭受生理性病害和侵染性病害侵害的果实。

注:生理性病害包括褐斑病(虎皮病)、苦痘病、褐心病、水心病(蜜果病或糖心病)、缩果病、冷害、二氧化碳中毒等;侵染性病害包括炭疽病、轮纹病、褐腐病、青霉病、绿霉病、红点病、黑点病等。

3.12

**虫果 maggoty fruit**

受苹小、梨小、桃小等食心虫蛀蚀,或卷叶蛾、椿象、金龟子等啃食的果实。

3.13

**小斑点 minor flaws**

果实表面出现的不影响果实食用品质的微小斑点或瑕疵。

4 质量要求

4.1 基本要求

鲜苹果应:



- a) 完整良好；
- b) 鲜苹果主要品种理化指标要求应符合附录 A；
- c) 具有本品种固有的特征和风味；新鲜洁净，无异味；
- d) 具有适于市场销售或贮藏要求的成熟度；
- e) 不带异常外部水分。

#### 4.2 质量等级要求

鲜苹果质量等级分为三个等级，各质量等级要求应符合表 1。

表 1 鲜苹果质量等级要求

项目	优等	一等	二等	
果形	具有本品种应有的特征	允许果形有轻微缺陷	果形有缺点，但仍保持本品基本特征，不应有畸形果	
色泽	具有本品种果面着色特征及比例应符合附录 B			
果梗	果梗完整(商品化处理统一减除的除外)	果梗完整(商品化处理统一减除的除外)	允许果梗损伤或缺损	
病虫害	无	无	无	
果面缺陷	机械伤	无	总面积不超过 1 cm <sup>2</sup> ，伤处不应褐变	
	日灼	无	允许浅褐色或褐色，面积不超过 1 cm <sup>2</sup>	
	雹伤	无	允许果皮愈合良好的轻微雹伤，总面积不超过 1 cm <sup>2</sup>	
	裂纹	无	允许梗洼或萼洼内有微小裂纹	允许有不超出梗洼或萼洼的微小裂纹
	小斑点	无	不超过 5 个	不超过 10 个
	药害	无	无	无
	裂果	无	无	无
果锈	片锈	无	不超过梗洼的轻微锈斑	允许轻微超出梗洼或萼洼的锈斑
	网锈	允许轻微面分离的平滑网状，不明显锈斑，总面积不超过果面的 1/20	允许平滑网状薄层，总面积不超过果面的 1/10	允许轻度粗糙的网状果锈，总面积不超过果面的 1/5
	点锈	允许轻微点状锈斑，总面积不超过果面的 1/16	允许轻微点状锈斑，总面积不超过果面的 1/8	允许较明显点状锈斑，总面积不超过果面的 1/4
注 1：一等、二等中单个果实的果面缺陷不超过 3 项。				
注 2：免套袋种植的苹果，日灼、裂纹、小斑点、果锈执行低一等级标准。				

#### 4.3 规格要求

鲜苹果根据品种特点分为大型果、中型果、小型果三类，各类规格要求应符合表 2。

表 2 鲜苹果质量规格要求

规格	大型果横径/mm	中型果横径/mm	小型果横径/mm
85	85~<95	—	—
80	80~<85	80~<85	—
75	75~<80	75~<80	—
70	70~<75	70~<75	—
65	65~<70	65~<70	—
60	—	60~<65	—
50	—	—	50~<55
45	—	—	45~<50
40	—	—	40~<45
35	—	—	35~<40

注 1: 使用自动化分选设备进行分级分选的规格要求设置参考附录 C。  
注 2: 主要品种的大小分类参考附录 D。

#### 4.4 容许度要求

##### 4.4.1 质量容许度

质量容许度要求如下:

- 优等品允许有 10% 的果实不符合本等级但符合一等品规定的质量要求;
- 一等品允许有 15% 的果实不符合本等级但符合二等品规定的质量要求;
- 二等品允许有 15% 的果实不符合本等级但符合基本要求规定的质量要求。

##### 4.4.2 规格容许度

允许有 5% 的果实不符合本规格要求。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

- 5.1.1 取样果放于洁净台面上, 观察其外观、成熟度、异物、异常外来水分等。
- 5.1.2 品尝或嗅闻检验果实风味及异味。
- 5.1.3 目测或用量具测量果面的果形、色泽、果梗、果面缺陷、果锈等。
- 5.1.4 随机挑选 20 个果, 先横径切开, 再纵径切开, 切成 4 块。逐个观察果实内部病害与损伤情况。  
注: 水心病未造成果肉褐变的不列入质量容许度计算范畴。

#### 5.2 规格检验

用标准分级果板衡量确定。按单果重区分规格的用天平或台秤确定。

#### 5.3 容许度检验

取一个检验批次全部样果分别按等级、规格要求检出不合格果, 按公式(1)分别计算质量容许度与

规格容许度,结果精确到小数点后一位;

$$M = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$M$  ——容许度百分比, %;

$m_1$  ——不合格果实质量,单位为克(g);

$m_2$  ——包装物内果实质量,单位为克(g)。

## 5.4 理化指标检验

### 5.4.1 硬度

将手持硬度计(探头直径 11 mm)装在支架上进行测量,其他内容按 NY/T 2009 规定执行。

### 5.4.2 可溶性固形物

采用折射仪法,每次试验前随机挑选 20 个果,直接取果实阴阳两面果肉分别挤汁到折射仪镜头进行测试,对测得的 40 个数据求其平均值,计算至小数点后一位,其他内容按 NY/T 2637 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一产地、同一品种、同一等级、同一规格、同一包装的果实作为一个检验批次。

### 6.2 抽样

6.2.1 按 GB/T 8855 规定执行。

6.2.2 按件抽取样品时,如单个包装内重量不足时予以添补,并同时按包装技术要求进行包装检查。

### 6.3 判定规则

6.3.1 在同一个样品上兼有两项或两项以上不同缺陷的,仅记录其中对品质影响较大的一项。

6.3.2 经检验符合第 4 章要求的果实,该批样品按本文件判定为符合相应的等级和规格。

### 6.4 复检

6.4.1 检验不符合标注的等级规格要求时,买卖双方可协商重新定级验收,如交售方不同意变更等级时,可将整批次果实重新整理后复检,以复检结果作为评定等级的最终依据。

6.4.2 若买卖双方协商不成,可重新加倍抽样复检,复检一次为限,复检结果为最终判定依据。

## 7 包装和标签

### 7.1 包装

按 NY/T 1778 的要求执行,宜采用纸箱、塑料箱、木箱、铁框等进行分层包装。不应过度包装,应符合 GB 43284 的要求。

### 7.2 标签

按 GB/T 191 和 NY/T 1778 的要求执行。



## 8 贮藏和运输

### 8.1 贮藏

8.1.1 采收后应尽快预冷,宜采用普通冷库预冷、预冷库预冷、差压预冷库预冷方式,可按照 NY/T 3104 规定执行。

8.1.2 若需临时贮藏应在阴凉、通风、干净的环境下进行,严防烈日暴晒、雨淋,堆码整齐,防止挤压损伤。

8.1.3 若长期贮藏应分品种、等级堆码,冷藏或气调贮藏条件及管理按照 GB/T 8559、GB/T 23244 规定执行。

### 8.2 运输

8.2.1 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。不应与有毒、有害物质同车运输。应轻装轻卸,快装快运,减少颠簸和剧烈振动。运输期间的温度湿度要求按照 GB/T 40960 规定执行。

8.2.2 其他运输温度宜控制在 0℃~15℃之间,具体根据运输路径所在区域环境气温实际情况控制。



**附录 A**  
(规范性)  
**鲜苹果各主要品种理化指标**

鲜苹果各主要品种理化指标参考值见表 A.1。

**表 A.1 鲜苹果各主要品种理化指标参考值**

品种	硬度/(kg/cm <sup>2</sup> )	≥	可溶性固形物/%	≥
富士系	6.5		12.0	
元帅系	6.5		11.5	
嘎拉系	6.5		12.0	
国光	7.0		12.5	
藤牧一号	5.5		11.0	
华夏	6.0		12.0	
粉红女士	7.0		13.0	
乔纳金	6.5		13.0	
泰冠			13.0	
华冠			13.0	
红将军			12.5	
瑞夏	7.0		12.0	
寒富	7.5		12.5	
美国八号			13.0	
瑞阳	7.0		13.0	
瑞香红	7.0		13.0	
秦脆	6.5		13.5	
蜜脆	6.3		13.5	
塞外红	9.0		14.0	
金冠系	6.5		12.5	
维纳斯黄金	6.5		12.5	
瑞雪	7.0		12.5	
王林	6.5		13.0	
澳洲青苹	7.0		12.0	

注：其他未列入品种可根据品种特性参照表内近似品种的规定掌握。

**附录 B**  
(规范性)  
**鲜苹果各主要品种色泽要求**

鲜苹果各主要品种色泽要求应符合表 B.1。

**表 B.1 鲜苹果各主要品种色泽要求**

品种	等级		
	优等品	一等品	二等品
富士系	红或条红 90%以上	红或条红 80%以上	红或条红 60%以上
元帅系	红 95%以上	红 85%以上	红 60%以上
嘎拉系	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上
国光	红或条红 80%以上	红或条红 60%以上	红或条红 50%以上
藤牧一号	红 70%以上	红 60%以上	红 50%以上
华夏	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上
粉红女士	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
乔纳金	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上
秦冠	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
华冠	红或条红 85%以上	红或条红 75%以上	红或条红 60%以上
红将军	红 85%以上	红 75%以上	红 50%以上
珊夏	红 75%以上	红 60%以上	红 50%以上
寒富	红或条红 90%以上	红或条红 80%以上	红或条红 60%以上
美国八号	红 80%以上	红 70%以上	红 55%以上
瑞阳	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
瑞香红	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
秦脆	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
塞外红	红 90%以上	红 80%以上	红 60%以上
蜜脆	红或条红 90%以上	红或条红 80%以上	红或条红 60%以上
金冠系	金黄色	黄、绿黄色	黄、绿黄、黄绿色
维纳斯黄金	金黄色	黄、绿黄色	黄、绿黄、黄绿色
瑞雪	金黄色	黄、绿黄色	黄、绿黄、黄绿色
玉林	黄绿或绿黄,允许果面局部泛红	黄绿或绿黄,允许果面局部泛红	黄绿或绿黄,允许果面局部泛红
澳洲青苹	绿	绿	绿

注 1: 全红品种的着色百分比依据该品种特有的着色良好的全红色泽覆盖的果皮面积计算,其中色泽较该品种特有的良好全红色或条红色浅,但与该等级规定的果实具有同样良好外观的苹果,归入满足其最小着色百分比的等级。  
注 2: 条红品种的着色百分比以有条纹果皮面积计算,满足该品种特有色泽条纹占据显著主导地位,明显多于淡红、青色或黄色条纹;若果实着色虽浅于品种特有色泽标准,但着色面积超过对应等级特有色泽的最低百分比要求,且整体美观度与达到该品种良好条红最低百分比要求的果实相当的,仍将该果实归入该等级。  
注 3: 淡褐色条纹不作着色计算。

附录 C  
(资料性)

## 鲜苹果各质量规格单果重参考范围

鲜苹果各质量规格单果重参考范围见表 C.1。

表 C.1 鲜苹果各质量规格单果重参考范围

规格	参考单果重/g
85	250~<350
80	200~<250
75	175~<200
70	150~<175
65	125~<150
60	100~<125
50	55~<65
45	45~<55
40	35~<45
35	25~<35



附录 D  
(资料性)  
苹果主要品种大小分类

苹果主要品种大小分类见表 D.1。

表 D.1 苹果主要品种大小分类

分类	品种
大型果	富士系、元帅系、华夏、乔纳金、秦冠、红将军、寒富、美国八号、瑞阳、秦脆、蜜脆、金冠系、维纳斯黄金、瑞雪、王林、澳洲青苹等
中型果	嘎拉系、国光、藤牧一号、粉红女士、华冠、珊夏等
小型果	塞外红等

注：其他未列入品种可根据品种特性参照表内近似品种的规定掌握。



参 考 文 献

- [1] NY/T 3104 仁果类水果(苹果和梨)采后预冷技术规范
- 



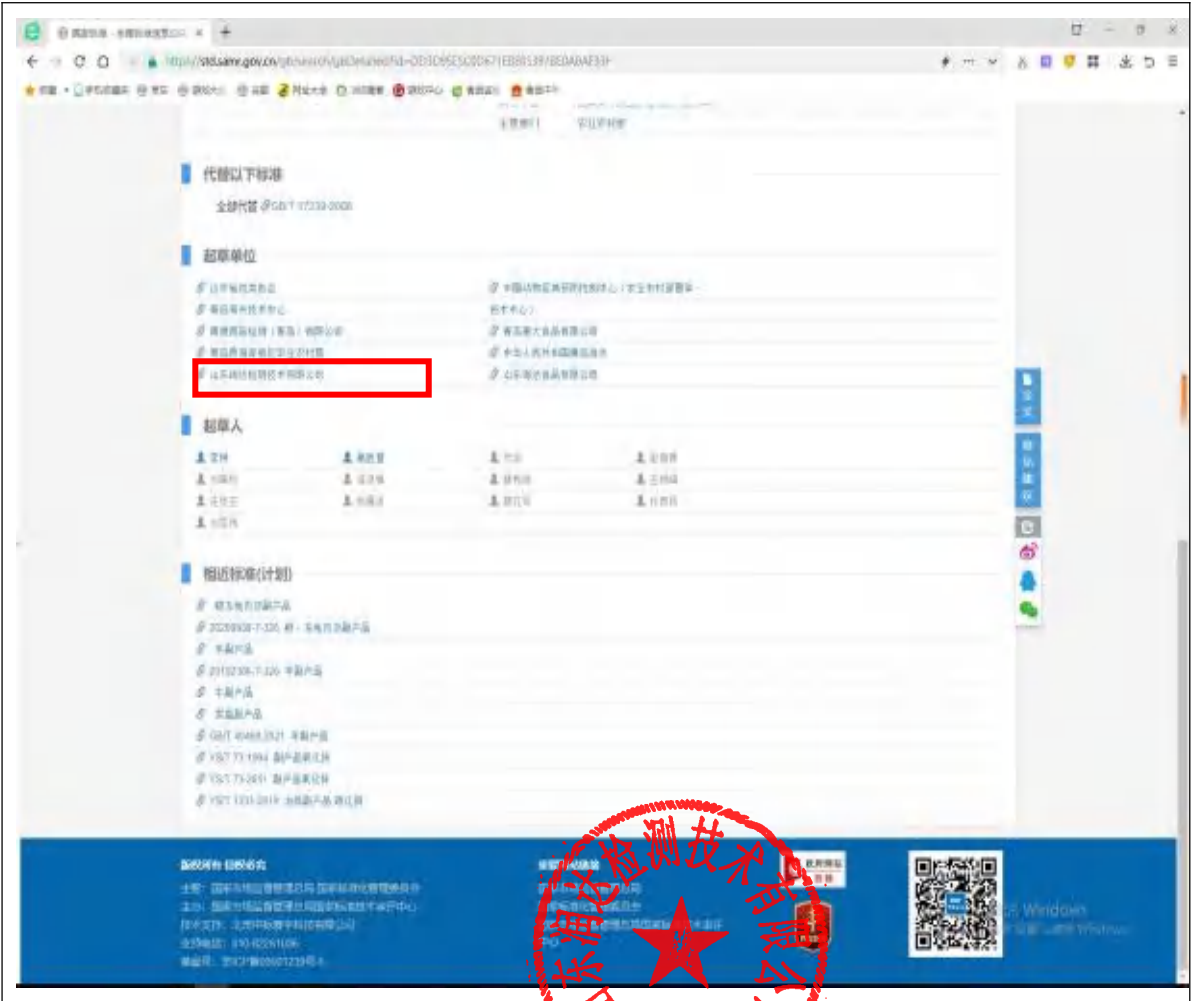
### (3) 鲜、冻兔肉及副产品（国家标准）

查询链接：

<https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=DD3D95E5COD671EBE05397BE0A0AF33F>

The screenshot shows the website for the national standard GB/T 17239-2023. The page title is "鲜、冻兔肉及副产品" (Fresh, Frozen Rabbit Meat and By-products). The standard number is GB/T 17239-2023. The page includes a table of contents and a timeline showing the standard's status from 2022-04-15 to 2022-11-15. A red circular stamp of Shandong Junda Testing Technology Co., Ltd. is overlaid on the page.

标准号	GB/T 17239-2023	标准类别	产品
发布日期	2022-04-15	国家标准代号	GB
实施日期	2022-11-01	实施标准号	GB 12818
起草单位	GB/T 17239-2023	起草单位	中国检验检疫科学研究院
		执行单位	中国检验检疫科学研究院



## 1) 国家标准修订项目合作协议

合同编号 T-NY-2020-415-004

### 协议书

项目名称：《鲜冻兔肉及副产品》国家标准修订项目

委托方：国家市场监督管理总局标准技术管理司

受托方：全国屠宰加工标准化管理委员会 山东省肉类协会

签订日期：2020年11月14日

签订地点：北京

有效期限：自双方签字日起至2022年12月31日



依据《中华人民共和国合同法》及相关法律、法规的规定，协议双方就国家标准制修订项目，经协商一致，签订本协议。

## 一、服务的目标、方式及有效期限

### （一）服务目标

完成本协议第九条第三款所列国家标准计划项目的制修订工作。

### （二）服务方式

委托方负责提出要求、进行指导，在经费上给予补助。受托方应严格按照协议要求，在国家标准计划要求项目周期内，组织人员开展项目执行工作，及时向委托方汇报项目进展情况，并按时保质完成项目。

### （三）有效期限

本协议有效期限自双方签字日起至2022年12月31日。

## 二、服务的主要内容

受托方应本着科学性、准确性和真实性原则执行项目任务；并按计划下达的时间周期要求向委托方提交国家标准制修订项目制修订草案、征求意见稿、技术审查、报批等。

## 三、服务的质量保证

委托方为受托方提供项目相关研究材料和补助经费。受托方为项目开展提供研究人员、研究所需基本设备及必要的配套资金。为使项目按时、保质完成，委托方可不定期对受托方的研究工作进行检查，检查方式可采用会议汇报或书面形式。

## 四、分阶段目标及简要方案

分阶段目标及方案按《国家标准管理办法》等标准化管理规章、规范性文件对国家标准制修订的要求执行。

## 五、委托单位组织对服务单位的服务成果进行验收

验收形式为受托方上报国家标准报批稿，委托方履行国家标准批准发布流程。国家标准正式公告后，视为本项目完成验收。



Handwritten red text on the right margin, possibly a signature or initials.

## 六、双方约定因履行本协议应遵守的保密任务

受托方对委托方提供的数据材料应对第三方保密；涉密人员包括参加标准制修订的所有研究人员；受托方违反本协议条款的规定泄密，受托方应该赔偿委托方由此产生的全部经济损失，同时委托方保留对受托方追究相关法律责任的权利。

## 七、服务费用及支付方式

服务经费总额为人民币壹万伍千元（大写），支付方式为一次总付壹万伍千元（大写），支付时间不晚于协议生效后 15 个工作日。

## 八、违约责任及纠纷解决

1. 受托方如因遭遇不可抗力或其他因素影响项目任务的正常执行进度，致使承担任务需要调整时，应当及时向委托方提交书面报告，经委托方确定处理意见后执行。受托方在项目执行中不得随意调剂使用不同预算科目和支出项目的资金，因特殊情况确需调剂的，应事先提出调整预算方案报委托方，经审核同意后方可执行。

2. 受托方应按协议书规定的服务内容、范围列支经费，严格执行《国家标准制修订经费管理办法》（国标委〔2015〕10号）批准的项目用途和支出范围实施，专款专用，严禁挪用截留，并加强对经费资金使用情况的监督检查，实行跟踪问效。按照勤俭节约、收支平衡的原则，努力节约支出，充分发挥资金整体效益，确保承担的项目按时保质完成。

3. 受托方应当对项目进展情况和资金使用情况自查，发现有违反财经纪律、财务制度的，应当及时予以纠正。

4. 受托方应定期、如实向委托单位反映项目进度、资金使用等情况。

5. 委托方将适时对项目进度和经费执行情况进行不定期的监督检查。

6. 任何一方如有违反上述条款的行为，按有关财政法规处理，严重的应追究有关人员的法律责任。

## 九、附加条款（本协议未尽事宜，由双方另行约定）

1. 受托方在项目实施中如涉及政府采购的事项，应严格按照政府采购法及政府采购管理的有关规定进行政府采购。

2. 国家标准计划项目具体信息见《国家标准化管理委员会关于下达 2020 年推荐性国家标准计划（修订）的通知》（国标委发〔2020〕6 号），可在标准委官方网站（www.sac.gov.cn）通知公告栏目下载。

3. 本协议涉及的国家标准计划项目包括：

项目计划号：20200930-T-326，周期：24 个月，经费额度：1.5 万元。

### 十、协议书双方签章

本协议一式陆份，经双方签字盖章后生效，委托方持叁份，受托方持叁份。

委托方	单位名称	国家市场监督管理总局 标准技术管理司	
	法人代表（或委托代理人）（签字）	陈吉兴	
	项目联系人	闫虹光	
	电子信箱	yanhg@sac.gov.cn	
	通讯地址	北京市海淀区马甸东路 9 号	
	邮编	100088	
受托方 (技术委员会)	技术委员会名称	全国屠宰加工标准化技术委员会	
	主任委员（或委托代理人）（签字）	高胜普	
	项目联系人	高胜普	
	电子信箱	gaoshengpu@163.com	
	通讯地址	北京市麦子店街 20 号楼 421 室	
	邮编	100125	

受托方 (收款单位)	单位名称	山东省肉类协会
	法人代表(或委托代理人)(签字)	李琳
	项目联系人	李琳
	电子信箱	sdmal.L@126.com
	通讯地址	山东省济南市历下区 东关大街76号银座佳驿酒店
	邮编	250013
	开户银行	工商银行
	帐号	161207090008959402



## 国家标准《鲜、冻兔肉及副产品》（送审讨论稿） 预审查会会议纪要

2021年4月29日，山东省肉类协会组织召开国家标准《鲜、冻兔肉及副产品》（送审讨论稿）预审查会，共7位专家出席了本次会议。

山东省肉类协会代表起草工作组对标准修订情况进行了汇报，与会专家对标准文本进行了质询，形成以下意见：

一、该标准按照任务书要求完成了标准修订任务，标准格式符合GB/T 1.1的基本要求。

二、标准起草单位查阅了国内外相关法规标准和文献，进行了充分的调研和研讨，根据我国兔肉屠宰加工企业的具体需要，修订了本标准。

三、该标准规定了鲜、冻兔肉及副产品相关术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、储存和运输要求，内容比较严谨，具有较强的科学性、先进性和实用性。

四、该标准各项技术指标和内容与我国相关法律法规、现行标准相一致，对提升我国鲜冻兔肉及副产品生产和销售具有重要意义和指导作用。

五、与会专家一致通过了该标准的送审讨论稿，建议按照专家意见进行修改后提交全国屠宰加工标准化技术委员会审查。

专家组组长：周成军

2021年4月29日

2) 鲜、冻兔肉及副产品

ICS 67.120.10  
CCS X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 17239—2022  
代替 GB/T 17239—2008

## 鲜、冻兔肉及副产品

Fresh and frozen rabbit meat and by products



2022-04-15 发布

2022-11-01 实施



国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 17239—2008《鲜、冻兔肉》，与 GB/T 17239—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义(见第 3 章,2008 年版第 3 章)；
- 增加了产品种类(见第 4 章)；
- 更改了技术要求(见第 5 章,2008 年版第 4 章)；
- 更改了试验方法(见第 6 章,2008 年版第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 7 章,2008 年版第 6 章)；
- 更改了标签、标志、包装、贮存和运输要求(见第 8 章,2008 年版第 7 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：山东省肉类协会、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、青岛海关技术中心、青岛康大食品有限公司、南德商品检测(青岛)有限公司、中华人民共和国青岛海关、青岛西海岸新区农业农村局、山东海达食品有限公司、山东顺达食品技术有限公司。

本文件主要起草人：李琳、高胜普、尤华、刘军伟、刘美玲、逢淑佳、顾海海、王树峰、庄桂玉、张雁洁、薛在军、孙即民、刘军伟。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1998 年首次发布为 GB/T 17239—1998，2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。



## 鲜、冻兔肉及副产品

### 1 范围

本文件规定了鲜、冻兔肉及副产品的产品种类、技术要求、试验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于兔经屠宰、分割后获得的鲜、冻兔肉及副产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**兔白条** whole rabbit, without offal

经剥皮、摘除内脏、去爪、去头（或不去头），修整后的躯体。

#### 3.2

**兔副产品** rabbit by-products

可食用的兔头、内脏（心、肝、胃、肾）等产品。

### 4 产品种类

- 4.1 带骨兔肉包括兔白条、兔前腿、兔后腿、兔排、兔骨架等。
- 4.2 去骨兔肉包括整张兔肉、腰内肌肉、普通去骨兔肉、兔腰背肉、兔肉切块、兔脯等。
- 4.3 兔副产品包括兔头、兔心、兔肝、兔胃、兔肾、兔睾丸等。

注：主要鲜、冻兔肉及副产品示意图见附录 A。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料

活兔应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

## 5.2 分割方法及要求

5.2.1 分割方法应符合 NY/T 3470 的规定。

5.2.2 应去除伤斑、血瘀、浮毛和肉眼可见的其他杂质。

## 5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜、冻兔肉及副产品感官指标

项目	鲜兔肉及副产品	冻兔肉及副产品(解冻后)
色泽	肌肉呈固有的颜色,有光泽;脂肪呈白色或微黄色;副产品应具固有的色泽	肌肉呈固有的颜色;脂肪呈乳白色或浅黄色;副产品应具固有的色泽
组织状态	有弹性,指压后的凹陷部位很快恢复;兔副产品具有产品应有的状态	肉质紧密,有坚实感;兔副产品具有产品应有的状态
气味	应具有产品的气味,无异味	应具有产品的气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 5.4 产品规格

兔肉及副产品规格参见附录 B。

## 5.5 净含量

以产品标签或外包装标注为准,短缺量见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 组织状态、色泽、气味

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室,用感官鉴别组织状态、视觉鉴别色泽,嗅觉鉴别气味。

### 6.2 杂质

用视觉鉴别,与鉴别组织状态、色泽、气味同时进行。  
注:冻兔肉应解冻后检验。

### 6.3 净含量

按照 JJF 1070 规定进行测定。

## 7 检验规则

### 7.1 检验

#### 7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 每批出厂产品应经检验合格后方可出厂。



7.1.1.2 检验项目包括标识、包装、感官、净含量(定量包装商品)。

### 7.1.2 型式检验

7.1.2.1 型式检验为 5.3、5.5 中规定的项目和国家有关主管部门确定的项目。

7.1.2.2 每年至少进行一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 更换设备或停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

### 7.2 组批、抽样

#### 7.2.1 组批

同日生产、同一产品种类的产品为一组批。

#### 7.2.2 抽样

7.2.2.1 抽样数量:从同批产品中按表 2 随机抽取样本。

表 2 抽样规则

批量范围/件(箱)	样本数量/件(箱)
1~25	1
26~100	3
101~250	10
251~500	15
501~1 000	17
1 001~2 500	20

7.2.2.2 检验样品数量:按表 2 的要求抽取每一检验批样本数。每件(箱)抽取样品量不少于 50 g,总量应不少于 1 kg。

### 7.3 判定

检验项目结果全部符合本文件,判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时,可以在同批次产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格,则判为合格品;如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求,则判该批次为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、贮存和运输

### 8.1 标签、标志

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应标准要求。

GB/T 17239—2022

8.2.2 包装箱内肉块应排列整齐,每箱内肉块大小应均匀,定量包装内允许有一小块补加肉。

8.2.3 外包装应完整、牢固、底部应封牢、箱外打包带捆扎牢固。

### 8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存在清洁卫生的场所,不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处贮存。

8.3.2 鲜兔肉及副产品应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的环境中贮存。

8.3.3 冻兔肉及副产品应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的环境中贮存,且冷藏库温度 $24\text{ h}$ 内升降幅度不应超过 $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

### 8.4 运输

8.4.1 鲜兔肉及副产品装运前应进行降温,在常温条件下运输时间不应超过 $2\text{ h}$ ,运输过程中,箱内温度应保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,产品中心温度应控制在 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

8.4.2 冻兔肉及副产品在运输过程中箱内温度应保持在 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。



## 附录 A

(资料性)

## 鲜、冻兔肉及副产品分割示意图

表 A.1 列出了鲜、冻兔肉及副产品名称、产品描述及产品图例。


表 A.1 部分鲜、冻兔肉及副产品分割示意图

序号	名称	产品描述	产品图例
1	兔白条	经剥皮、摘除内脏、去爪、去头(或不去头),修整后的胴体	
	兔前腿	从兔白条腋下沿着肩部肌肉处下刀切割下的前肢部分	
	兔后腿	沿髋骨上缘垂直将胴体割下,再沿脊柱中线切割到耻骨联合中线,分成左右半,并修整后获得的后肢部分	
	兔排	去头兔白条经去除前后腿、背最长肌和胸部肌肉后的剩余部分	
	兔骨架	去除兔排产品上的肉和脂肪获得,由胸椎、颈椎和脊柱骨组成	

表 A.1 部分鲜、冻兔肉及副产品分割示意图表（续）

序号	名称	产品描述	产品图例	
2	整张兔肉	去除前后腿，沿肋骨外缘剔下肋骨和脊柱骨的肌肉		
	腰内肌肉 (兔腰背条； 里脊)	沿耻骨前方顺着腰椎紧贴横突取下的完整里脊肉		
	去骨兔肉 (去除前后腿， 沿肋骨外缘剔 下肋骨和脊柱 骨的肌肉，包 括整张兔肉、 腰内肌肉、背 通去骨兔肉、 兔腰背肉、兔 肉切块和兔脯)	普通去骨兔肉	去除腰内肌肉的整张兔肉	
	兔腰背肉	去除脖肉和腹肉获得的里脊肉		
	兔肉切块	将兔腰背肉沿脊骨中线分割后，切成块状的兔肉		
	兔脯	兔腹部及靠近兔肋处的松软肌肉，为兔子两侧腹部的长片状肉		

表 A.1 部分鲜、冻兔肉及副产品分割示意图表（续）

序号	名称	产品描述	产品图例	
3	兔副产品	兔头	沿兔寰椎(耳根部第一颈椎)处割下,去皮和耳后获得的完整头部。带舌的头部,由头骨、舌和连接嘴的肌肉组成	
		兔心	兔屠宰加工后的心脏。从体腔内摘除,去除连接心脏的脂肪,心包和主动脉	
		兔肝	兔屠宰加工后的肝脏。从体腔内摘除,切除胆囊	
		兔胃	兔屠宰加工后的胃,从体腔内摘除,去除内容物、黏膜和其他结缔组织	
		兔肾	兔屠宰加工后的肾脏。从体腔内摘除,去除覆盖的包膜	
		兔睾丸	从体腔内摘除的雄性生殖器官	

附录 B  
(资料性)  
兔肉及副产品规格

部分兔肉及副产品规格参见表 B.1。

表 B.1 部分兔肉及副产品规格

项目	规格/g				
	XL(特大)	L(大)	M(中)	S(小)	XS(特小)
整兔	—	>1 500 g	1 001 g~1 500 g	600 g~1 000 g	<600 g
兔头	—	>120 g	70 g~120 g	<70 g	—
兔前腿	—	>130 g	70 g~130 g	<70 g	—
兔后腿	>325 g	276 g~325 g	226 g~275 g	175 g~225 g	<175 g



参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令 第75号)
- 



合同编号 T-NY-2020-415-004

## 协议书

项目名称：《鲜冻兔肉及副产品》国家标准修订项目

委托方：国家市场监督管理总局标准技术管理司

受托方：全国屠宰加工标准化技术委员会 山东省肉类协会

签订日期：2020年11月

签订地点：北京

有效期限：自双方签字日起至2022年12月31日



依据《中华人民共和国合同法》及相关法律、法规的规定，协议双方就国家标准制修订项目，经协商一致，签订本协议。

## 一、服务的目标、方式及有效期限

### （一）服务目标

完成本协议第九条第三款所列国家标准计划项目的制修订工作。

### （二）服务方式

委托方负责提出要求、进行指导，在经费上给予补助。受托方应严格按照协议要求，在国家标准计划要求项目周期内，组织人员开展项目执行工作，及时向委托方汇报项目进展情况，并按时保质完成项目。

### （三）有效期限

本协议有效期限自双方签字日起至2022年12月31日。

## 二、服务的主要内容

受托方应本着科学性、准确性和真实性原则执行项目任务；并按计划下达的时间周期要求向委托方提交国家标准制修订材料。本协议第九条第三款所列国家标准计划项目的制修订工作包括：国家标准立项、征求意见、技术审查、报批等。

## 三、服务的质量保证

委托方为受托方提供项目相关研究材料和补助经费。受托方为项目开展提供研究人员、研究所需基本设备及必要的配套资金。为使项目按时、保质完成，委托方可不定期对受托方的研究工作进行检查，检查方式可采用会议汇报或书面形式。

## 四、分阶段目标及简要方案

分阶段目标及方案按《国家标准管理办法》等标准化管理规章、规范性文件对国家标准制修订的要求执行。

## 五、委托单位组织对服务单位的服务成果进行验收

验收形式为受托方上报国家标准报批稿，委托方履行国家标准批准发布流程。国家标准正式公告后，视为本项目完成验收。



## 六、双方约定因履行本协议应遵守的保密任务

受托方对委托方提供的数据材料应对第三方保密；涉密人员包括参加标准制修订的所有研究人员；受托方违反本协议条款的规定泄密，受托方应该赔偿委托方由此产生的全部经济损失，同时委托方保留对受托方追究相关法律责任的权利。

## 七、服务费用及支付方式

服务经费总额为人民币壹万伍千元（大写），支付方式为一次总付壹万伍千元（大写），支付时间不晚于协议生效后 15 个工作日。

## 八、违约责任及纠纷解决

1. 受托方如因遭遇不可抗力或其他因素影响项目任务的正常执行进度，致使承担任务需要调整时，应当及时向委托方提交书面报告，经委托方确定处理意见后执行。受托方在项目执行中不得随意调剂使用不同预算科目和支出项目的资金，因特殊情况确需调剂的，应当提出调整预算方案报委托方，经审核同意后方可执行。

2. 受托方应按协议书规定的财务科目及范围列支经费，严格执行《国家标准制修订经费管理办法》（财行〔2019〕15号），按照批准的项目用途和支出范围实施，专款专用，严禁挪用截留，并加强对经费使用情况的监督检查，实行跟踪问效。按照积极稳妥、收支平衡的原则，努力节约支出，充分发挥资金整体效益，确保承担的项目按时保质完成。

3. 受托方应当对项目进展情况和资金使用情况自查，发现有违反财经纪律、财务制度的，应当及时予以纠正。

4. 受托方应定期、如实向委托单位反映项目进度、资金使用等情况。

5. 委托方将适时对项目进度和经费执行情况进行不定期的监督检查。

6. 任何一方如有违反上述条款的行为，按有关财政法规处理，严重的应追究有关人员的法律责任。

## 九、附加条款（本协议未尽事宜，由双方另行约定）

1. 受托方在项目实施中如涉及政府采购的事项，应严格按照政府采购法及政府采购管理的有关规定进行政府采购。

2. 国家标准计划项目具体信息见《国家标准化管理委员会关于下达 2020 年推荐性国家标准计划（修订）的通知》（国标委发〔2020〕6 号），可在标准委官方网站（www.sac.gov.cn）通知公告栏目下载。

3. 本协议涉及的国家标准标准计划项目包括：

项目计划号：20200930-T-326，周期：24 个月，经费额度：1.5 万元。

### 十、协议书双方签章

本协议一式陆份，经双方签字盖章后生效，委托方持叁份，受托方持叁份。

委托方	单位名称	国家市场监督管理总局 标准技术管理司	
	法人代表（或委托代理人）（签字）	陈吉兴	
	项目联系人	闫虹光	
	电子信箱	yanhg@sac.gov.cn	
	通讯地址	北京市海淀区马甸东路 9 号	
受托方 (技术委员会)	技术委员会名称	全国屠宰加工标准化技术委员会	
	主任委员（或委托代理人）（签字）	高胜普	
	项目联系人	高胜普	
	电子信箱	gaoshengpu@163.com	
	通讯地址	北京市麦子店街 20 号楼 421 室	
	邮编	100125	

2020 年 11 月 16 日

受托方 (收款单位)	单位名称	山东省肉类协会
	法人代表(或委托代理人)(签字)	李琳
	项目联系人	李琳
	电子信箱	sdmai.L@126.com
	通讯地址	山东省济南市历下区 东关大街76号银座佳驿酒店
	邮编	250013



## 国家标准《鲜、冻兔肉及副产品》（送审讨论稿） 预审查会会议纪要

2021年4月29日，山东省肉类协会组织召开国家标准《鲜、冻兔肉及副产品》（送审讨论稿）预审查会，共7位专家出席了本次会议。

山东省肉类协会代表起草工作组对标准修订情况进行了汇报，与会专家对标准文本进行了质询，形成以下意见：

一、该标准按照任务书要求完成了标准修订任务，标准格式符合GB/T 1.1的基本要求。

二、标准起草单位查阅了国内外相关法规标准和文献，进行了充分的调研和研讨，根据我国兔肉屠宰加工企业的切实需要，修订了本标准。

三、该标准规定了鲜、冻兔肉及副产品相关的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、储存和运输要求，内容比较严谨，具有较强的科学性、先进性和实用性。

四、该标准各项技术指标和内容与我国相关法律法规、现行标准相一致，对提升我国鲜冻兔肉及副产品生产和销售具有重要意义和指导作用。

五、与会专家一致通过了该标准的送审讨论稿，建议按照专家意见进行修改后提交全国屠宰加工标准化技术委员会审查。

专家组组长：周成军

2021年4月29日

#### (4) 伴侣动物(宠物)食品国家标准制定

查询链接:

<https://openstd.samr.gov.cn/bzgk/std/newGbInfo?hcno=10E4B1D17788DOE7F8F24D87C7278619>

**国家标准信息公共服务平台**  
National public service platform for standards information

### 伴侣动物(宠物)用品安全技术要求

Safety technical requirements for products used for companion animals (pets)

国家标准《伴侣动物(宠物)用品安全技术要求》(GB XXXX-XXXX)《宠物用品(器具)类》(宠物用品)项目, 主管部门为市场监管总局。

主要起草单位: 通利科技集团股份有限公司, 德美斯宠物用品有限公司, 广利科技集团股份有限公司, 浙江中平特种材料股份有限公司, 山东鲁尔达检测技术有限公司, 山东省农业科学院畜牧研究所, 深圳市计量质量检测研究院, 广东省科学院工业材料研究院, 无锡天得宠物用品有限公司, 山东润达检测技术有限公司, 星地宠物(宠物)科技有限公司, 青岛海信科达电子有限公司, 中国计量大学标准化学研究所, 天津市疾病预防控制中心, 北京博尔泰检测技术有限公司, 国检集团(北京)检测技术有限公司, 上海中质检测技术有限公司, 东莞市(东莞)为化检测技术有限公司, 浙江理工大学创新中心, 湖州师范学院动物科技学院, 福建福清品控检测研究院, 交通运输部科学研究院, 江苏省产品质量检验研究院, 山东润达检测技术有限公司, 青岛润达检测技术有限公司, 深圳中检检测技术有限公司, 南京通利检测技术有限公司。

主要起草人: 潘廷波、李国强、葛朝旭、高秀娟、高伟亮、潘盼、吴娟、科宇、陈少保、王俊杰、刘保国、李桂超、李超超、潘引群、张健、刘春勇、张凯川、李宇峰、朱生亮、肖霞、魏明生、李立平、李敏、李守群、李桂香、魏志成、黄磊、孙超、张炳强、陈德胜、曹建、白仕杰、刘保华、傅正华、李海。

**起草单位**

通利科技集团股份有限公司	德美斯宠物用品有限公司	广利科技集团股份有限公司	浙江中平特种材料股份有限公司	山东鲁尔达检测技术有限公司	山东省农业科学院畜牧研究所
深圳市计量质量检测研究院	广东省科学院工业材料研究院	无锡天得宠物用品有限公司	山东润达检测技术有限公司	星地宠物(宠物)科技有限公司	青岛海信科达电子有限公司
中国计量大学标准化学研究所	天津市疾病预防控制中心	北京博尔泰检测技术有限公司	国检集团(北京)检测技术有限公司	上海中质检测技术有限公司	东莞市(东莞)为化检测技术有限公司
浙江理工大学创新中心	湖州师范学院动物科技学院	福建福清品控检测研究院	交通运输部科学研究院	江苏省产品质量检验研究院	山东润达检测技术有限公司
南京通利检测技术有限公司	南京通利检测技术有限公司	深圳中检检测技术有限公司	南京通利检测技术有限公司	南京通利检测技术有限公司	南京通利检测技术有限公司

**起草人**

潘廷波	李国强	葛朝旭	高秀娟	高伟亮	潘盼	吴娟	科宇	陈少保	王俊杰	刘保国	李桂超	李超超	潘引群	张健	刘春勇	张凯川	李宇峰	朱生亮	肖霞	魏明生	李立平	李敏	李守群	李桂香	魏志成	黄磊	孙超	张炳强	陈德胜	曹建	白仕杰	刘保华	傅正华	李海
-----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	----	-----	-----	----	-----	-----	-----	----	----	-----	-----	----	-----	-----	-----	----

ICS 65.020.99  
CCS B 40



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 43839—2024

## 伴侣动物(宠物)食品安全技术要求

Safety technical requirements for products used for  
companion animals (pets)



2024-03-15发布

2024-05-01实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国伴侶动物(宠物)标准化技术委员会(SAC/TC 511)归口。

本文件起草单位：温州市国家技术检测科学研究院、迪爱斯浙江科技有限公司、广州市微生物研究所集团股份有限公司、浙江大学动物科学学院、山东省农业科学院畜牧兽医研究所、深圳市计量质量检测研究院、广东省科学院微生物研究所、无锡天祥质量技术服务有限公司、山东科奥医疗科技有限公司、星宸王回(北京)科技有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、中国计量大学标准化学院、天津市依依卫生用品股份有限公司、绍兴文理学院、北京市标准化研究院、国检测试控股集团北京科技有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、宠星无限(北京)文化传媒有限公司、浙江大学龙泉创新中心、温州科技职业学院动物科学学院、福建省产品质量检验研究院、潍坊市产品质量检验检测所、义乌市标准化研究院、许昌市产品质量检验检测与研究中心、**山东润达检测技术有限公司**、青岛润达生物科技有限公司、深圳市裕同包装科技股份有限公司、南京逸享玩具有限公司。

本文件主要起草人：黄旺霖、蔡海强、胡海龙、黄秀敏、徐炳亮、谭迪、刘凯、韩宇、谢小伟、王英杰、刘保国、牛艳艳、张明越、谢国英、高健、邹专闯、郑和川、李名岭、朱生高、何雷、熊树生、辛文平、李璇、顾宇翔、李喜德、顾志成、郭盛、宋印、何灯明、陈润甫、陈慧、白林、何任佳、穆正洋、于坤。



# 伴侣动物(宠物)食品安全技术要求

## 1 范围

本文件给出了由家庭豢养的伴侣动物(宠物)使用的用品(以下简称“宠物用品”)的分类、使用说明,规定了宠物用品安全技术要求、检验规则以及标识,描述了相应的试验方法。

本文件适用于宠物用品的制造、销售和安全性评价。

本文件不适用于儿童使用的各类宠物用品。对于明显为儿童设计或预定为儿童使用的宠物用品可能需要采用附加要求。

下列产品不适用于本文件:

- 药品;
- 保健品;
- 医疗用品和器械;
- 实验动物用品;
- 野生动物用品;
- 畜牧养殖动物用品;
- 水产养殖动物用品;
- 特种动物(警犬、军犬、军鸽、军用侦查鱼等)动物用品;
- 水族馆、海底世界、动物园、马戏团等场所,用于饲养、展示、运输的宠物用品;
- 超市、农贸市场、餐馆、酒店、宾馆等场所,用于展示、销售动物的装置和用品;
- 拖网、刺网、鱼叉、钓具等捕捞和采收水生经济动物的各种用品;
- 炸药、雷管、捕兽夹、猎枪、刀具、弹弓、弓箭、捕猎枪,用于狩猎的器具;
- 试剂(水生、两栖、爬行类宠物豢养中使用的水质治理剂、杀菌剂、微量元素添加剂、检测试剂、水质清洁剂等);
- 防毒、防辐射、耐高温等特种防护用品;
- 宠物用品的检测、校准和调试设备;
- 特殊设计用品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 3920 纺织品 色牢度试验 耐摩擦色牢度
- GB 4706(所有部分) 家用和类似用途电器的安全
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 43839—2024

- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品  
GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层  
GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品  
GB 4943.1 音视频、信息技术和通信技术设备 第1部分:安全要求  
GB/T 5713 纺织品 色牢度试验 耐水色牢度  
GB/T 6461 金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级  
GB 6675.2 玩具安全 第2部分:机械与物理性能  
GB 6675.4 玩具安全 第4部分:特定元素的迁移  
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法  
GB 7000(所有部分) 灯具  
GB/T 8372 牙膏  
GB/T 10125 人造气氛腐蚀试验 盐雾试验  
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂  
GB/T 15818 表面活性剂生物降解度试验方法  
GB 15979 一次性使用卫生用品卫生标准  
GB/T 21801 化学品 快速生物降解性 呼吸计量法试验  
GB/T 21802 化学品 快速生物降解性 改进的 MITI 试验(D)  
GB/T 21803 化学品 快速生物降解性 DOC 消减试验  
GB/T 21831 化学品 快速生物降解性; 密闭瓶法试验  
GB/T 21856 化学品 快速生物降解性; 二相生物法试验  
GB/T 21857 化学品 快速生物降解性; 改进的 OECD 测试方案  
GB/T 22048 玩具及儿童用品中特定邻苯二甲酸酯增塑剂的测定  
GB 22115 牙膏用原料规范  
GB/T 22731 日用香精  
GB/T 27741 纸和纸板 可迁移性荧光增白剂的测定  
GB/T 28004.1 纸尿裤 第1部分:婴儿纸尿裤  
GB/T 30797 食品用洗涤剂试验方法 总磷的测定  
GB/T 30799 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  
GB/T 38412 皮革制品 通用技术规范  
GB/T 38496 消毒剂安全性毒理学评价程序和方法  
GB/T 38499 消毒剂稳定性评价方法  
NY/T 2071 饲料中黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮和 T-2 毒素的测定 液相色谱—串联质谱法  
WS/T 650 抗菌和抑菌效果评价方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**伴侣动物** companion animals

**宠物** pets

由家庭豢养的,以观赏、做伴、舒缓人们的精神压力或是情感寄托为目的的各类动物。

注 1: 宠物是人们为了精神需要, 并不是为了经济目的而豢养的动物, 常被视作伙伴、朋友, 甚至是家庭成员。

注 2: 按照宠物的生活环境分类, 部分典型宠物示例如下:

- a) 陆生宠物(除爬行动物外): 犬、猫、鼠、兔、白灵鸟、金丝雀等;
- b) 水生宠物: 金鱼、龙鱼、锦鲤、小丑鱼等;
- c) 两栖宠物: 角蛙、雨蛙、蝾螈等;
- d) 爬行动物: 龟、蜥蜴、蛇等。

### 3.2

#### 正常使用 normal use

按宠物用品的使用说明, 或按传统的、习惯的、明显的使用方式使用产品。

### 3.3

#### 可合理预见的误使用 reasonably foreseeable misuse

由可预见的宠物行为所引起的、未按供方提供的方式对产品和/或系统的使用。

注: 可预见的宠物行为是指宠物由于本能以及好奇心驱使下, 对用品进行舔舐、排粪、撕咬、抓挠、推拉、吞咽、冲撞等可以预见的合理滥用和误操作。

[来源: GB/T 20002.4—2015, 3.7, 有修改]

### 3.4

#### 猫砂 cat litter

饲主为其饲养的猫或其他宠物, 用来掩盖尿液和粪便的颗粒物。

注 1: 常以植物纤维、膨润土、硅胶、沸石、松木、纸等为主要原料, 辅以添加剂制成的垫料。为增强猫砂的使用性, 通常其还具有吸水、结团、除臭、增香、抑菌等功能。

注 2: 猫砂按材质不同可分为豆腐猫砂、松木猫砂、硅胶猫砂、膨润土猫砂、纸猫砂、沸石猫砂、混合猫砂等。

### 3.5

#### 卫生用品 toiletries

与宠物直接或间接接触的, 为改善宠物生活质量, 达到宠物生理卫生或抗菌、抑菌目的的、多为一次性使用的日常生活用品。

注: 卫生用品主要包括纸巾、湿巾、卫生湿巾、排乳巾等(尿片、尿垫、纸尿裤等)。

### 3.6

#### 卫生湿巾 hygiene wet wipes

以非织造布、织物、木浆复合布、木浆纸等为基材, 适量添加生产用水和消毒液等原材料, 对处理对象(如宠物爪子、皮肤、皮毛等表面)具有清洁杀菌作用的湿巾。

[来源: WS 575—2017, 3.2, 有修改]

## 4 分类

4.1 按宠物的生活环境分类, 宠物用品分类示例见表 1。表 1 所列举的宠物用品并未包括所有的产品, 因此未列出的产品并不一定不在本文件的范围内。表 1 中未列出的宠物用品应经双方协商按照产品的用途和要求确定类别, 符合要求可参照相应类别评定。

4.2 陆生宠物用品按用途分为生活用品、口腔清洁护理用品、洗护用品、卫生用品和环境用品。

表 1 宠物用品分类示例

类 型	典型用品示例	
陆生宠物用品*	生活用品	1) 窝、垫、服装、鞋套、箱包、饰品、鸟脚链、拾便器； 2) 盆、碗、杯、喂食器、喂水器； 3) 猫砂、猫爬架、猫砂盆、猫毛卷、猫抓板、逗猫棒、暖热毯； 4) 浴盆、毛巾、淋浴器、指甲剪、梳子、电吹风、电剪、磨爪器、磨牙器具(磨牙棒、磨牙器、咬绳等)、洁牙器具(指套牙刷、洁牙器等)； 5) 牵引绳、口套、颈圈、围栏、止吠器、鸣笛、玩具(飞盘、拉环、提球等)
	口腔清洁护理用品	牙膏、口腔清洁护理液、洁牙喷喉
	洗护用品	香波、沐浴露、护毛素、洗发膏、去油膏、染发膏、餐具洗涤剂
	卫生用品	纸巾、湿巾、卫生湿巾、排泄物用品(尿片、尿垫、纸尿裤)
	环境用品	空气清新剂、祛味剂
水生宠物用品	水族箱、鱼缸、造景装饰用品	
两栖/爬行宠物用品	饲养箱、造景装饰用品	
* 不包括爬行宠物用品。		

## 5 要求

### 5.1 通则

宠物用品在正常使用和可合理预见的误用情况下，不应对人体和宠物产生危害。对宠物用品的安全使用要求见附录 A。

### 5.2 陆生宠物用品

#### 5.2.1 生活用品

##### 5.2.1.1 边缘和尖端

产品中可触及部件不应有危险的锐利边缘和锐利尖端，棱角及边缘部位应经倒圆或倒角处理。如因功能性需要，则应设警示说明。

注：不适用于猫砂，以及石块、树枝等天然造景装饰用品。

##### 5.2.1.2 金属表面外露涂层耐腐蚀性

金属表面外露涂层经中性盐雾试验(NSS)24 h后，外露表面应不低于 GB/T 6461 中保护评级( $R_p$ )7 级的要求。

##### 5.2.1.3 色牢度

5.2.1.3.1 纺织品色牢度应符合表 2 的要求。



表 2 纺织品色牢度

项目	耐干摩擦色牢度	耐水色牢度(变色、沾色)
要求等级	≥3	≥4
不适用于本色、漂白及深染类产品。		

5.2.1.3.2 皮革、再生革和人造革制品色牢度应符合表 3 的要求。

表 3 皮革、再生革和人造革制品色牢度

项目	干摩擦色牢度(沾色)	湿摩擦色牢度(沾色)
要求等级	≥3	≥4
不适用于特殊风格材料,如编织皮革材料、打孔皮革材料等。		

#### 5.2.1.4 电气安全

5.2.1.4.1 音视频信息技术和通信技术设备应符合 GB 4943.1 的规定。

5.2.1.4.2 灯具应符合 GB 7000.1 及引用的 GB 7000 的其他部分的规定。

5.2.1.4.3 家用和类似用途电器应符合 GB 4706.1 及适用的 GB 4706 的其他部分的规定。

#### 5.2.1.5 重金属

##### 5.2.1.5.1 饲料接触用品的重金属

饲料接触用品的重金属应符合表 4 的要求。

表 4 饲料接触用品的重金属要求

项目		要求	
陶瓷/玻璃制品	扁平制品	铅(Pb)/(mg/dm <sup>2</sup> )	≤0.8
		镉(Cd)/(mg/dm <sup>2</sup> )	≤0.07
	其他制品	铅(Pb)/(mg/L)	≤1.0
		镉(Cd)/(mg/L)	≤0.50
塑料材料及制品		重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) 4%乙酸(体积分数)(60℃,2 h)	≤1
纸和纸板材料及制品		铅(Pb)/(mg/kg)	≤3.0
		砷(As)/(mg/kg)	≤1.0
		重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) 4%乙酸(体积分数)(60℃,2 h)	≤1
金属材料及制品		铅(Pb)/(mg/kg)	≤0.2
		镉(Cd)/(mg/kg)	≤0.02
		砷(As)/(mg/kg)	≤0.04

表 4 饲料接触用品的重金属要求(续)

项目		要求
涂料及涂层	重金属(以Pb计)/(mg/kg) 4%乙酸(体积分数)(60℃,2h或煮沸 0.5h,再室温放置24h) <sup>a</sup>	≤1
橡胶材料及制品	重金属(以Pb计)/(mg/kg) 4%乙酸(体积分数)(60℃,0.5h)	≤1

<sup>a</sup> 从制品口沿水平面至其内部最低水平面的深度小于或等于25mm的制品。  
<sup>b</sup> 材料应按实际配方与树脂或胶料混合并加工成最终接触饲料的塑料制品后进行检测。  
<sup>c</sup> 残留物指标,以单位纸或纸板质量的物质毫克(mg)数计。  
<sup>d</sup> 仅适用于预期接触水性饲料或表面有游离水饲料的纸和纸板材料及制品。  
<sup>e</sup> 炊饮具用涂层的试验条件采用“煮沸0.5h,再室温放置24h”,其他涂层的试验条件采用“60℃,2h”。

## 5.2.1.5.2 非饲料接触用品可触及部件中可迁移元素的限量

非饲料接触用品可触及部件中可迁移元素的限量应符合表5的要求。

表 5 可迁移元素的限量

元素名称	铅(Pb)	镉(Cd)
要求 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤90	≤75

注:产品在考虑可能的接触途径时包括舔舐、摩擦、吮吸、皮肤接触等途径,不能通过上述所列途径接触的产品材料和部件不作要求。

<sup>a</sup> 仅适用于塑料材料及制品,产品表面喷漆、涂层等。

## 5.2.1.6 塑料材料及制品中邻苯二甲酸酯增塑剂的限量

塑料材料及制品中邻苯二甲酸酯增塑剂的限量应符合表6的要求。

表 6 塑料材料及制品中邻苯二甲酸酯增塑剂的限量

项目	要求 <sup>a</sup>
邻苯二甲酸二丁酯(DBP)	三种邻苯二甲酸酯增塑剂总含量≤0.1%
邻苯二甲酸丁苄酯(BBP)	
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	

注:对于单一实验室样品中单一材料的取样量不足10mg时免除测试。

<sup>a</sup> 仅适用于明显设计或预定为宠物入口使用的用品,如磨牙器具、洁牙器具等。

## 5.2.1.7 猫砂的理化和卫生指标

猫砂的理化和卫生指标应符合表7的要求。

表 7 理化和卫生指标要求

项目	要求	
水分/%	≤12.0	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 含量/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	≤30	
重金属含量/( $\text{mg}/\text{kg}$ )	铅(Pb)	≤50
	砷(As)	≤25
微生物学指标/(CFU/g)	菌落总数	≤3 000
* 仅适用于含有植物原料的产品。		

## 5.2.2 口腔清洁护理用品

## 5.2.2.1 原料要求

生产宠物口腔清洁护理用品所使用的原料应符合 GB 20115 的相关规定。

## 5.2.2.2 有害物质限量

有害物质限量(铅、砷含量)应符合表 8 的要求。

表 8 有害物质限量

单位为毫克/千克

元素名称	要求	砷(As)
铅(Pb)	≤50	≤25

## 5.2.2.3 微生物学指标

微生物学指标应符合表 9 的要求。

表 9 微生物学指标要求

项目	要求
菌落总数/(CFU/g)或(CFU/mL)	≤1 000
霉菌和酵母菌总数/(CFU/g)或(CFU/mL)	≤100
耐热大肠菌群/(g或 mL)	不应检出
金黄色葡萄球菌/(g或 mL)	不应检出
铜绿假单胞菌/(g或 mL)	不应检出

## 5.2.3 洗护用品

## 5.2.3.1 原料要求

5.2.3.1.1 产品所用的表面活性剂应为已确认能够降解,且在目前科技水平的认知程度上其本身及降

GB/T 43839—2024

解产物对动植物和环境无害的化学品。

具体要求如下：

- 表面活性剂的初级生物降解度不低于90%；或
- 表面活性剂最终好氧生物降解度不低于60%。

5.2.3.1.2 餐具洗涤剂所用防腐剂和着色剂应符合 GB 14930.1 中 B 类产品的有关规定。

5.2.3.1.3 用于宠物清洁及护理的香波、沐浴露、护毛素、洗发膏、去油膏、染发膏中所使用的防腐剂、着色剂、染发剂，在《化妆品安全技术规范》中有相关规定，宠物用品参照执行。

5.2.3.1.4 洗护用品所使用的香精根据用品类别应符合 GB/T 22731 的相关规定。

#### 5.2.3.2 有害物质限量

洗护用品的有害物质限量应符合表 10 的要求。

表 10 有害物质限量

单位为毫克每千克

项目	要求	
香波、沐浴露、 护毛素、洗发膏、 去油膏、染发膏	砷(As)	≤5
	镉(Cd)	≤5
	铅(Pb)	≤10
	汞(Hg)	≤1
餐具洗涤剂	总砷(以As计)	≤5
	重金属(以Pb计)	≤100

#### 5.2.3.3 微生物学指标

洗护用品的微生物学指标应符合表 11 的要求。

表 11 微生物学指标要求

项目	要求	
	香波、沐浴露、护毛素、洗发膏、 去油膏、染发膏	餐具洗涤剂
菌落总数/(CFU/g)(或 CFU/mL)	≤1 000	≤1 000
霉菌和酵母菌总数/(CFU/g)(或 CFU/mL)	≤100	
耐热大肠菌群/g(或 mL)	不应检出	
金黄色葡萄球菌/g(或 mL)	不应检出	
铜绿假单胞菌/g(或 mL)	不应检出	

注：“—”表示不作要求。

#### 5.2.3.4 毒理学安全性

洗护用品在使用浓度下对皮肤不应达到强刺激性。

## 5.2.4 卫生用品

## 5.2.4.1 理化指标

卫生用品的理化指标应符合表 12 的要求。

表 12 理化指标要求

项目	要求	适用范围
pH 值	3.5~8.5	湿巾、卫生湿巾、直接接触宠物皮肤的排泄物用品(纸尿裤、纸尿垫、纸尿片)
可迁移性荧光物质	无	含纸的卫生用品
铅(Pb)	≤10 mg/kg	卫生用品
砷(As)	≤5 mg/kg	卫生用品
汞(Hg)	≤1 mg/kg	卫生用品
环氧乙烷残留量	出厂时≤250 μg/g	经环氧乙烷消毒的卫生用品
有效成分稳定性	有效期≥1 年	卫生湿巾、抗菌剂、抑菌剂及其他具有抗(或抑)菌功能的产品

注：在使用过程中与宠物皮肤非直接接触的卫生用品，对可迁移性荧光物质项目不作要求。

## 5.2.4.2 微生物学指标

卫生用品的微生物学指标应符合表 13 的要求。

表 13 微生物学指标要求

产品种类	微生物学指标		
	细菌菌落总数 CFU/g 或 CFU/mL	特定微生物*	真菌菌落总数 CFU/g 或 CFU/mL
非直接接触宠物皮肤的卫生用品	≤500	不应检出	
纸巾、湿巾等直接接触宠物皮肤的卫生用品	≤200	不应检出	≤100
卫生湿巾、抗菌剂、抑菌剂及其他具有抗(或抑)菌功能的产品	≤20	不应检出	不应检出

注：“ ”表示不作要求。

\* 特定微生物指大肠菌群、铜绿假单胞菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。

## 5.2.4.3 杀菌、抗菌、抑菌性能

明示具有杀菌、抗菌、抑菌功能的产品，除应符合表 13 中同类产品微生物学指标要求外，还需要符

GB/T 43839—2024

合以下要求：

- a) 卫生湿巾等具有杀菌功能的产品,对大肠杆菌和金黄色葡萄球菌的杀菌率应 $\geq 90\%$ ;如标明对致病性酵母菌或其他微生物有杀菌作用,则对白色念珠菌或相应微生物的杀菌率应达到上述要求。
- b) 具有抑菌功能的产品,对大肠杆菌和金黄色葡萄球菌的抑菌率应 $\geq 50\%$ 或抑菌环直径大于7.0 mm;如标明对致病性酵母菌或其他微生物有抑菌作用,则对白色念珠菌或相应微生物的抑菌率或抑菌环应达到上述要求。

#### 5.2.4.4 毒理学安全性

卫生用品的毒理学安全性要求应符合表 14 的规定,仅适用于卫生湿巾、抗菌剂、抑菌剂及具有抗(或抑)菌功能的产品。

表 14 毒理学安全性要求

产品种类	毒理学试验	
	多次完整皮肤刺激试验	急性眼刺激试验
仅接触皮肤产品	无刺激性或轻刺激性	
接触皮肤、易触及眼脸产品	无刺激性或轻刺激性	无刺激性或轻刺激性

注：“”表示不作要求。

#### 5.2.5 环境用品

5.2.5.1 有害物质限量应符合表 15 的要求。

表 15 有害物质限量

单位为毫克每千克

元素名称	砷(As)	镉(Cd)	汞(Hg)
要求	$\leq 5$	$\leq 1$	$\leq 1$

5.2.5.2 微生物学指标应符合 5.2.2.3 的规定。

#### 5.3 水生宠物用品

5.3.1 电气安全应符合 5.2.1.4 的规定。

5.3.2 产品可触及部件中可迁移元素的限量应符合表 16 的要求。

表 16 可迁移元素的限量

元素名称	铅(Pb)	镉(Cd)
要求/(mg/kg)	$\leq 90$	$\leq 75$

注：产品在考虑可能的接触途径时包括吞咽、舔舐、吮吸、皮肤接触以及水生、两栖、爬行类繁殖环境中通过水介质的传递接触,不能通过上述所列途径接触的产品材料和部件不作要求。

· 仅适用于塑料材料及制品,产品表面喷漆、涂层层。

#### 5.4 两栖/爬行宠物用品

5.4.1 电气安全应符合 5.2.1.4 的规定。

5.4.2 产品可触及部件中可迁移元素的限量应符合 5.3.2 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 陆生宠物用品

##### 6.1.1 生活用品

###### 6.1.1.1 边缘和尖端

6.1.1.1.1 锐利边缘的测定按照 GB 6675.2 的规定执行。

6.1.1.1.2 锐利尖端的测定按照 GB 6675.2 的规定执行。

###### 6.1.1.2 金属表面外露涂镀层耐腐蚀性

按照 GB/T 10125 进行 24 h 中性盐雾试验(NSS)后检查外露表面的腐蚀情况,按 GB/T 6461 中的保护评级( $R_p$ )进行评定。

###### 6.1.1.3 色牢度

###### 6.1.1.3.1 纺织品色牢度

纺织品色牢度检测如下:

- a) 耐干摩擦色牢度按照 GB/T 3920 的规定执行;
- b) 耐水色牢度按照 GB/T 5713 的规定执行。

###### 6.1.1.3.2 皮革、再生革和人造革制品色牢度

按照 GB/T 38412 的规定执行。

###### 6.1.1.4 电气安全

###### 6.1.1.4.1 音视频、信息技术和通信技术设备

按照 GB 4943.1 的规定执行。

###### 6.1.1.4.2 灯具

按照 GB 7000.1 及适用的 GB 7000 的其他部分规定执行。

###### 6.1.1.4.3 家用和类似用途电器

按照 GB 4706.1 及适用的 GB 4706 的其他部分规定执行。

###### 6.1.1.5 重金属

###### 6.1.1.5.1 饲料接触用品的重金属

饲料接触用品的重金属检测如下。



GB/T 43839—2024

a) 陶瓷/玻璃制品的重金属检测如下:

- 陶瓷制品按照 GB 4806.4 中的检测方法执行。饲料模拟物选择 4%乙酸溶液(体积分数); 迁移试验条件为时间 24 h,温度 22 ℃;
- 玻璃制品按照 GB 4806.5 中的检测方法执行。饲料模拟物选择 4%乙酸溶液(体积分数); 迁移试验条件为时间 24 h,温度 22 ℃。

b) 塑料材料及制品按照 GB 4806.7 中的检测方法执行。

c) 纸和纸板材料及制品按照 GB 4806.8 中的检测方法执行。

d) 金属材料及制品按照 GB 4806.9 中的检测方法执行。

e) 涂料及涂层按照 GB 4806.10 中的检测方法执行。

f) 橡胶材料及制品按照 GB 4806.11 中的检测方法执行。

6.1.1.5.2 非饲料接触用品可触及部件中可迁移元素的限量

按照 GB 6675.4 的规定执行。

6.1.1.6 塑料材料及制品中邻苯二甲酸酯增塑剂的限量

按照 GB/T 22048 的规定执行。

6.1.1.7 猫砂的理化和卫生指标

6.1.1.7.1 水分

按照附录 B 的规定执行。

6.1.1.7.2 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 含量

按照 NY/T 2071 的规定执行。

6.1.1.7.3 重金属含量

铅、砷含量按照附录 C 的规定执行。

6.1.1.7.4 微生物学指标

霉菌总数按照附录 D 的规定执行。

6.1.2 口腔清洁护理用品

6.1.2.1 有害物质限量

牙膏产品铅、砷含量按照 GB/T 8372 的规定执行,其他产品铅、砷含量测试,在《化妆品安全技术规范》中有相关规定,宠物用品参照执行。

6.1.2.2 微生物学指标

微生物学指标测试,在《化妆品安全技术规范》中有相关规定,宠物用品参照执行。



### 6.1.3 洗护用品

#### 6.1.3.1 原料要求

##### 6.1.3.1.1 初级生物降解度

按照 GB/T 15815 的规定执行。

##### 6.1.3.1.2 最终好氧生物降解度

按照 GB/T 21801, GB/T 21802, GB/T 21803, GB/T 21831, GB/T 21856, GB/T 21857 中任一适合标准的规定执行。

##### 6.1.3.1.3 餐具洗涤剂所用防腐剂 and 着色剂

按照 GB 14930.1 的规定执行。

##### 6.1.3.1.4 香波、护毛素等所用防腐剂, 着色剂和染发剂

防腐剂、着色剂和染发剂在《化妆品安全技术规范》中有相关规定, 宠物用品参照执行。

##### 6.1.3.1.5 香精

按照 GB/T 22731 的规定执行。

#### 6.1.3.2 有害物质限量

6.1.3.2.1 香波、沐浴露、护毛素、洗发膏、去油膏、护发素中有毒物质限量测试在《化妆品安全技术规范》中有相关规定, 宠物用品参照执行。

6.1.3.2.2 餐具洗涤剂中总磷(P<sub>T</sub>-As<sub>2</sub>计)测试按照 GB 14930.1 的规定执行。

6.1.3.2.3 餐具洗涤剂中重金属(以 Pb 计)测试按照 GB 14930.1 的规定执行。

#### 6.1.3.3 微生物学指标

6.1.3.3.1 香波、沐浴露、护毛素、洗发膏、去油膏、护发素中微生物学指标测试在《化妆品安全技术规范》中有相关规定, 宠物用品参照执行。

6.1.3.3.2 餐具洗涤剂中微生物学指标按照 GB 14930.1 的规定执行。

#### 6.1.3.4 毒理学安全性

皮肤刺激性/腐蚀性试验, 在《化妆品安全技术规范》中有相关规定, 宠物用品参照执行。

### 6.1.4 卫生用品

#### 6.1.4.1 pH 值

6.1.4.1.1 湿巾类产品 pH 值测试: 戴干净塑料手套, 将多片试样中的液体挤至玻璃容器中, 保证测试液体浸润测试电极, 测试在《消毒技术规范》(2002 年版)中有相关规定, 宠物用品参照执行。

6.1.4.1.2 直接接触宠物皮肤的排泄物用品(纸尿裤、纸尿垫、纸尿片) pH 值按照 GB/T 28004.1 的规定执行。

GB/T 43839—2024

#### 6.1.4.2 可迁移性荧光物质

按照 GB/T 27741 中定性测定方法的规定执行。

#### 6.1.4.3 铅、砷、汞

铅、砷、汞测试，在《化妆品安全技术规范》中有相关规定，宠物用品参照执行。

#### 6.1.4.4 环氧乙烷残留量

按照 GB 15979 的规定执行。

#### 6.1.4.5 有效成分稳定性

根据产品标签说明书中标注的有效期，按照 GB/T 38499 及其他相关标准规定的方法执行。

#### 6.1.4.6 微生物学指标

6.1.4.6.1 对于不含抗(或抑)菌成分的宠物卫生用品，其微生物学指标按照 GB 15979 的规定执行。

6.1.4.6.2 对于含有抗(或抑)菌成分的宠物卫生用品，在产品采集与样品处理中，准确称取  $10\text{ g}\pm 1\text{ g}$  样品，粉碎后加入到含相应中和剂的 200 mL 灭菌生理盐水中，充分混匀，得到一个生理盐水样液后再按照 GB 15979 的规定进行测试。液体产品吸取 10.0 mL 原液直接做样液，按照 GB 15979 的规定进行测试。无相应中和剂时，可选用薄膜过滤法去除样品中抗菌(或抑菌)成分对微生物生长的影响。

#### 6.1.4.7 杀菌、抗菌、抑菌性能

按照 GB 15979 的方法或 WS/T 650 的规定执行。

#### 6.1.4.8 毒理学安全性

多次完整皮肤刺激试验和急性眼刺激试验按照 GB/T 26875 的规定执行。

#### 6.1.5 环境用品

有害物质限量测试，在《化妆品安全技术规范》中有相关规定，宠物用品参照执行。

#### 6.2 水生宠物用品

可触及部件中可迁移元素的限量按照 GB 6675.4 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

从每批产品中按品种随机抽取有代表性样品，样品的大小和数量应满足检验需要。

#### 7.2 判定

根据产品的类别对照第 5 章的要求进行评定，如果该产品全部项目符合相应类别的要求，则判定该批产品合格。如果检验结果有一项或一项以上项目不合格，则判定该批产品不合格。



## 8 标识和使用说明

### 8.1 标识

8.1.1 标识应清晰、易读、持久耐用。

8.1.2 应在产品本体、标签、产品包装或使用说明中任选一处，采用简体中文标明以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 生产厂或责任承销商的名称或商标；
- c) 厂址或责任承销商地址。

8.1.3 对预防事故、预防火灾、预防错误操作以及特殊危险情况信息有要求的宠物用品，应标明安全标识，按照附录 E 的规定执行。

8.1.4 应在产品本体、标签、产品包装或使用说明中任选一处，标明适用范围。

注：适用范围表示该产品为宠物使用或是特定供某类宠物使用。

标注示例：

- 犬用纸尿裤；
- 犬类牵引绳；
- 宠物沐浴露；
- 宠物玩具；
- 本产品适用于雷暴天的安抚；
- 其他形式说明产品适用情况。

### 8.2 使用说明

对安全使用、操作、装配、拆卸、清洁或维护、以及其销售、处理、回收或处理有专门程序要求的产品，应提供产品使用说明。使用说明应清晰、易懂。

注：使用说明要求在正常使用中要可见的，也可在产品包装上。

附录 A  
(资料性)  
安全使用指南

A.1 通则

基于宠物智力水平、饲养环境、生活习性和行为活动等情况分析,在严格要求产品质量的同时,还要预判分析动物行为带来的产品使用风险。本文件指导宠物产品设计和制造宜符合相关安全使用要求,以使得宠物用品在正常使用和可合理预见的误使用情况下,不会对人体和宠物产生危害。

A.2 “识别-分析-评估-处理”循环

在产品设计和制造过程中,宜把各项工作按照识别、分析、评估和处理的步骤,依照循环方法去解决宠物产品存在的使用风险问题,循环方法见图 A.1。

- a) 识别:风险因子,确定目标。
- b) 分析:可能导致事故和伤害的各种情景、风险和原因。
- c) 评估:伤害后果严重性、伤害发生可能性。
- d) 处理:提出改进措施,优化产品结构,提升产品质量。



图 A.1 循环方法

A.3 步骤

A.3.1 识别

宠物产品常见风险因子:

- a) 触电风险,如外壳防护、保护接地等;
- b) 起火风险,如材料耐热性、阻燃性等;
- c) 过热风险,如产品结构、发热等;
- d) 机械风险,如锐利边缘、锐利尖端、切伤、撕裂、擦伤、机械强度等;
- e) 辐射风险,如紫外线辐射等;
- f) 化学风险,如重金属、塑化剂等伤害;
- g) 生物风险,如细菌、真菌、病毒等伤害;

- b) 宠物行为风险,动物本能及好奇心驱使下的合理滥用行为和误操作;
- c) 其他风险,如电器产品意外启动、停止、误动作等。

### A.3.2 分析

基于识别出的危险和相关风险影响因素,分析可能导致事故和伤害的各种情景、风险受体的脆弱性、不利使用环境、可预见的动物行为风险等,为评估提供所需的信息。对于多种可能伤害情景,有时最严重的伤害,其发生的概率可能最低,而最可能发生的伤害,其严重程度可能是轻微的。因此,每一伤害情景都宜分别估算和分析其风险。常见的情况分析有以下几种。

- a) 分析影响伤害发生可能性时,宜重点关注:产品可靠性、使用频率、采取防护措施等避免或限制人和宠物受到伤害的可能性,产品性能可能随着使用年限增长有所变化的情况,宠物暴露在危险情景下的情况,危险情景导致伤害的速度,宠物对产品存在危险的认知,不利环境对宠物产品的影响等。
- b) 分析宠物产品风险时,宜考虑产品的整个使用寿命周期。要分析产品在整个使用周期内可能出现的危害(源),探究风险缘由。例如:
  - 电器防护失效有触电风险;
  - 牵引绳伸缩调节功能损坏,使得宠物大引导困难;
  - 猫爬架支柱杆长期疲劳使用导致断裂,引发宠物掉落摔伤风险。
- c) 宠物行为因素。有必要根据使用或接触产品的宠物情况分析伤害情景,以确定风险,例如:
  - 宠物猫的磨爪会对身下的电热毯表面磨擦产生触电的风险;
  - 宠物狗撕咬外露的电源软线,破坏电源软线护套,产生触电的风险;
  - 宠物狗外出的暴冲行为,导致牵引绳断裂,宠物走失或不明身份。
- d) 环境因素。环境并不直接对宠物造成伤害,其影响最终体现在宠物受到伤害上。产品如长时间在不利环境下使用,对产品的性能会产生一定的影响。需要综合考虑产品整个使用寿命期间可能的不利环境促使事故发生或产品失效的因素,如宠物用电热毯在潮湿环境中长时间使用导致绝缘失效的风险。

### A.3.3 评估

在风险识别和风险分析的基础上,要针对危害(源),考虑伤害发生的严重性与其对应伤害发生的可能性,对风险进行估计。一般而言,风险评估可包括以下内容。

- a) 伤害的严重程度。产品的伤害程度一般可分为四级,即非常严重、严重、一般和微弱。一般以伤害范围、人身或宠物健康危害、财产损失、诱发次生危害、可预防性等方面作为定级标准。具体分级如下。
  - 1) 非常严重:导致灾难性的伤害。该类伤害可致人或宠物死亡、身体残疾;或引发重大财产损失等。
  - 2) 严重:会导致不可逆转的人体或者宠物身体伤害(如疤痕等);或造成较大财产损失;或引发的财产损失对家庭生活造成较大影响。这种伤害应在急诊室治疗或住院治疗。
  - 3) 一般:在门诊对伤害进行处理即可;或引发较小财产损失。该类伤害对饲主个人及家庭后续财务开支造成的影响一般。
  - 4) 微弱:可在家里自行对伤害进行处理,不需就医治疗,但对人体或者宠物造成某种程度的不舒适感,并未造成明显财产损失。该类伤害对人体或者宠物健康的影响较轻,对财产造成的损失较小。

- b) 伤害发生的可能性。伤害对应的某一特定危害处境可分成若干个阶段,每个阶段都对应一个潜在的导致伤害发生的阶段可能性,各个阶段可能性构成了伤害发生的可能性。伤害发生的可能性一般可分为8种类型:
- I:伤害事件发生的可能性极大,在任何情况下都会重复出现;
  - II:经常发生伤害事件;
  - III:有一定的伤害事件发生可能性,不属于小概率事件;
  - IV:有一定的伤害事件发生可能性,属于小概率事件;
  - V:会发生少数伤害事件,但可能性较小;
  - VI:会发生少数伤害事件,但可能性较小;
  - VII:不会发生,但在极少数特定情况下可能发生;
  - VIII:在任何情况下都不会发生伤害事件。
- c) 风险等级划分。针对产品危害,要结合产品特征根据伤害发生的可能性和伤害发生的程度,估算出该产品风险等级。产品风险等级划分见表A.1。如果某一产品有两种或两种以上危害,应对每种危害分别进行风险评价,以各种危害的最高风险等级作为该产品风险等级。

表 A.1 产品风险等级划分

伤害发生的可能性	伤害发生的严重程度			级别
	非常严重	严重	一般	
I	S	S	S	M
II	S	S	S	L
III	S	S	S	L
IV	S	S	S	A
V	S	S	S	A
VI	M	S	S	A
VII	L	S	S	A
VIII	A	S	S	A

注: S表示严重风险, M表示中等风险, L表示低风险, A表示可容许风险。

#### A.3.4 处理

根据已发现的风险问题,估算风险等级提出解决方案,通过分别或同时降低伤害发生的严重程度、伤害发生的可能性等技术措施将风险降低至可容许风险以下。可采取如下措施:

- a) 改进警示说明;
- b) 加强防护措施;
- c) 优化产品设计或配方,提高产品的本质安全;
- d) 改进产品性能,提高产品质量。

**附录 B**  
(规范性)  
水分测定

**B.1 原理**

试样在  $103\text{℃} \pm 2\text{℃}$  烘箱内烘干,直至恒重,试样中逸失的水分质量与未烘干试样的质量之比,表示试样中水分的含量。

**B.2 仪器设备**

- B.2.1** 分析天平,感量  $1\text{ mg}$ 。  
**B.2.2** 电热式恒温干燥箱,最高温度不低于  $130\text{℃}$ ,控温精度  $\pm 2\text{℃}$ 。  
**B.2.3** 干燥器,内附有效干燥剂。  
**B.2.4** 铝制或玻璃制称量瓶。

**B.3 试样**

- B.3.1** 将试样磨细至颗粒直径小于  $2\text{ mm}$ ,不易研磨的样品应尽可能切碎。  
**B.3.2** 将待测样品轻轻混匀,取试样两份,每份试样质量  $10\text{ g}$ 。

**B.4 试验步骤**

- B.4.1** 将洁净的称量瓶,放入  $103\text{℃} \pm 2\text{℃}$  烘箱中,瓶盖斜支于称量瓶边,加热  $1\text{ h}$ ,盖好取出,置于干燥器内冷却  $0.5\text{ h}$ ,称量,并重复干燥至前后两次质量差不超过  $2\text{ mg}$  即为恒重。  
**B.4.2** 用已恒重称量瓶称取  $10\text{ g}$  试样,平铺于称量瓶底部,放入  $103\text{℃} \pm 2\text{℃}$  烘箱中,瓶盖斜支于称量瓶边,干燥  $4\text{ h}$ ,盖好取出,放入干燥器内冷却  $0.5\text{ h}$  后称量,然后再放入  $103\text{℃} \pm 2\text{℃}$  烘箱中干燥  $1\text{ h}$ ,盖好取出,放入干燥器内冷却  $0.5\text{ h}$  后再称量,并重复以上操作至前后两次称量值的变化小于或等于试样质量的  $0.1\%$  时,即认为试样已达到全干恒重。  
**B.4.3** 取两份试样平行测定,并记录结果。

**B.5 计算**

试样中的水分含量,按公式(B.1)计算:

$$S = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100\% \quad \text{.....( B.1 )}$$

式中:

- $S$  ——试样中水分的质量分数;  
 $m_1$  ——烘干前的试样和称量瓶的质量,单位为克(g);  
 $m_2$  ——烘干后的试样和称量瓶的质量,单位为克(g);  
 $m_0$  ——已恒重的称量瓶的质量,单位为克(g)。

**B.6 结果**

以重复性条件下,取两次独立测定的算术平均值作为结果,结果精确至  $0.1\%$ 。  
 在重复性条件下,两次独立测定结果的绝对差值不大于  $1.0\%$ 。

## 附录 C

### (规范性)

#### 重金属含量的测定

#### C.1 概述

本附录适用于猫砂中铅和砷含量的测定。

本附录第一法规定了原子吸收分光光度法测定猫砂中铅的含量。

本附录第二法规定了氢化物原子荧光光度法测定猫砂中砷的含量。

本附录第三法规定了电感耦合等离子体质谱法(ICP-MS法)测定猫砂中铅和砷的含量。

本附录第四法规定了电感耦合等离子体发射光谱法测定猫砂中铅和砷的含量。

#### C.2 第一法 原子吸收分光光度法测定猫砂中铅的含量

##### C.2.1 原理

试样经处理使铅以离子状态存在于试样溶液中,样品溶液中的铅离子经原子化后,基态铅原子吸收来自铅空心阴极灯发出的共振光,其吸收强度与样品中铅含量成正比。在其他条件不变的情况下,根据测量被吸收光的消减强度,与标准系列比较进行定量。

当取样量为0.5 g定容至25 mL时,铅原子吸收分光光度法的检出限为10 mg/kg;当取样量为0.2 g定容至25 mL时,铅原子吸收分光光度法的检出限为5 mg/kg。

##### C.2.2 试剂和材料

警示——使用各种强酸时应穿通风橱,并佩戴个人防护用品,仔细阅读化学品安全使用说明书,若使用高氯酸溶解时注意不要烧干,防止爆炸。在实验室处理危险化学品时,若遇到不明使用玻璃器皿,如被氢氟酸烧伤皮肤,可用氢氟酸解毒胶(含2.5%葡萄糖酸钙的水凝胶)进行急救处理。

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯或以上规格,水为GB/T 6682规定的二级水。

C.2.2.1 硝酸[ $\rho_20 = 1.42 \text{ g/mL}$ ],优级纯。

C.2.2.2 高氯酸[ $\omega(\text{HClO}_4) = 70\% \sim 72\%$ ],优级纯。

C.2.2.3 氢氟酸[ $\omega(\text{HF}) = 40\%$ ]。

C.2.2.4 过氧化氢[ $\omega(\text{H}_2\text{O}_2) = 3\% \sim 7\%$ ]。

C.2.2.5 硝酸(1+1)溶液:取硝酸(C.2.2.1)10 mL,加入10 mL水中,混匀。

C.2.2.6 铅标准储备溶液(1 000 mg/L):准确称取1.598 5 g(精确至0.000 1 g)硝酸铅,加入10 mL硝酸溶液全部溶解后,转移至1 000 mL容量瓶中,加水稀释定容至刻度,混匀,贮存于聚四氟乙烯瓶中,4℃保存,有效期6个月。或购置持证标准物质配制其相应浓度。

C.2.2.7 铅标准溶液 I (100.0 mg/L):取铅元素溶液标准物质(1 000 mg/L)10.0 mL置于100 mL容量瓶中,加硝酸(1+1)溶液(C.2.2.5)2 mL,用水稀释至刻度。

C.2.2.8 铅标准溶液 II (10.0 mg/L):取铅标准溶液 I (100.0 mg/L)10.0 mL置于100 mL容量瓶中,加硝酸(1+1)溶液(C.2.2.5)2 mL,用水稀释至刻度。

C.2.2.9 铅标准溶液 III (1.0 mg/L):取铅标准溶液 II (10.0 mg/L)10.0 mL置于100 mL容量瓶中,加硝酸(1+1)溶液(C.2.2.5)2 mL,用水稀释至刻度。

C.2.2.10 磷酸二氢铵溶液:取磷酸二氢铵20.0 g溶于1 000 mL水中。

C.2.2.11 硝酸(0.5 mol/L):取硝酸(C.2.2.1)32 mL,加入 500 mL 水中,稀释至 1000 mL。

### C.2.3 仪器和设备

C.2.3.1 原子吸收分光光度计,附火焰或石墨炉原子化器,锗空心阴极灯。

C.2.3.2 分析天平:感量 0.1 mg 和 1 mg。

C.2.3.3 具塞比色管,10 mL,25 mL,50 mL 等。

C.2.3.4 聚四氟乙烯杯。

C.2.3.5 聚四氟乙烯消解罐。

C.2.3.6 微波消解系统。

C.2.3.7 可调式电炉。

### C.2.4 样品处理(可任选一种方法)

#### C.2.4.1 湿式消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品 0.5 g~1.0 g (精确到 0.001 g)于聚四氟乙烯杯中,同时做试剂空白。然后加入硝酸(C.2.2.1)10 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.2.2.3)1 mL],放在通风橱里静置 2 h 后,加入高氯酸(C.2.2.2)2 mL~5 mL,在温度低于 250 ℃的可调式电炉上小火加热消化,不时缓缓摇动使均匀,消解至冒白烟,浓缩消解液至 1 mL 左右,取下。冷至室温后定量转移至 25 mL 具塞比色管中,以水定容至刻度,备用。

#### C.2.4.2 微波消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品 0.3 g~0.5 g (精确到 0.001 g)于清洗好的聚四氟乙烯消解罐内,同时做试剂空白。加入硝酸(C.2.2.1)3.0 mL~5.0 mL,然后再加入过氧化氢(C.2.2.4)0 mL~2.5 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.2.2.3)1 mL],将消解罐轻轻晃动几次,使样品充分浸没,静置 2 h,充分作用。把装有样品的消解罐拧上罐盖(注意,不要拧得过紧),放入微波消解仪中,同时严格按照微波消解仪的操作手册进行消解,表 C.1 为消解时温度和时间程序。消解结束后,取出,冷却至室温。将消解好的样品的消解罐放入温度可调的 100 ℃~150 ℃电加热器中,加热赶酸至体积 1 mL~2 mL 时,取下,冷却。将样品移至 25 mL 具塞比色管中,用水洗涤消解罐数次,合并洗涤液,用水定容至 25 mL,备用。

注:可根据不同型号微波消解仪器的特点选择适当液及最佳条件进行样品消解。

表 C.1 消解时温度和时间程序

温度/℃	升温时间/min	保持时间/min
120	5	3
150	5	3
180	5	20

### C.2.5 火焰原子吸收分光光度法

#### C.2.5.1 标准系列溶液的制备

取铅标准溶液 II (10.0 mg/L)0.00 mL、0.50 mL、1.00 mL、2.00 mL、4.00 mL、6.00 mL,分别置于

GB/T 43839—2024

10 mL具塞比色管中,加 0.5 mol/L 硝酸溶液(C.2.2.11)至刻度,得相应质量浓度为 0.00 mg/L、0.50 mg/L、1.00 mg/L、2.00 mg/L、4.00 mg/L、6.00 mg/L 的铅标准系列溶液。

#### C.2.5.2 标准曲线的制作

按仪器操作程序,将仪器的分析条件调至最佳状态。参考条件见表 C.2。将标准系列溶液按质量浓度由低到高的顺序分别导入火焰原子化器,原子化后测其吸光度值,以质量浓度为横坐标,吸光度值为纵坐标,制作标准曲线。

表 C.2 火焰原子吸收分光光度法仪器参考条件

元素	波长/nm	狭缝/nm	灯电流/mA	燃烧头高度/mm	空气流量/(L/min)
铅	283.3	0.7	8~12	7	15

#### C.2.5.3 试样溶液的测定

在与测定标准溶液相同的实验条件下,将空白溶液或试样溶液导入火焰原子化器,原子化后测其吸光度值,与标准系列比较定量。

#### C.2.5.4 分析结果的表述

样品中铅的含量以质量分数计,按式(C.1)计算:

$$\omega = \frac{(\rho_1 - \rho_0) \times V}{m} \times 1000 \quad \dots\dots\dots(C.1)$$

式中:

- $\omega$  —— 样品中铅的质量分数,单位为毫克每千克(mg/kg);
- $\rho_1$  —— 测试溶液中铅的质量浓度,单位为毫克每升(mg/L);
- $\rho_0$  —— 空白溶液中铅的质量浓度,单位为毫克每升(mg/L);
- $V$  —— 样品消化液总体积,单位为毫升(mL);
- $m$  —— 样品取样量,单位为克(g);
- 1 000 —— 换算系数。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示,结果保留两位有效数字。

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 20%。

### C.2.6 石墨炉原子吸收分光光度法

#### C.2.6.1 标准系列溶液的制备

取铅标准溶液Ⅱ(1.0 mg/L)0.00 mL、0.50 mL、1.00 mL、2.00 mL、3.00 mL、4.00 mL,分别置于 100 mL 容量瓶中,加 0.5 mol/L 硝酸溶液(C.2.2.11)至刻度,得相应质量浓度为 0.00  $\mu$ g/L、5.00  $\mu$ g/L、10.0  $\mu$ g/L、20.0  $\mu$ g/L、30.0  $\mu$ g/L、40.0  $\mu$ g/L 的铅标准系列溶液。

#### C.2.6.2 标准曲线的制作

按仪器操作程序,将仪器的分析条件调至最佳状态。参考条件见表 C.3。按质量浓度由低到高的顺序分别将 10  $\mu$ L 铅标准系列溶液和 5  $\mu$ L 磷酸二氢铵溶液(C.2.2.10)(可根据所使用的仪器确定最佳进样量)同时注入石墨炉,原子化后测其吸光度值,以质量浓度为横坐标,吸光度值为纵坐标,制作标准

曲线。

表 C.3 石墨炉原子吸收分光光度法仪器参考条件

元素	波长/nm	狭缝/nm	灯电流/mA	干燥温度/时间	灰化温度/时间	原子化温度/时间
铅	283.3	0.2~1.0	5~7	120 ℃/60 s	850 ℃/20 s	1 700 ℃/5 s~2 300 ℃/5 s

#### C.2.6.3 试样溶液的测定

在与测定标准溶液相同的实验条件下,将 10 μL 空白溶液或试样溶液和 5 μL 磷酸二氢铵溶液(C.2.2.10)(可根据所使用的仪器确定最佳进样量)同时注入石墨炉,原子化后测其吸光度值,与标准系列比较定量。

#### C.2.6.4 分析结果的表述

样品中铅的含量以质量分数计,按式(C.2)计算:

$$w = \frac{(p_1 - p_0) \times V \times 1\,000}{m \times 1\,000 \times 1\,000} \quad \dots\dots\dots (C.2)$$

式中:

- $w$  —— 样品中铅的质量分数,单位为毫克每千克(mg/kg);
- $p_1$  —— 测试液中铅的质量浓度,单位为微克每升(μg/L);
- $p_0$  —— 空白溶液中铅的质量浓度,单位为微克每升(μg/L);
- $V$  —— 样品消化液总体积,单位为毫升(ml);
- $m$  —— 样品取样量,单位为克(g);
- 1 000 —— 换算系数。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值为测定结果,保留两位有效数字。  
在重复性条件下获得的两次独立测定结果的相对差值不应超过算术平均值的 20%。

### C.3 第二法 氢化物原子荧光光度法测定猫砂中砷的含量

#### C.3.1 原理

试样经湿法消解或微波消解处理后,五价砷被硫脲-抗坏血酸还原为三价砷,再加入硼氢化钠还原生成砷化氢,被载气输入石英管炉中,受热后分解为原子态砷,在空心阴极灯发射光谱激发下,产生原子荧光,在一定浓度范围内,其荧光强度与砷含量成正比,与标准系列比较定量。

本方法当取样量为 0.5 g 定容至 25 mL 时,检出限为 0.1 mg/kg。

#### C.3.2 试剂和材料

警示——使用各种强酸时应在通风橱中进行,使用前仔细阅读化学品安全使用说明书。若使用高氯酸消解时注意不要烧干,防止爆炸。在用氢氟酸消解样品时,容器不能使用玻璃器皿,如被氢氟酸烧伤皮肤,可用氢氟酸解毒剂(含 2.5%葡萄糖酸钙的水溶液)进行急救处理。

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯或以上规格,水为 GB/T 6682 规定的二级水。

C.3.2.1 硝酸( $\rho_{20} = 1.42 \text{ g/mL}$ ),优级纯。

C.3.2.2 高氯酸[ $w(\text{HClO}_4) = 70\% \sim 72\%$ ],优级纯。

C.3.2.3 氢氟酸[ $w(\text{HF}) = 40\%$ ]。

C.3.2.4 过氧化氢[ $w(\text{H}_2\text{O}_2)=30\%$ ]。

C.3.2.5 盐酸(1+1)溶液,取优级纯盐酸( $\rho_{20}=1.19\text{ g/mL}$ )100 mL,加入100 mL水中,混匀。

C.3.2.6 硫酸-抗坏血酸混合溶液:称取硫酸 $[(\text{NH}_4)_2\text{S}_2\text{O}_8]$ 12.5 g,加水约80 mL,加热溶解,待冷却后加入抗坏血酸12.5 g,稀释至100 mL,储存于棕色瓶中,现配现用。

C.3.2.7 氢氧化钠溶液:称取氢氧化钠1 g溶于水,稀释至1 L。

C.3.2.8 硼氢化钠溶液:称取硼氢化钠7 g溶于1 L氢氧化钠溶液(C.3.2.7)中。

C.3.2.9 砷元素溶液标准物质[ $\rho(\text{As})=1\ 000\text{ mg/L}$ ]:国家标准元素储备溶液,应在有效期限内。

C.3.2.10 砷标准溶液 I [10.0 mg/L]:移取砷元素溶液标准物质(C.3.2.9)1.00 mL置于100 mL容量瓶中,加盐酸(1+1)溶液(C.3.2.5)4 mL,加水至刻度,混匀。

C.3.2.11 砷标准溶液 II [1.0 mg/L]:临用时移取砷标准溶液 I (C.3.2.10)10.0 mL于100 mL容量瓶中,加水至刻度,混匀。

### C.3.3 仪器和设备

C.3.3.1 原子荧光光度计。

C.3.3.2 分析天平,感量0.1 mg和1 mg。

C.3.3.3 具塞比色管,10 mL,25 mL,50 mL等。

C.3.3.4 聚四氟乙烯杯。

C.3.3.5 聚四氟乙烯消解罐。

C.3.3.6 微波消解系统。

C.3.3.7 可调式电炉。

### C.3.4 分析步骤

#### C.3.4.1 样品处理(可任选一种方法)

##### C.3.4.1.1 湿式消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程避免试样污染。称取粉碎后的样品0.5 g~1.0 g(精确至0.001 g)于聚四氟乙烯杯中,同时做试剂空白。然后加入硝酸(C.3.2.1)10 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.3.2.3)1 mL],放在通风橱里静置2 h后,加入高氯酸(C.3.2.2)2 mL~5 mL,在温度低于250 ℃的可调式电炉上小火加热消化,不时缓缓摇动使均匀,消解至冒白烟,浓缩消解液至1 mL左右,取下。冷却至室温后定量转移至25 mL具塞比色管中,以水定容至刻度,备用。

##### C.3.4.1.2 微波消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程避免试样污染。称取粉碎后的样品0.3 g~0.5 g(精确至0.001 g)于清洗好的聚四氟乙烯消解罐内,同时做试剂空白。先加入硝酸(C.3.2.1)3.0 mL~5.0 mL,然后再加入过氧化氢(C.3.2.4)1.0 mL~2.0 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.3.2.3)1 mL],将消解罐轻轻晃动几次,使样品充分浸没,静置2 h,充分作用。把装有样品的消解罐拧上罐盖(注意,不要拧得过紧),放入微波消解仪中。同时严格按照微波消解仪的操作手册进行消解,表C.4为消解时温度和时间程序。消解结束后,取出,冷却至室温。将消解好的含样品的消解罐放入温度可调的100 ℃~150 ℃电加热器中,加热赶酸至体积1 mL~2 mL时,取下,冷却。将样品移至25 mL具塞比色管中,用水洗涤消解罐数次,合并洗涤液,用水定容至刻度,备用。

注:可根据不同型号微波消解仪器的特点选择进样量及最佳条件进行样品消解。

表 C.4 消解时温度和时间程序

温度/℃	升温时间/min	保持时间/min
120	5	3
160	5	3
180	5	20

#### C.3.4.2 仪器参考条件

以下为氢化物原子荧光光度仪参数设置示例,可适用于典型仪器:

- 负高压:270 V;
- 原子化器高度:10 mm;
- 灯电流:50 mA~80 mA;
- 载气:氩气;
- 载气流速:400 mL/min;
- 屏蔽气流速:800 mL/min;
- 测量方式:标准曲线法;
- 读数方式:峰面积。

注:根据仪器型号的不同,选择适合的仪器最佳测定条件。

#### C.3.4.3 标准曲线的制作

取砷标准溶液Ⅱ(C.3.2.11)0.00 mL、0.10 mL、0.20 mL、0.50 mL、1.00 mL、1.50 mL、2.00 mL于25 mL具塞比色管中,加水至10 mL,加入盐酸(1+1)溶液(C.3.2.5)5.0 mL,再加入硫脲-抗坏血酸混合溶液(C.3.2.6)2.0 mL,用水定容至刻度,混匀后放置30 min,得到相应质量浓度为0 μg/L、4 μg/L、12 μg/L、20 μg/L、40 μg/L、60 μg/L、80 μg/L的砷标准系列溶液。

仪器预热稳定后,吸取砷标准系列溶液2.0 mL,注入氢化物发生器中,加入一定量硼氢化钠溶液(C.3.2.8),测定其荧光强度,以标准系列溶液浓度为横坐标,荧光强度为纵坐标,绘制标准曲线,得到回归方程。

#### C.3.4.4 试样溶液的测定

取预处理样品溶液及试剂空白溶液10.0 mL于25 mL具塞比色管中,加入盐酸(1+1)溶液(C.3.2.5)5.0 mL,混匀,加入硫脲-抗坏血酸混合溶液(C.3.2.6)2.0 mL,用水定容至刻度,混匀后放置30 min,吸取2.0 mL,按绘制标准曲线的操作步骤测定样品荧光强度,由标准曲线查出测试溶液中砷的浓度。

#### C.3.5 分析结果的表述

样品中砷的含量以质量分数计,按式(C.3)计算:

$$\omega = \frac{(p_1 - p_0) \times V \times 2.5 \times 1\,000}{m \times 1\,000 \times 1\,000} \quad \text{.....(C.3)}$$

式中:

$\omega$  —— 样品中砷的质量分数,单位为毫克每千克(mg/kg);

$\rho_1$  —— 测试溶液中砷的质量浓度,单位为微克每升( $\mu\text{g/L}$ );

$\rho_0$  —— 空白溶液中砷的质量浓度,单位为微克每升( $\mu\text{g/L}$ );

$V$  —— 样品消化液总体积,单位为毫升( $\text{mL}$ );

$m$  —— 样品取样量,单位为克( $\text{g}$ );

$f_1$  —— 稀释倍数;

$f_2$  —— 换算系数。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示,结果保留两位有效数字;

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的20%。

#### C.4 第三法 电感耦合等离子体质谱法(ICP-MS法)测定猫砂中铅和砷的含量

##### C.4.1 原理

试样粉碎后用硝酸处理成溶液,经气动雾化器以气溶胶的形式进入氩气为基质的电感耦合等离子体中,经过蒸发、解离、原子化、电离等过程,转化为带正电荷的正离子,经离子采集系统进入质谱仪,质谱仪根据质荷比进行分离,质谱仪面积与进入质谱仪中的离子数成正比。也就是说,被测元素浓度与元素产生的信号强度(CPS)成正比,与标准系列进行比较。

当取样量为0.5 g,定容至20 mL时,本方法对铅、砷的检出限为 $0.01 \text{ mg/kg}$ 。

##### C.4.2 试剂和材料

警示——使用各种强酸时应在通风橱中进行,使用各种强酸时请参见化学品安全使用说明书,若使用高氯酸消解时注意不要烧干,防止爆炸。在用强酸清洗时,操作人员应佩戴防护用品,使用玻璃器皿,如被氢氟酸烧伤,可用氢氧化钠解毒剂(含2.5%氢氧化钠)进行急救处理。

除非另有说明,本方法所用试剂均与GB 6880—2017中规定的一致,试剂用水为超纯水。

C.4.2.1 硝酸( $\rho = 1.42 \text{ g/mL}$ )。

C.4.2.2 高氯酸( $\rho(\text{HClO}_4) = 70\% \sim 72\%$ )。

C.4.2.3 氢氟酸( $\rho(\text{HF}) = 40\%$ )。

C.4.2.4 过氧化氢( $\rho(\text{H}_2\text{O}_2) = 30\%$ )。

C.4.2.5 硝酸(0.5 mol/L);取硝酸(C.4.2.1)32 mL于500 mL烧杯中,稀释至1 000 mL。

C.4.2.6 混合标准储备溶液:铅(Pb)和砷(As);选用相应浓度的特征混合标准溶液( $\rho = 10.0 \text{ mg/L}$ )。

C.4.2.7 混合标准使用液:取混合标准储备溶液(C.4.2.6)10 mL,用硝酸(0.5 mol/L)(C.4.2.5)定容至100 mL,摇匀,配成质量浓度为1 000  $\mu\text{g/L}$ 的混合标准使用液。

C.4.2.8 内标储备溶液:Re( $\rho = 10.0 \text{ mg/L}$ ),Rh( $\rho = 10.0 \text{ mg/L}$ )。选用相应浓度的特征混合标准溶液。

C.4.2.9 内标使用溶液:用硝酸(0.5 mol/L)(C.4.2.5)配成质量浓度为20  $\mu\text{g/L}$ 的(Re+Rh)混合内标使用液。

注:可根据不同型号仪器选用合适浓度的内标溶液,采用在线加入方式。

C.4.2.10 质谱调谐液:锂(Li)、钴(Co)、铜(Cu)、铀(U)、钇(Y)、铯(Cs)混合溶液为质谱调谐液,浓度为1.0  $\mu\text{g/L}$ 。

注:可根据不同型号仪器选用合适的质谱调谐液。

### C.4.3 仪器和设备

- C.4.3.1 电感耦合等离子体质谱仪(ICP-MS),微机工作站。
- C.4.3.2 分析天平:感量0.1 mg和1 mg。
- C.4.3.3 具塞比色管,10 mL、25 mL、50 mL等。
- C.4.3.4 聚四氟乙烯杯。
- C.4.3.5 聚四氟乙烯消解罐。
- C.4.3.6 微波消解系统。
- C.4.3.7 可调式电炉。

### C.4.4 分析步骤

#### C.4.4.1 样品处理(可任选一种方法)

##### C.4.4.1.1 湿法消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品0.5 g~1.0 g(精确至0.001 g)于聚四氟乙烯杯中,同时做试剂空白。然后加入硝酸(C.4.2.1)10 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.4.2.3)1 mL],放在通风橱里静置2 h后,加入高氯酸(C.4.2.2)2 mL~5 mL,在温度低于250℃的可调式电炉上小火加热消化,不时缓缓摇动使均匀,消解至冒白烟,浓缩消解液至1 mL左右,取下。冷却至室温后定量转移至25 mL具塞比色管中,以水定容至刻度,备用。

##### C.4.4.1.2 微波消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品0.3 g~0.5 g(精确至0.001 g)于清洗好的聚四氟乙烯消解罐内,同时做试剂空白。先加入硝酸(C.4.2.1)3.0 mL~5.0 mL,然后再加入过氧化氢(C.4.2.4)1.0 mL~2.5 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.4.2.3)1 mL],将消解罐轻轻晃动几次,使样品充分浸没,静置2 h,充分反应。拉紧有样品的消解罐拧紧罐盖(注意,不要拧得过紧),放入微波消解仪中,同时严格按照微波消解仪的操作手册进行消解,表C.5为消解时温度和时间程序。消解结束后,取出,冷却至室温。将消解好的含样品的消解罐放入温度可调的100℃~150℃电加热器中,加热赶酸至体积1 mL~2 mL时,取下,冷却。将样品移至25 mL具塞比色管中,用水洗涤消解罐数次,合并洗涤液,用水定容至刻度,备用。

注:可根据不同型号微波消解仪器的特点选择进样液及最佳条件进行样品消解。

表 C.5 消解时温度和时间程序

温度/℃	升温时间/min	保持时间/min
120	5	3
160	5	3
180	5	20

##### C.4.4.2 仪器参考条件

仪器使用碰撞反应模式,用质谱调谐液(C.4.2.10)调整仪器各项指标,使灵敏度、氧化物、双电荷、分辨率等指标达到要求:

- 射频功率: 1 550 W;
- 等离子体载气流速: 15 L/min;
- 雾化器载气流速: 1 mL/min;
- 采样深度: 5 mm;
- 耐高盐雾化器;
- 雾化室温度: 1℃;
- 采样锥与截取类型: 裸锥。

注: 根据仪器型号的不同, 选择适合的仪器最佳测定条件。

#### C.4.4.3 标准系列溶液的制备

取混合标准使用液(C.4.2.7) 0.00 mL、0.10 mL、0.50 mL、1.00 mL、5.00 mL、10.0 mL, 于 100 mL 容量瓶中, 加硝酸(0.5 mol/L)(C.4.2.5) 溶液至刻度, 摇匀, 配制质量浓度分别为 0.00 μg/L、1.00 μg/L、5.00 μg/L、10.0 μg/L、50.0 μg/L、100 μg/L 的混合标准系列溶液。

#### C.4.4.4 测定

在“C.4.4.2”仪器条件下, 采用内标法使用溶液(C.4.2.8), 标准和样品同时进行 ICP-MS 分析。每一样品定量需 3 次积分, 取平均值。以各元素标准溶液浓度为横坐标, 各元素与相应内标计数值的比值为纵坐标, 绘制标准曲线, 由三件元直接计算待测溶液的浓度。

对每一元素, 应测定可能影响数据的每一同位素, 以减小干扰造成分析误差。推荐对每一元素应测定可能影响数据的同位素以减小干扰造成分析误差。待测元素测定的同位素见表 C.6。

表 C.6 待测元素应测定的同位素

元素	量数
砷(As)	75
铅(Pb)	208

#### C.4.5 分析结果的表述

样品中铅和总砷的含量以质量分数计, 按公式(C.4)计算:

$$w = \frac{(p_1 - p_0) \times V \times 1\,000}{m \times 1\,000 \times 1\,000} \quad \text{.....(C.4)}$$

式中:

- $w$  —— 样品中铅和砷的质量分数, 单位为毫克每千克(mg/kg);
- $p_1$  —— 测试溶液中铅和砷的质量浓度, 单位为微克每升(μg/L);
- $p_0$  —— 空白溶液中铅和砷的质量浓度, 单位为微克每升(μg/L);
- $V$  —— 样品消化液总体积, 单位为毫升(mL);
- $m$  —— 样品取样量, 单位为克(g);
- 1 000 —— 换算系数。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示, 结果保留两位有效数字。

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 20%。

## C.5 第四法 电感耦合等离子体发射光谱法测定猫砂中铅和砷的含量

### C.5.1 原理

试样粉碎后用酸消解处理成溶液,由电感耦合等离子体发射光谱仪测定,以元素的特征谱线波长定性;待测元素谱线信号强度与元素浓度成正比进行定量分析。

当取样量为 0.5 g 定容至 25 mL 时,本方法对铅检出限为 5 mg/kg,砷的检出限为 5 mg/kg。

### C.5.2 试剂和材料

**警示**——使用各种强酸时应在通风橱中进行,使用前仔细阅读化学品安全使用说明书,若使用高氯酸消解时注意不要烧干,防止爆炸。在用氢氟酸消解样品时,容器不能使用玻璃器皿,如被氢氟酸烧伤皮肤,可用氢氟酸解毒胶(含 2.5%葡萄糖酸钙的水凝胶)进行急救处理。

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯或以上规格,水为 GB/T 6682 规定的一级水。

C.5.2.1 硝酸( $\rho_{20} = 1.42$  g/mL),优级纯。

C.5.2.2 高氯酸[ $\omega(\text{HClO}_4) = 70\% \sim 72\%$ ],优级纯。

C.5.2.3 氢氟酸[ $\omega(\text{HF}) = 40\%$ ]。

C.5.2.4 过氧化氢[ $\omega(\text{H}_2\text{O}_2) = 30\%$ ]。

C.5.2.5 硝酸(0.5 mol/L):取硝酸(C.5.2.1)32 mL 加入 500 mL 水中,稀释至 1 000 mL。

C.5.2.6 混合标准储备溶液:铅(Pb)和砷(As)。选用相应浓度的特征混合标准液[ $\rho = 100.0$  mg/L]。

### C.5.3 仪器和设备

C.5.3.1 电感耦合等离子体发射光谱仪,微机工作站。

C.5.3.2 分析天平,感量 0.1 mg 和 1 mg。

C.5.3.3 具塞比色管,10 mL,25 mL,50 mL 等。

C.5.3.4 聚四氟乙烯杯。

C.5.3.5 聚四氟乙烯消解罐。

C.5.3.6 微波消解系统。

C.5.3.7 可调式电炉。

### C.5.4 分析步骤

#### C.5.4.1 样品处理(可任选一种方法)

##### C.5.4.1.1 湿法消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品 0.5 g~1.0 g (精确至 0.001 g)于聚四氟乙烯杯中,同时做试剂空白。然后加入硝酸(C.5.2.1)10 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.5.2.3)1 mL],放在通风橱里静置 2 h 后,加入高氯酸(C.5.2.2)2 mL~5 mL,在温度低于 250 ℃的可调式电炉上小火加热消化,不时缓缓摇动使均匀,消解至冒白烟,浓缩消解液至 1 mL 左右,取下。冷却至室温后定量转移至 25 mL 具塞比色管中,以水定容至刻度,备用。

##### C.5.4.1.2 微波消解法

样品通过研磨或其他合适的方法粉碎,粉碎过程应避免试样污染。称取粉碎后的样品 0.3 g~0.5 g (精确至 0.001 g)于清洗好的聚四氟乙烯消解罐内,同时做试剂空白。先加入硝酸(C.5.2.1)3.0 mL~

5.0 mL,然后再加入过氧化氢(C.5.2.4)1.0 mL~2.0 mL[含硅酸盐较多的样品可添加氢氟酸(C.5.2.3) 1 mL],将消解罐轻轻晃动几次,使样品充分浸没,静置 2 h,充分作用。把装有样品的消解罐拧上罐盖(注意,不要拧得过紧),放入微波消解仪中。同时严格按照微波消解仪的操作手册进行消解,表 C.7 为消解时温度和时间程序。消解结束后,取出,冷却至室温。将消解好的含样品的消解罐放入温度可调的 100℃~150℃电加热器中,加热赶酸至体积 1 mL~2 mL 时,取下,冷却。将样品移至 25 mL 具塞比色管中,用水洗涤消解罐数次,合并洗涤液,用水定容至刻度,备用。

注:可根据不同型号微波消解仪器的特点选择合适液及最佳条件进行样品消解。

表 C.7 消解时温度和时间程序

温度/℃	升温时间/min	保持时间/min
120	5	3
160	5	3
180	5	20

C.5.4.2 仪器参考条件

以下为电感耦合等离子体发射光谱仪参数设置示例,可适用于典型仪器:

- 射频功率:1 300 W;
- 等离子体氩气流速:15 L/min;
- 辅助气流:0.2 L/min;
- 雾化气流:0.8 L/min;
- 读数次数:3 次;
- 各元素推荐使用的分析谱线波长:铅为 203.626 nm,砷为 193.700 nm。

注:根据仪器型号的不同,选择适合的仪器其他参考条件。

C.5.4.3 标准系列溶液的制备

取混合标准储备溶液(C.5.2.6)0.00 mL、0.10 mL、0.20 mL、0.50 mL、1.0 mL、2.0 mL 于 100 mL 容量瓶中,加硝酸(0.5 mol/L)(C.5.2.5)溶液至刻度,摇匀,配制成质量浓度分别为 0.00 mg/L、0.1 mg/L、0.2 mg/L、0.5 mg/L、1.0 mg/L、2.0 mg/L 的混合标准系列溶液。

C.5.4.4 测定

根据仪器说明书调试好仪器条件,开机稳定 30min,在仪器的最佳条件下进行测试,以各元素标准溶液浓度为横坐标,各元素谱线强度为纵坐标,绘制标准曲线,线性相关系数不小于 0.999;然后使用空白溶液清洗管路,开始检测待测溶液,由工作站直接计算出待测溶液的浓度。

C.5.5 分析结果的表述

样品中铅和总砷的含量以质量分数计,按式(C.5)计算:

$$w = \frac{(p_s - p_a) \times V \times 1\,000}{m \times 1\,000} \dots\dots\dots (C.5)$$

式中:

w ——样品中铅和总砷的质量分数,单位为毫克每千克(mg/kg);

$\rho_t$  ——测试溶液中质量浓度,单位为毫克每升(mg/L);

$\rho_0$  ——空白溶液中质量浓度,单位为毫克每升(mg/L);

$V$  ——样品消化液总体积,单位为毫升(mL);

$m$  ——样品取样量,单位为克(g);

1 000 ——换算系数。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示,结果保留两位有效数字。

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 20%。



附录 D  
(规范性)  
霉菌总数的测定

D.1 原理

根据霉菌生理特性,选择适宜于霉菌生长而不适宜于细菌生长的培养基,采用平皿计数方法,测定霉菌数。

D.2 设备及材料

- D.2.1 天平:感量 0.001 g、0.1 g。
- D.2.2 恒温培养箱:在设定温度下,温度精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。
- D.2.3 冰箱。
- D.2.4 高压灭菌器:温度保持在 $121^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ,压力保持在 $103\text{ kPa}\pm 5\text{ kPa}$ 。
- D.2.5 水浴锅:在设定温度下,温度精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。
- D.2.6 振荡器:往复式。
- D.2.7 微型混合器。
- D.2.8 无菌玻璃三角瓶:250 mL、500 mL。
- D.2.9 无菌试管:18 mm $\times$ 180 mm。
- D.2.10 无菌培养皿:直径 90 mm。
- D.2.11 无菌吸管:1 mL、10 mL。
- D.2.12 无菌玻璃珠:直径 5 mm。
- D.2.13 无菌广口瓶:100 mL、500 mL。
- D.2.14 无菌金属勺、刀等。
- D.2.15 拍击式均质器及均质袋。
- D.2.16 可调移液器及吸头:1 mL。



D.3 培养基和试剂

D.3.1 水

所用的水应符合 GB/T 6682 规定的三级水要求。

D.3.2 虎红(孟加拉红)琼脂培养基

D.3.2.1 成分

蛋白胨 5.0 g、葡萄糖 10.0 g、磷酸二氢钾 1.0 g、硫酸镁(无水)0.5 g、氯霉素 0.1 g、虎红 0.033 g、琼脂 20.0 g、水 1 000 mL。

D.3.2.2 配制方法

将上述各成分(除氯霉素外)加入水中,加热溶解,补足水定容至 1 000 mL。分装后,121 $^{\circ}\text{C}$ 高压灭菌 15 min,备用。使用前用乙醇溶解氯霉素,溶解过滤后按比例加入培养基中。

### D.3.3 马铃薯葡萄糖琼脂培养基

#### D.3.3.1 成分

马铃薯(去皮切块)300.0 g、葡萄糖 20.0 g、氯霉素 0.1 g、琼脂 20.0 g、水 1 000 mL。

#### D.3.3.2 配制方法

将马铃薯去皮切块,加 1 000 mL 水,煮沸 10 min~20 min,用纱布过滤,加水至 1 000 mL。加入葡萄糖和琼脂,加热溶解,分装后,121 ℃ 高压灭菌 15 min,备用。使用前用乙醇溶解氯霉素,溶解过滤后按比例加入培养基中。

### D.3.4 生理盐水

#### D.3.4.1 成分

氯化钠 8.5 g、水 1 000 mL。

#### D.3.4.2 配制方法

氯化钠加入 1 000 mL 水中,搅拌至完全溶解,分装后,121 ℃ 高压灭菌 15 min,备用。

## D.4 操作步骤

### D.4.1 样品的稀释

D.4.1.1 称取 25 g 样品,加到装有玻璃珠及 225 mL 无菌生理盐水的三角瓶中,充分振荡混匀,或加入盛有 225 mL 无菌生理盐水的均质袋中,用拍击式均质器拍打 1 min~2 min,制成 1:10 的样品匀液。

D.4.1.2 用无菌吸管或可调节移液器吸取 1:10 的样品匀液 1 mL,注入含有 20 mL 无菌生理盐水的试管中,并充分振荡混匀,制成 1:100 的样品匀液。

D.4.1.3 按 D.4.1.2 操作,制备 10 倍系列稀释的样品匀液。每递增稀释一次,换用一支无菌吸管或吸头。

D.4.1.4 根据对样品污染状况的估计,选择 3 个适宜稀释度的样品匀液,吸取 1 mL 样品匀液于无菌培养皿内,每个稀释度接种两个培养皿。同时,吸取 1 mL 未经使用过同批次的无菌生理盐水注入无菌培养皿中,共接种 2 个培养皿,作为空白对照。

D.4.1.5 将 20 mL~25 mL 冷却至 40 ℃~45 ℃ 已融化的虎红(孟加拉红)琼脂培养基或马铃薯葡萄糖琼脂培养基注入每个培养皿中,并转动培养皿充分混合均匀。

### D.4.2 培养及菌落计数

D.4.2.1 水平放置待琼脂凝固后,翻转培养皿,置 28 ℃ ±1 ℃ 培养箱内培养 5 d。分别于第 2 天、第 3 天、第 4 天和第 5 天观察,并记录培养皿上的菌落数,如果发现菌落蔓延,以前一次的菌落数为准。

D.4.2.2 选取菌落数在 10 CFU~150 CFU 之间、无菌落蔓延的培养皿上生长的霉菌菌落进行计数,求出每个稀释度的平均菌落数。

## D.5 结果与报告

### D.5.1 结果

D.5.1.1 若只有一个稀释度培养皿上的菌落数在 10 CFU~150 CFU 之间,计算该稀释度的两个培养

皿菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数。

D.5.1.2 若有两个稀释度培养皿上菌落数均在 10 CFU~150 CFU 之间，则按式(D.1)计算：

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots(D.1)$$

式中：

- N —— 样品中菌落数；
- ∑C —— 培养皿(含适宜范围菌落数的培养皿)菌落数之和；
- n<sub>1</sub> —— 第一稀释度(低稀释倍数)培养皿个数；
- n<sub>2</sub> —— 第二稀释度(高稀释倍数)培养皿个数；
- d —— 稀释因子(第一稀释度)。

D.5.1.3 若所有稀释度的培养皿上菌落数均大于 150 CFU，则对稀释度最高的培养皿进行计数，其他培养皿可记录为多不可计，如果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

D.5.1.4 若所有稀释度的培养皿上菌落数均小于 10 CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

D.5.1.5 若所有稀释度的培养皿均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

D.5.1.6 若所有稀释度的培养皿菌落数均不在 10 CFU~150 CFU 之间，其中一部分小于 10 CFU 或大于 150 CFU 时，则以最近 10 CFU 或 150 CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

D.5.2 报告

D.5.2.1 菌落数小于 100 CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

D.5.2.2 菌落数大于或等于 100 CFU 时，应采用“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字，后面用 0 补足位数来表示结果，也可用科学记数法形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

D.5.2.3 若空白对照培养基上有菌落生长，则试验无效。

D.5.2.4 以 CFU/g 为单位报告霉菌总数。

附录 E  
(规范性)  
安全标识导则

E.1 概述

本附录为宠物用品的安全标识提供指导。

安全标识的目的是在购买或使用产品前,在包装、说明书、标签或其产品上,向消费者提供必要的安全信息,避免宠物用品使用带来的风险和伤害。

E.2 安全标识

E.2.1 明显度及位置

E.2.1.1 安全标识应显眼,易辨认、易理解,且难以磨灭。

E.2.1.2 安全标识应采用易引起消费者注意的形式并放置在包装、说明书、标签或产品上,以便消费者在购买或使用能够轻易看到。

E.2.2 警示语

安全警示语应使用较大或不同的印刷字体表述。安全警示标题应根据危险级别不同,使用“危险”“警告”“注意”开始表述,安全警示标题应为中文黑体。

示例:

“危险! 请不要让幼童牵引宠物狗”

“警告! 不要让儿童单独使用电推剪”

“注意! 电器产品应按使用说明书合理使用,避免危险”

“注意,在清理或其他维护之前,带电器具应与电源断开”

E.2.3 图示

E.2.3.1 无论是用照片、线条图,还是采用其他媒体,都应保证其质量和清晰度。

E.2.3.2 图形符号应容易理解,且具有单独含义,应符合国家相关标准和法律的规定。



参 考 文 献

- [1] GB/T 20002.4—2015 标准中特定内容的起草 第4部分：标准中涉及安全的内容
- [2] WS 575—2017 卫生湿巾卫生要求
- [3] 国家药品监督管理局.化妆品安全技术规范
- [4] 中华人民共和国卫生部.消毒技术规范



**人员配备**  
**项目组成员**

姓名	职务	学历	身份证号	相关证书	备注
侯新贵	项目负责人	本科		高级工程师	/
刘燕兰	检验员	本科		高级工程师	/
颜世昕	检验员	本科		高级工程师	/
刘玉	检验员	硕士研究生		正高级工程师	/
张咏梅	检验员	博士研究生		高级工程师	/
白钰洁	检验员	本科		高级工程师	/
刘松明	技术负责人/ 检测组组长	硕士研究生		中级工程师	/
殷桂芳	质量负责人/ 质控组组长	硕士研究生		中级工程师	/
吴洪永	审核人/授权 签字人	博士研究生		农艺师	/
洪冰心	检验员	本科		中级工程师	/
张广春	检验员	本科		中级工程师	/
张会玲	检验员	专科		中级工程师	/
杨莉莉	检验员	本科		中级工程师	/
邱杨玉	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
李飞	检验员	硕士研究生		中级工程师	/

姜艳美	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
董淼	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
董常玲	检验员	专科		中级工程师	/
王姣	检验员	本科		中级工程师	/
孟祥婷	检验员	本科		中级工程师	/
张爽	检验员	专科		中级工程师	/
孙力	校核人	专科		中级工程师	/
梁承琳	检验员	本科		初级工程师	/
李鑫蔚	检验员	专科		初级工程师	/
蔡涛	检验员	本科		初级工程师	/
刘祎	检验员	专科		初级工程师	/
李新硕	检验员	本科		初级工程师	/
吕晓倩	检验员	专科		初级工程师	/
杜新永	检验员	博士研究生		/	/
吴赞锋	检验员	本科		/	/
魏玉欣	检验员	专科		/	/
郝建敏	检验员	专科		/	/
孙春梅	检验员	专科		/	/
逢治平	检验员	本科		/	/
唐瑜	检验员	本科		/	/
赵明梅	检验员	专科		/	/
李桐云	检验员	专科		/	/
李梦凡	检验员	专科		/	/

李池昱	检验员	本科		/	/
杨琰	检验员	本科		/	/
王冲	检验员	本科		/	/
车亚平	检验员	本科		/	/
刘峰宇	检验员	专科		/	/
于芯笛	检验员	本科		/	/
王艺凤	检验员	本科		/	/
王君茹	检验员	专科		/	/
高贞	检验员	本科		/	/
李美凤	检验员	本科		/	/
董雯羽	检验员	本科		/	/
牛林涛	检验员	专科		/	/
贾孝胜	检验员	专科		/	/
董振华	检验员	专科		/	/
朱家坤	检验员	本科		/	/
李亚男	检验员	硕士		/	/
祝荣花	检验员	专科		/	/
陈跃	抽样组组长	专科		/	/
张桦	抽样员	专科		/	/
于永朋	抽样员	专科		/	/
夏效斌	抽样员	本科		/	/
田壮壮	抽样员	专科		/	/
孙叶楠	抽样员	专科		/	/
孟庆伟	抽样员	专科		/	/
刘洪义	抽样员	专科		/	/
陈洋	抽样员	专科		/	/
张衡飞	抽样员	中专		/	/
徐敬敬	抽样员	专科		/	/
李融	抽样员	本科		/	/
郭传高	抽样员	专科		/	/
毕小刚	抽样员	本科		/	/

周林胜	抽样员	专科		/	/
马志伟	抽样员	本科		/	/
王春伟	抽样员	专科		/	/
孙大凯	抽样员	专科		/	/
李彦滨	抽样员	专科		/	/
王帅	抽样员	专科		/	/
刘智勇	抽样员	专科		/	/
阎禄禄	抽样员	专科		/	/
孙琦	抽样员	专科		/	/
王仕祥	抽样员	专科		/	/
李世奎	抽样员	中专		/	/
张龙龙	抽样员	本科		/	/
张庆东	抽样员	本科		/	/
李剑	抽样员	高中		/	/
刘鑫磊	抽样员	高中		/	/
孙文宗	抽样员	专科		/	/

注：如供应商成交，项目组成员必须按本表承诺人员操作，不得随意更换。按磋商文件要求附相关人员证书。

## 1、专职食品检验人员（50人）

### （1）人员名单

#### 项目组成员

姓名	职务	学历	身份证号	相关证书	备注
侯新贵	项目负责人	本科		高级工程师	/
刘燕兰	检验员	本科		高级工程师	/
颜世昕	检验员	本科		高级工程师	/
刘玉	检验员	硕士研究生		正高级工程师	/
张咏梅	检验员	博士研究生		高级工程师	/
白钰洁	检验员	本科		高级工程师	/
刘松明	技术负责人/ 检测组组长	硕士研究生		中级工程师	/
殷桂芳	质量负责人/ 质控组组长	硕士研究生		中级工程师	/
吴洪永	审核人/授权 签字人	博士研究生		农艺师	/
洪冰心	检验员	本科		中级工程师	/
张广春	检验员	本科		中级工程师	/
张会玲	检验员	专科		中级工程师	/
杨莉莉	检验员	本科		中级工程师	/
邱杨玉	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
李飞	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
姜艳美	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
董淼	检验员	硕士研究生		中级工程师	/

董常玲	检验员	专科		中级工程师	/
王姣	检验员	本科		中级工程师	/
孟祥婷	检验员	本科		中级工程师	/
张爽	检验员	专科		中级工程师	/
孙力	校核人	专科		中级工程师	/
梁承琳	检验员	本科		初级工程师	/
李鑫蔚	检验员	专科		初级工程师	/
蔡涛	检验员	本科		初级工程师	/
刘祎	检验员	专科		初级工程师	/
李新硕	检验员	本科		初级工程师	/
吕晓倩	检验员	专科		初级工程师	/
杜新永	检验员	博士研究生		/	/
吴赞锋	检验员	本科		/	/
魏玉欣	检验员	专科		/	/
郝建敏	检验员	专科		/	/
孙春梅	检验员	专科		/	/
逢治平	检验员	本科		/	/
唐瑜	检验员	本科		/	/
赵明梅	检验员	专科		/	/
李桐云	检验员	专科		/	/
李梦凡	检验员	专科		/	/
李池昱	检验员	本科		/	/
杨琰	检验员	本科		/	/

王冲	检验员	本科		/	/
车亚平	检验员	本科		/	/
刘峰宇	检验员	专科		/	/
于芯笛	检验员	本科		/	/
王艺凤	检验员	本科		/	/
王君茹	检验员	专科		/	/
高贞	检验员	本科		/	/
李美凤	检验员	本科		/	/
董雯羽	检验员	本科		/	/
牛林涛	检验员	专科		/	/
贾孝胜	检验员	专科		/	/
董振华	检验员	专科		/	/
朱家坤	检验员	本科		/	/
李亚男	检验员	硕士		/	/
祝荣花	检验员	专科		/	/

注：如供应商成交，项目组成员必须按本表承诺人员操作，不得随意更换。按磋商文件要求附相关人员证书。

## (2) 社保证明

### 社会保险单位参保证明

证明编号：37079A01240120KS362763

单位编号	0702001357	单位名称	山东润达检测技术有限公司
参保缴费情况			
参保险种	参保起止时间	当前参保人数	
企业养老	2015年09月-2026年03月	132	
失业保险	2015年09月-2026年03月	132	
工伤保险	2015年09月-2026年03月	132	

备注：本证明涉及单位及参保职工个人信息，因单位经办人保管不当或向第三方泄露引起的一切后果，由单位和单位经办人承担。本信息为系统查询信息，不作为待遇计发最终依据。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
1	侯新贵		企业养老	202508-202603	
2	侯新贵		失业保险	202508-202603	
3	侯新贵		工伤保险	202508-202603	
4	吴洪水		企业养老	202508-202603	
5	吴洪水		失业保险	202508-202603	
6	吴洪水		工伤保险	202508-202603	
7	高其升		企业养老	202508-202603	
8	高其升		失业保险	202508-202603	
9	高其升		工伤保险	202508-202603	
10	刘燕兰		企业养老	202508-202603	
11	刘燕兰		失业保险	202508-202603	
12	刘燕兰		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
13	徐光乐		企业养老	202508-202603	
14	徐光乐		失业保险	202508-202603	
15	徐光乐		工伤保险	202508-202603	
16	吴赞锋		企业养老	202508-202603	
17	吴赞锋		失业保险	202508-202603	
18	吴赞锋		工伤保险	202508-202603	
19	张咏梅		企业养老	202508-202603	
20	张咏梅		失业保险	202508-202603	
21	张咏梅		工伤保险	202508-202603	
22	杜新水		企业养老	202508-202603	
23	杜新水		失业保险	202508-202603	
24	杜新水		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。

2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
25	颜世昕		企业养老	202508-202603	
26	颜世昕		失业保险	202508-202603	
27	颜世昕		工伤保险	202508-202603	
28	刘玉		企业养老	202508-202603	
29	刘玉		失业保险	202508-202603	
30	刘玉		工伤保险	202508-202603	
31	刘松明		企业养老	202508-202603	
32	刘松明		失业保险	202508-202603	
33	刘松明		工伤保险	202508-202603	
34	殷桂芳		企业养老	202508-202603	
35	殷桂芳		失业保险	202508-202603	
36	殷桂芳		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。

2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
37	洪冰心		企业养老	202508-202603	
38	洪冰心		失业保险	202508-202603	
39	洪冰心		工伤保险	202508-202603	
40	张广春		企业养老	202508-202603	
41	张广春		失业保险	202508-202603	
42	张广春		工伤保险	202508-202603	
43	张会玲		企业养老	202508-202603	
44	张会玲		失业保险	202508-202603	
45	张会玲		工伤保险	202508-202603	
46	杨莉莉		企业养老	202508-202603	
47	杨莉莉		失业保险	202508-202603	
48	杨莉莉		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
49	刘长太		企业养老	202508-202603	
50	刘长太		失业保险	202508-202603	
51	刘长太		工伤保险	202508-202603	
52	赵丹丹		企业养老	202508-202603	
53	赵丹丹		失业保险	202508-202603	
54	赵丹丹		工伤保险	202508-202603	
55	滕文文		企业养老	202508-202603	
56	滕文文		失业保险	202508-202603	
57	滕文文		工伤保险	202508-202603	
58	李洁		企业养老	202508-202603	
59	李洁		失业保险	202508-202603	
60	李洁		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
61	邱杨玉		企业养老	202508-202603	
62	邱杨玉		失业保险	202508-202603	
63	邱杨玉		工伤保险	202508-202603	
64	李飞		企业养老	202508-202603	
65	李飞		失业保险	202508-202603	
66	李飞		工伤保险	202508-202603	
67	姜艳美		企业养老	202508-202603	
68	姜艳美		失业保险	202508-202603	
69	姜艳美		工伤保险	202508-202603	
70	董森		企业养老	202508-202603	
71	董森		失业保险	202508-202603	
72	董森		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
73	董常玲		企业养老	202508-202603	
74	董常玲		失业保险	202508-202603	
75	董常玲		工伤保险	202508-202603	
76	严露		企业养老	202508-202603	
77	严露		失业保险	202508-202603	
78	严露		工伤保险	202508-202603	
79	刘琳		企业养老	202508-202603	
80	刘琳		失业保险	202508-202603	
81	刘琳		工伤保险	202508-202603	
82	代国良		企业养老	202508-202603	
83	代国良		失业保险	202508-202603	
84	代国良		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
85	王冰		企业养老	202508-202603	
86	王冰		失业保险	202508-202603	
87	王冰		工伤保险	202508-202603	
88	刘伟钊		企业养老	202508-202603	
89	刘伟钊		失业保险	202508-202603	
90	刘伟钊		工伤保险	202508-202603	
91	王姣		企业养老	202508-202603	
92	王姣		失业保险	202508-202603	
93	王姣		工伤保险	202508-202603	
94	梁承琳		企业养老	202508-202603	
95	梁承琳		失业保险	202508-202603	
96	梁承琳		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120K5362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
97	李鑫蔚		企业养老	202508-202603	
98	李鑫蔚		失业保险	202508-202603	
99	李鑫蔚		工伤保险	202508-202603	
100	蔡涛		企业养老	202508-202603	
101	蔡涛		失业保险	202508-202603	
102	蔡涛		工伤保险	202508-202603	
103	刘伟		企业养老	202508-202603	
104	刘伟		失业保险	202508-202603	
105	刘伟		工伤保险	202508-202603	
106	李新硕		企业养老	202508-202603	
107	李新硕		失业保险	202508-202603	
108	李新硕		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120K5362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
109	吕晓倩		企业养老	202508-202603	
110	吕晓倩		失业保险	202508-202603	
111	吕晓倩		工伤保险	202508-202603	
112	王姝雅		企业养老	202508-202603	
113	王姝雅		失业保险	202508-202603	
114	王姝雅		工伤保险	202508-202603	
115	王璐瑶		企业养老	202508-202603	
116	王璐瑶		失业保险	202508-202603	
117	王璐瑶		工伤保险	202508-202603	
118	高敏		企业养老	202508-202603	
119	高敏		失业保险	202508-202603	
120	高敏		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A012401206S362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
121	孙力		企业养老	202508-202603	
122	孙力		失业保险	202508-202603	
123	孙力		工伤保险	202508-202603	
124	李晓倩		企业养老	202508-202603	
125	李晓倩		失业保险	202508-202603	
126	李晓倩		工伤保险	202508-202603	
127	孟祥婷		企业养老	202508-202603	
128	孟祥婷		失业保险	202508-202603	
129	孟祥婷		工伤保险	202508-202603	
130	魏玉欣		企业养老	202508-202603	
131	魏玉欣		失业保险	202508-202603	
132	魏玉欣		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A012401206S362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
133	郝建敏		企业养老	202508-202603	
134	郝建敏		失业保险	202508-202603	
135	郝建敏		工伤保险	202508-202603	
136	李丽		企业养老	202508-202603	
137	李丽		失业保险	202508-202603	
138	李丽		工伤保险	202508-202603	
139	孙春梅		企业养老	202508-202603	
140	孙春梅		失业保险	202508-202603	
141	孙春梅		工伤保险	202508-202603	
142	逢治平		企业养老	202508-202603	
143	逢治平		失业保险	202508-202603	
144	逢治平		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
145	张兆华		企业养老	202508-202603	
146	张兆华		失业保险	202508-202603	
147	张兆华		工伤保险	202508-202603	
148	唐瑜		企业养老	202508-202603	
149	唐瑜		失业保险	202508-202603	
150	唐瑜		工伤保险	202508-202603	
151	赵明梅		企业养老	202508-202603	
152	赵明梅		失业保险	202508-202603	
153	赵明梅		工伤保险	202508-202603	
154	李桐云		企业养老	202508-202603	
155	李桐云		失业保险	202508-202603	
156	李桐云		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
157	李梦凡		企业养老	202508-202603	
158	李梦凡		失业保险	202508-202603	
159	李梦凡		工伤保险	202508-202603	
160	李池昱		企业养老	202508-202603	
161	李池昱		失业保险	202508-202603	
162	李池昱		工伤保险	202508-202603	
163	杨璇		企业养老	202508-202603	
164	杨璇		失业保险	202508-202603	
165	杨璇		工伤保险	202508-202603	
166	王冲		企业养老	202508-202603	
167	王冲		失业保险	202508-202603	
168	王冲		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
169	车亚平		企业养老	202508-202603	
170	车亚平		失业保险	202508-202603	
171	车亚平		工伤保险	202508-202603	
172	刘峰宇		企业养老	202508-202603	
173	刘峰宇		失业保险	202508-202603	
174	刘峰宇		工伤保险	202508-202603	
175	于芯笛		企业养老	202508-202603	
176	于芯笛		失业保险	202508-202603	
177	于芯笛		工伤保险	202508-202603	
178	王艺凤		企业养老	202508-202603	
179	王艺凤		失业保险	202508-202603	
180	王艺凤		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
181	张爽		企业养老	202508-202603	
182	张爽		失业保险	202508-202603	
183	张爽		工伤保险	202508-202603	
184	王君茹		企业养老	202508-202603	
185	王君茹		失业保险	202508-202603	
186	王君茹		工伤保险	202508-202603	
187	高贞		企业养老	202508-202603	
188	高贞		失业保险	202508-202603	
189	高贞		工伤保险	202508-202603	
190	李美凤		企业养老	202508-202603	
191	李美凤		失业保险	202508-202603	
192	李美凤		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
193	董雯羽		企业养老	202508-202603	
194	董雯羽		失业保险	202508-202603	
195	董雯羽		工伤保险	202508-202603	
196	牛林涛		企业养老	202508-202603	
197	牛林涛		失业保险	202508-202603	
198	牛林涛		工伤保险	202508-202603	
199	贾孝胜		企业养老	202508-202603	
200	贾孝胜		失业保险	202508-202603	
201	贾孝胜		工伤保险	202508-202603	
202	董振华		企业养老	202508-202603	
203	董振华		失业保险	202508-202603	
204	董振华		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
205	朱家坤		企业养老	202508-202603	
206	朱家坤		失业保险	202508-202603	
207	朱家坤		工伤保险	202508-202603	
208	李亚男		企业养老	202508-202603	
209	李亚男		失业保险	202508-202603	
210	李亚男		工伤保险	202508-202603	
211	祝荣花		企业养老	202508-202603	
212	祝荣花		失业保险	202508-202603	
213	祝荣花		工伤保险	202508-202603	
214	施雯轩		企业养老	202508-202603	
215	施雯轩		失业保险	202508-202603	
216	施雯轩		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
325	陆甜雨		企业养老	202508-202603	
326	陆甜雨		失业保险	202508-202603	
327	陆甜雨		工伤保险	202508-202603	
328	王如安		企业养老	202508-202603	
329	王如安		失业保险	202508-202603	
330	王如安		工伤保险	202508-202603	
331	刘军伟		企业养老	202508-202603	
332	刘军伟		失业保险	202508-202603	
333	刘军伟		工伤保险	202508-202603	
334	白钰洁		企业养老	202508-202603	
335	白钰洁		失业保险	202508-202603	
336	白钰洁		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
1	侯新雷	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
2	吴洪永	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
3	高其升	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
4	刘燕兰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
5	徐光乐	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
6	吴赞锋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
7	张咏梅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
8	杜新永	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
9	颜世昕	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
10	刘玉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
11	刘松明	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
12	殷桂芳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
13	洪冰心	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
14	张广春	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
15	张会玲	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
16	杨莉莉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
17	刘长太	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
18	赵丹丹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
19	盛文文	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
20	李洁	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于：其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
21	邱杨玉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
22	李飞	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
23	姜艳美	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
24	董森	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
25	董常玲	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
26	严露	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
27	刘琳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
28	代国良	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
29	王冰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
30	刘伟利	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
31	王蛟	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
32	梁承琳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
33	李鑫蔚	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
34	蔡语	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
35	刘玮	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
36	李新硕	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
37	吕晓倩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
38	王姝雅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
39	王璐璐	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
40	高敏	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
41	孙力	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
42	李晓倩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
43	孟祥婷	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
44	魏玉欣	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
45	郝建婧	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
46	李丽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
47	孙春梅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
48	逄泮平	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
49	张兆华	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
50	唐瑜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
51	赵明楠	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
52	李树云	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
53	李梦凡	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
54	李滢慧	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
55	杨璇	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
56	王冲	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
57	车亚平	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
58	刘峰宇	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
59	于芯苗	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
60	王艺凤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
61	张爽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
62	王莉茹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
63	高贞	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
64	李美凤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
65	董雯羽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
66	牛林涛	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
67	贾孝胜	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
68	董振华	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
69	朱家坤	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
70	施雯轩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
71	李亚男	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
72	祝荣花	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
73	陈跃	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
74	张桦	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
75	于水朋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
76	夏致斌	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
77	田社社	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
78	孙叶楠	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
79	孟庆伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
80	刘洪义	男		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
101	李剑	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
102	刘鑫磊	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
103	孙文宗	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
104	高雯雯	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
105	高雪	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
106	闻祥康	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
107	葛景明	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
108	席宁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
109	陆甜雨	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
110	王知安	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
111	刘军伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
112	白钰洁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
113	王娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
114	刘奕斌	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
115	刘丹丹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
116	张娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
117	刘亮	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
118	牟娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
119	于李宁	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
120	陈峰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于其他用途



## 2、专职抽样人员（30人）

### （1）人员名单

#### 项目组成员

姓名	职务	学历	身份证号	相关证书	备注
陈跃	抽样组组长	专科		/	/
张桦	抽样员	专科		/	/
于永朋	抽样员	专科		/	/
夏效斌	抽样员	本科		/	/
田壮壮	抽样员	专科		/	/
孙叶楠	抽样员	专科		/	/
孟庆伟	抽样员	专科		/	/
刘洪义	抽样员	专科		/	/
陈洋	抽样员	专科		/	/
张衡飞	抽样员	中专		/	/
徐敬敬	抽样员	专科		/	/
李融	抽样员	本科		/	/
郭传高	抽样员	专科		/	/
毕小刚	抽样员	本科		/	/
周林胜	抽样员	专科		/	/
马志伟	抽样员	本科		/	/
王春伟	抽样员	专科		/	/
孙大凯	抽样员	专科		/	/
李彦滨	抽样员	专科		/	/

王帅	抽样员	专科		/	/
刘智勇	抽样员	专科		/	/
阎禄禄	抽样员	专科		/	/
孙琦	抽样员	专科		/	/
王仕祥	抽样员	专科		/	/
李世奎	抽样员	中专		/	/
张龙龙	抽样员	本科		/	/
张庆东	抽样员	本科		/	/
李剑	抽样员	高中		/	/
刘鑫磊	抽样员	高中		/	/
孙文宗	抽样员	专科		/	/

注：如供应商成交，项目组成员必须按本表承诺人员操作，不得随意更换。按磋商文件要求附相关人员证书。



(2) 抽样人员上岗证




**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **孟效斌**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY95**  
 职位 POSITION **抽样组员**


**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **孙仕仕**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY98**  
 职位 POSITION **抽样组员**


**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **孙楠**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY99**  
 职位 POSITION **抽样组员**

**上岗证**  
 Work license



姓名: **孟庆伟**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样部**  
**RDCY101**



**上岗证**  
 Work license



姓名: **刘洪义**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样部**  
**RDCY104**



**上岗证**  
 Work license



姓名: **陈洋**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样部**  
**RDCY109**




**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **孟庆伟**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY101**  
 职位 POSITION **抽样组员**


**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **刘洪义**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY104**  
 职位 POSITION **抽样组员**


**润达检测** Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.  
 工作证



姓名 NAME **陈洋**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY109**  
 职位 POSITION **抽样组员**

上岗证  
Work license

姓名: 张衡飞  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY114

上岗证  
Work license

姓名: 徐敬敬  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY113

上岗证  
Work license

姓名: 李融  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY123

润达检测 RUNDATA TESTING  
Shandong Rundata Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME 张衡飞  
工号 JOB NUMBER RDCY114  
职位 POSITION 抽样组员

润达检测 RUNDATA TESTING  
Shandong Rundata Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME 徐敬敬  
工号 JOB NUMBER RDCY113  
职位 POSITION 抽样组员

润达检测 RUNDATA TESTING  
Shandong Rundata Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME 李融  
工号 JOB NUMBER RDCY123  
职位 POSITION 抽样组员

上岗证  
Work license

姓名: 郭传高  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY124

上岗证  
Work license

姓名: 李小刚  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY125

上岗证  
Work license

姓名: 周林胜  
职务: 抽样员  
抽样组  
工号 RDCY110


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **高传高**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY124**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **王小刚**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY125**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **唐胜**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY110**  
 职位 POSITION **抽样组员**

**上岗证**  
Work license



姓名: **马志伟**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
 ID: **RDCY257**



**上岗证**  
Work license



姓名: **王春伟**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
 ID: **RDCY589**



**上岗证**  
Work license



姓名: **孙大凯**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
 ID: **RDCY102**




 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **马志伟**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY257**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **王春伟**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY589**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundong Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **孙大凯**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY102**  
 职位 POSITION **抽样组员**

**上岗证**  
Work license

姓名: 孙文宗  
职务: 抽样员  
工号: RDCY298




**上岗证**  
Work license

姓名: 李彦滨  
职务: 抽样员  
工号: RDCY103




**上岗证**  
Work license

姓名: 王帅  
职务: 抽样员  
工号: RDCY116




润达检测 RUNDOR TESTING  
Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME: 孙文宗  
工号 JOB NUMBER: RDCY298  
职位 POSITION: 抽样组员



润达检测 RUNDOR TESTING  
Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME: 李彦滨  
工号 JOB NUMBER: RDCY103  
职位 POSITION: 抽样组员



润达检测 RUNDOR TESTING  
Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME: 王帅  
工号 JOB NUMBER: RDCY116  
职位 POSITION: 抽样组员



**上岗证**  
Work license

姓名: 刘智勇  
职务: 抽样员  
工号: RDCY121




**上岗证**  
Work license

姓名: 刘林林  
职务: 抽样员  
工号: RDCY560




**上岗证**  
Work license

姓名: 孙琦  
职务: 抽样员  
工号: RDCY257





 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **吴勇**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY121**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **王禄**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY560**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **王琦**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY258**  
 职位 POSITION **抽样组员**

**上岗证**  
Work license



姓名: **王仕祥**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
**RDCY199**



**上岗证**  
Work license



姓名: **李世奎**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
**RDCY112**



**上岗证**  
Work license



姓名: **张龙龙**  
 职务: **抽样员**  
 科室: **抽样组**  
**RDCY562**




 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **王仕祥**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY199**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **李世奎**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY112**  
 职位 POSITION **抽样组员**


 山东润达检测技术有限公司  
 Shandong Rundor Testing Technology Co., Ltd.

**工作证**



姓名 NAME **张龙龙**  
 工号 JOB NUMBER **RDCY562**  
 职位 POSITION **抽样组员**

上岗证  
Work license

姓名: 张庆东  
职务: 抽样员  
工号: RDCY563

上岗证  
Work license

姓名: 李剑  
职务: 抽样员  
工号: RDCY253

上岗证  
Work license

姓名: 刘鑫磊  
职务: 抽样员  
工号: RDCY218

润达检测 RUNDOR TESTING 山东润达检测技术有限公司 Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME: 张庆东  
工号 JOB NUMBER: RDCY563  
职位 POSITION: 抽样组员

润达检测 RUNDOR TESTING 山东润达检测技术有限公司 Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME: 李剑  
工号 JOB NUMBER: RDCY253  
职位 POSITION: 抽样组员

润达检测 RUNDOR TESTING 山东润达检测技术有限公司 Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.

工作证

姓名 NAME: 刘鑫磊  
工号 JOB NUMBER: RDCY218  
职位 POSITION: 抽样组员

## (2) 社保证明

### 社会保险单位参保证明

证明编号：37079A01240120KS362763

单位编号	0702001357	单位名称	山东润达检测技术有限公司
参保缴费情况			
参保险种	参保起止时间	当前参保人数	
企业养老	2015年09月-2026年03月	132	
失业保险	2015年09月-2026年03月	132	
工伤保险	2015年09月-2026年03月	132	

备注：本证明涉及单位及参保职工个人信息，因单位经办人保管不当或向第三方泄露引起的一切后果，由单位和单位经办人承担。本信息为系统查询信息，不作为待遇计发最终依据。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止时间（如有中断分段显示）	备注
217	陈跃		失业保险	202508-202603	
218	陈跃		失业保险	202508-202603	
219	陈跃		失业保险	202508-202603	
220	张桦		企业养老	202508-202603	
221	张桦		失业保险	202508-202603	
222	张桦		工伤保险	202508-202603	
223	于永朋		企业养老	202508-202603	
224	于永朋		失业保险	202508-202603	
225	于永朋		工伤保险	202508-202603	
226	夏效斌		企业养老	202508-202603	
227	夏效斌		失业保险	202508-202603	
228	夏效斌		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
229	李世奎		企业养老	202508-202603	
230	李世奎		失业保险	202508-202603	
231	李世奎		工伤保险	202508-202603	
232	田壮壮		企业养老	202508-202603	
233	田壮壮		失业保险	202508-202603	
234	田壮壮		工伤保险	202508-202603	
235	孙叶楠		企业养老	202508-202603	
236	孙叶楠		失业保险	202508-202603	
237	孙叶楠		工伤保险	202508-202603	
238	孟庆伟		企业养老	202508-202603	
239	孟庆伟		失业保险	202508-202603	
240	孟庆伟		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
241	刘洪文		企业养老	202508-202603	
242	刘洪文		失业保险	202508-202603	
243	刘洪文		工伤保险	202508-202603	
244	陈洋		企业养老	202508-202603	
245	陈洋		失业保险	202508-202603	
246	陈洋		工伤保险	202508-202603	
247	张衡飞		企业养老	202508-202603	
248	张衡飞		失业保险	202508-202603	
249	张衡飞		工伤保险	202508-202603	
250	徐敬敬		企业养老	202508-202603	
251	徐敬敬		失业保险	202508-202603	
252	徐敬敬		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
253	李融		企业养老	202508-202603	
254	李融		失业保险	202508-202603	
255	李融		工伤保险	202508-202603	
256	郭传高		企业养老	202508-202603	
257	郭传高		失业保险	202508-202603	
258	郭传高		工伤保险	202508-202603	
259	毕小刚		企业养老	202508-202603	
260	毕小刚		失业保险	202508-202603	
261	毕小刚		工伤保险	202508-202603	
262	周林胜		企业养老	202508-202603	
263	周林胜		失业保险	202508-202603	
264	周林胜		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
265	马志伟		企业养老	202508-202603	
266	马志伟		失业保险	202508-202603	
267	马志伟		工伤保险	202508-202603	
268	王春伟		企业养老	202508-202603	
269	王春伟		失业保险	202508-202603	
270	王春伟		工伤保险	202508-202603	
271	孙大凯		企业养老	202508-202603	
272	孙大凯		失业保险	202508-202603	
273	孙大凯		工伤保险	202508-202603	
274	张琦		企业养老	202508-202603	
275	张琦		失业保险	202508-202603	
276	张琦		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
277	李彦滨		企业养老	202508-202603	
278	李彦滨		失业保险	202508-202603	
279	李彦滨		工伤保险	202508-202603	
280	王帅		企业养老	202508-202603	
281	王帅		失业保险	202508-202603	
282	王帅		工伤保险	202508-202603	
283	刘智勇		企业养老	202508-202603	
284	刘智勇		失业保险	202508-202603	
285	刘智勇		工伤保险	202508-202603	
286	阎禄禄		企业养老	202508-202603	
287	阎禄禄		失业保险	202508-202603	
288	阎禄禄		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。

2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
289	孙琦		企业养老	202508-202603	
290	孙琦		失业保险	202508-202603	
291	孙琦		工伤保险	202508-202603	
292	王仕祥		企业养老	202508-202603	
293	王仕祥		失业保险	202508-202603	
294	王仕祥		工伤保险	202508-202603	
295	张龙龙		企业养老	202508-202603	
296	张龙龙		失业保险	202508-202603	
297	张龙龙		工伤保险	202508-202603	
298	张庆东		企业养老	202508-202603	
299	张庆东		失业保险	202508-202603	
300	张庆东		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。

2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2025年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
301	李剑		企业养老	202508-202603	
302	李剑		失业保险	202508-202603	
303	李剑		工伤保险	202508-202603	
304	刘鑫磊		企业养老	202508-202603	
305	刘鑫磊		失业保险	202508-202603	
306	刘鑫磊		工伤保险	202508-202603	
307	孙文宗		企业养老	202508-202603	
308	孙文宗		失业保险	202508-202603	
309	孙文宗		工伤保险	202508-202603	
310	高雯雯		企业养老	202508-202603	
311	高雯雯		失业保险	202508-202603	
312	高雯雯		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。

2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
61	张爽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
62	王莉茹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
63	高贞	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
64	李美凤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
65	董雯羽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
66	牛林涛	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
67	贾孝胜	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
68	董振华	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
69	朱家坤	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
70	施雯轩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
71	李亚男	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
72	祝荣花	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
73	陈跃	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
74	张桦	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
75	于水朋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
76	夏致斌	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
77	田壮壮	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
78	孙叶楠	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
79	孟庆伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
80	刘洪义	男		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
81	陈洋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
82	张鹏飞	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
83	徐敬敬	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
84	李璇	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
85	郭伟高	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
86	毕小刚	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
87	周林册	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
88	马志伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
89	王春伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
90	孙大凯	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
91	张瑞	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
92	李彦彦	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
93	王帅	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
94	刘智勇	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
95	薛绿绿	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
96	孙琦	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
97	王仕祥	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
98	李世奎	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
99	张龙龙	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
100	张庆东	男		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
101	李剑	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
102	刘鑫磊	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
103	孙文宗	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
104	高文雯	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
105	高雪	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
106	侯祥康	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
107	葛景明	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
108	棉宁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
109	陆甜雨	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
110	王加安	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
111	刘军伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
112	白钰洁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
113	王娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
114	刘奕妤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
115	刘丹丹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
116	张娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
117	刘亮	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
118	牟娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
119	于李宁	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
120	薛峰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



### 3、中级及以上技术职称人员（21人）

#### （1）人员名单

姓名	职务	学历	身份证号	相关证书	备注
侯新贵	项目负责人	本科		高级工程师	/
刘燕兰	检验员	本科		高级工程师	/
颜世昕	检验员	本科		高级工程师	/
刘玉	检验员	硕士研究生		正高级工程师	/
张咏梅	检验员	博士研究生		高级工程师	/
白钰洁	检验员	本科		高级工程师	/
刘松明	技术负责人/ 检测组组长	硕士研究生		中级工程师	/
殷桂芳	质量负责人/ 质控组组长	硕士研究生		中级工程师	/
吴洪永	审核人/授权 签字人	博士研究生		农艺师	/
洪冰心	检验员	本科		中级工程师	/
张广春	检验员	本科		中级工程师	/
张会玲	检验员	专科		中级工程师	/
杨莉莉	检验员	本科		中级工程师	/
邱杨玉	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
李飞	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
姜艳美	检验员	硕士研究生		中级工程师	/
董淼	检验员	硕士研究生		中级工程师	/

董常玲	检验员	专科		中级工程师	/
王姣	检验员	本科		中级工程师	/
孟祥婷	检验员	本科		中级工程师	/
张爽	检验员	专科		中级工程师	/
孙力	校核人	专科		中级工程师	/

注：如供应商成交，项目组成员必须按本表承诺人员操作，不得随意更换。按磋商文件要求附相关人员证书。



(2) 职称资格证书

1) 高级职称人员证书 (6人)



# 山东省高级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：刘玉

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：正高级工程师

评审时间：2022年01月13日

评审委员会：山东省质量专业技术资格高级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁210002433100079

公布文号：鲁市监人字〔2022〕19号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：454YG62J



核准公布部门（章）

公布时间：2022年01月29日



# 山东省高级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：白钰洁

性别：男

从事专业：质量工程-检验检测

系列（专业）名称：工程技术

资格名称：高级工程师

评审时间：2026年02月06日

评审委员会：潍坊市工程系列高级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁250700133200852

公布文号：潍人社办发【2026】7号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：IDC6WUN2



核准公布部门(章)

公布时间：2026年03月11日



姓名: 侯新贵

性别: 男

出生年月: 1975.07

工作单位: 青岛润达生物科技有限公司

现从事专业: 发酵工程

原专业技术

职务资格: 工程师

现专业技术

职务资格: 高级工程师

资格证书编号: 鲁101021201085



评审时间: 2010-09-18

公布时间: 2010-11-20

(生效时间)

公布文号: 鲁人才[2010]12号

姓名: 刘燕兰

性别: 女

出生年月: 1974-7

工作单位: 青岛啤酒公司

现从事专业: 轻工工程

原专业技术

职务资格: 工程师

现专业技术

职务资格: 高级工程师

资格证书编号: 鲁110821460195



评审时间: 2011-12-17

公布时间: 2012-4-16

(生效时间)

公布文号: 青人社办字(2012)140号

姓名：张咏梅

性别：女

出生年月：1975年4月

工作单位：山东商业职业技术学院

现从事专业：微生物学

原专业技术

职务资格：副教授

现专业技术

职务资格：教授（教学科研型）

资格证书编号：2019071107



评审时间：2019年7月4日

公布时间：2019年7月11日  
(生效时间)

公布文号：鲁商院人字[2019]83号

本证书表明持证人通过专业技术职务评审委员会评审认定，具有相应学术水平。



持证人签名：张咏梅

2) 中级职称人员证书 (15 人)



# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：殷桂芳

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：工程师

评审时间：2024年11月30日

评审委员会：潍坊市质量工程专业技术资格中级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁240700133301864

公布文号：潍市监人字【2025】3号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：2V722R0T



核准公布部门（章）

公布时间：2025年01月14日



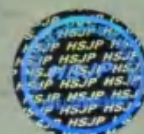
本证书由吉林省人力资源和社会保障厅制发，它表明持证人具有专业技术职务任职资格水平。

This certificate, formulated and issued by Human Resources and social security of Jilin Province, is to certify that the bearer is qualified for the technical or professional post stated herein.



吉林省人力资源和社会保障厅制发  
Formulated and Issued by Human Resources and social security of Ji Lin Province

防伪标识:



(加盖审批部门钢印有效)

姓名 洪冰心

Name

性别 女

Sex

身份证号码

ID Card No.

证书编号 2021023C323

Certificate No.



专业名称 轻工(食品)

Profession

资格名称 工程师

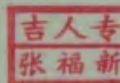
Post

授予时间 2021年1月1日

Date of Issue

审核人章

Verifies the person seal



# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：张广春

性别：男

从事专业：食品工程

系列（专业）名称：工程技术

资格名称：工程师

评审时间：2023年02月20日

评审委员会：临沂市工程技术职务资格中级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁221211233300355

公布文号：临工信字〔2023〕42号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：7WQPS8TE



核准公布部门（章）

公布时间：2023年03月27日



# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：董常玲

性别：女

从事专业：食品工程

系列（专业）名称：工程技术

资格名称：工程师

评审时间：2021年01月09日

评审委员会：潍坊市工程技术职务资格中级评审委员会

身份证号

证书编号：鲁200700133303338

公布文号：潍人社办发【2021】35号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：4JQ8CT6Y



核准公布部门（章）

公布时间改至2021年06月16日



# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：张爽

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：工程师

评审时间：2025年12月27日

评审委员会：潍坊市质量工程专业技术资格中级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁250700133317666

公布文号：潍市监人字【2026】13号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：TEIS299Z



核准公布部门（章）

公布时间：2026年03月11日



# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：孟祥婷

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：工程师

评审时间：2025年12月27日

评审委员会：潍坊市质量工程专业技术资格中级评审委员会

身份证号

证书编号：鲁250700133317661

公布文号：潍市监人字【2026】13号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：7023V058



核准公布部门(章)

公布时间：2026年03月11日

# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：王姣

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：工程师

评审时间：2025年12月27日

评审委员会：潍坊市质量工程专业技术资格中级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁250700133317663

公布文号：潍市监人字【2026】13号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：6VERPP0Z



核准公布部门（章）

公布时间：2026年03月11日

# 山东省中级职称证书

本证书表明持证人具有相应学术技术水平和专业能力

姓名：孙力

性别：女

从事专业：检验检测

系列（专业）名称：质量工程

资格名称：工程师

评审时间：2025年12月27日

评审委员会：潍坊市质量工程专业  
技术资格中级评审委员会

身份证号：

证书编号：鲁250700133317662

公布文号：潍市监人字【2026】13号

证书查询：山东省专业技术人员管理服务平台  
(<http://hrss.shandong.gov.cn/rsrc/zcps>)

在线验证码：8H589433



核准公布部门（章）

公布时间：2026年03月11日

# 吉林省专业技术职务 任职资格证书

姓名:张会玲

性别:女

证件号码:



专业名称:化学检验

资格名称:工程师

授予资格时间:2023年01月01日

证书编号:2023C10726

公布文号:吉人社函〔2023〕190号

发文单位:吉林省人力资源和社会保障厅

查询网址:<https://zhrss.hrss.jl.gov.cn/>

此证书表明持证人具备担任相应专业技术职务的任职资格,同时取代原《吉林省专业技术资格评审表》存入个人档案使用。

二维码验证



吉林省人力资源和社会保障厅  
发证机关  
核准专用章  
电子证书生成日期:2023年11月03日

数据来源:吉林省电子证照库

姓名: 邱杨玉  
性别: 女  
出生年月: 1986.12  
工作单位: 山东惠发食品有限公司  
现从事专业: 食品检验  
原专业技术  
职务资格:  
现专业技术  
职务资格: 工程师  
资格证书编号: 潍 150632000613



定职

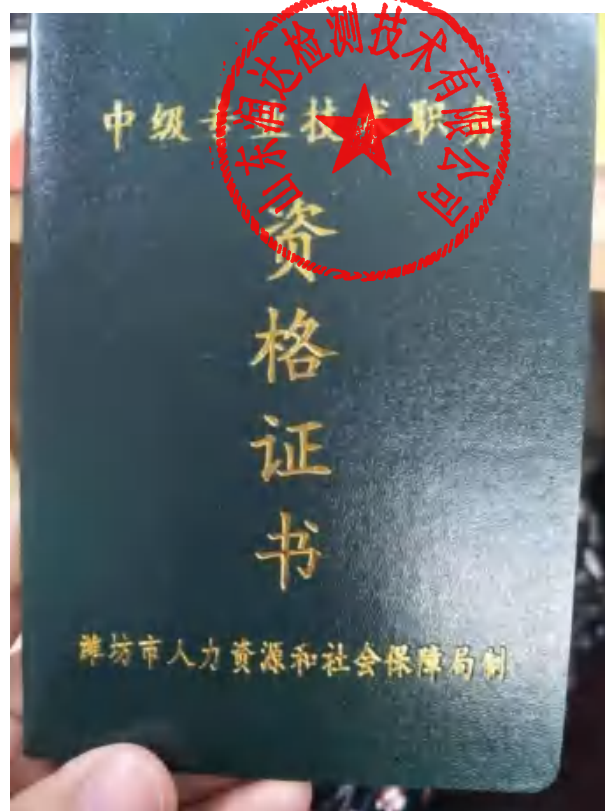
评审时间:

公布时间: 2015-12-30  
(生效时间)

公布文号:



姓名:	李飞	潍坊市人力资源和社会保障局 评审委员会(章) 职称改革专用章 3709050002038	定职
性别:	女		
出生年月:	1984.06	评审时间:	
工作单位:	潍坊市食品药品检验检测中心 (劳务派遣)	公布时间:	2016-12-12 (生效时间)
现从事专业:	食品、生物医药研发工程	公布文号:	
原专业技术职务资格:			
现专业技术职务资格:	工程师		
资格证书编号:	潍160632000350		



本证书表明持证人具备担任相应专业技术职务的任职资格。



持证人签名: \_\_\_\_\_

姓名: 姜桂英  
性别: 女  
出生年月: 1982.08  
工作单位: 潍坊海润华辰检测有限公司  
现从事专业: 食品检测  
原专业技术职务资格: \_\_\_\_\_  
现专业技术职务资格: 工程师  
资格证书编号: 潍 150632000001



定职

评审时间:  
2015-1-5

公布时间:  
(生效时间)2015-1-5

公布文号:

中级专业技术职务

资格证书

威海市人事局制

姓名 杨新莉

性别 女

出生年月 73.11

工作单位 威海啤酒集团

现从事专业 发酵

原专业技术  
职务(职称) 助理工程师

现 评 审  
(确定)资格 工程师



评审组织 (章)  
(确定单位)

评审(确定)时间:

2004年 11月 19日

67-1

中级专业技术职务

# 资格证书

潍坊市职称改革领导小组办公室制

姓名 董森

性别 男

出生年月 1984.02

工作单位 潍坊市产品质量监督检验所

现从事专业 应用化学

原专业技术职务(职称) \_\_\_\_\_

现评审(确定)资格 工程师



定职

评审(确定)时间：  
2015年 11 月 12 日

### (3) 社保证明

#### 社会保险单位参保证明

证明编号：37079A01240120KS362763

单位编号	0702001357	单位名称	山东润达检测技术有限公司
参保缴费情况			
参保险种	参保起止时间		当前参保人数
企业养老	2015年09月-2026年03月		132
失业保险	2015年09月-2026年03月		132
工伤保险	2015年09月-2026年03月		132

备注：本证明涉及单位及参保职工个人信息，因单位经办人保管不当或向第三方泄露引起的一切后果，由单位和单位经办人承担。本信息为系统查询信息，不作为待遇计发最终依据。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
1	侯新贵		企业养老	202508-202603	
2	侯新贵		失业保险	202508-202603	
3	侯新贵		工伤保险	202508-202603	
4	吴洪水		企业养老	202508-202603	
5	吴洪水		失业保险	202508-202603	
6	吴洪水		工伤保险	202508-202603	
7	高其升		企业养老	202508-202603	
8	高其升		失业保险	202508-202603	
9	高其升		工伤保险	202508-202603	
10	刘燕兰		企业养老	202508-202603	
11	刘燕兰		失业保险	202508-202603	
12	刘燕兰		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
13	徐光乐		企业养老	202508-202603	
14	徐光乐		失业保险	202508-202603	
15	徐光乐		工伤保险	202508-202603	
16	吴赞锋		企业养老	202508-202603	
17	吴赞锋		失业保险	202508-202603	
18	吴赞锋		工伤保险	202508-202603	
19	张咏梅		企业养老	202508-202603	
20	张咏梅		失业保险	202508-202603	
21	张咏梅		工伤保险	202508-202603	
22	杜新水		企业养老	202508-202603	
23	杜新水		失业保险	202508-202603	
24	杜新水		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
25	颜世昕		企业养老	202508-202603	
26	颜世昕		失业保险	202508-202603	
27	颜世昕		工伤保险	202508-202603	
28	刘玉		企业养老	202508-202603	
29	刘玉		失业保险	202508-202603	
30	刘玉		工伤保险	202508-202603	
31	刘松明		企业养老	202508-202603	
32	刘松明		失业保险	202508-202603	
33	刘松明		工伤保险	202508-202603	
34	殷桂芳		企业养老	202508-202603	
35	殷桂芳		失业保险	202508-202603	
36	殷桂芳		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763 系统自助：3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
37	洪冰心		企业养老	202508-202603	
38	洪冰心		失业保险	202508-202603	
39	洪冰心		工伤保险	202508-202603	
40	张广春		企业养老	202508-202603	
41	张广春		失业保险	202508-202603	
42	张广春		工伤保险	202508-202603	
43	张会玲		企业养老	202508-202603	
44	张会玲		失业保险	202508-202603	
45	张会玲		工伤保险	202508-202603	
46	杨莉莉		企业养老	202508-202603	
47	杨莉莉		失业保险	202508-202603	
48	杨莉莉		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
49	刘长太		企业养老	202508-202603	
50	刘长太		失业保险	202508-202603	
51	刘长太		工伤保险	202508-202603	
52	赵丹丹		企业养老	202508-202603	
53	赵丹丹		失业保险	202508-202603	
54	赵丹丹		工伤保险	202508-202603	
55	滕文文		企业养老	202508-202603	
56	滕文文		失业保险	202508-202603	
57	滕文文		工伤保险	202508-202603	
58	李洁		企业养老	202508-202603	
59	李洁		失业保险	202508-202603	
60	李洁		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

系统自助：

3276662

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经办人承担。  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
61	邱杨玉		企业养老	202508-202603	
62	邱杨玉		失业保险	202508-202603	
63	邱杨玉		工伤保险	202508-202603	
64	李飞		企业养老	202508-202603	
65	李飞		失业保险	202508-202603	
66	李飞		工伤保险	202508-202603	
67	姜艳美		企业养老	202508-202603	
68	姜艳美		失业保险	202508-202603	
69	姜艳美		工伤保险	202508-202603	
70	董森		企业养老	202508-202603	
71	董森		失业保险	202508-202603	
72	董森		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：3707

备注：1、本证明涉及  
 2、上述信息为

系统自助：3276662

经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 办人承担，供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
73	董常玲		企业养老	202508-202603	
74	董常玲		失业保险	202508-202603	
75	董常玲		工伤保险	202508-202603	
76	严露		企业养老	202508-202603	
77	严露		失业保险	202508-202603	
78	严露		工伤保险	202508-202603	
79	刘琳		企业养老	202508-202603	
80	刘琳		失业保险	202508-202603	
81	刘琳		工伤保险	202508-202603	
82	代国良		企业养老	202508-202603	
83	代国良		失业保险	202508-202603	
84	代国良		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。

系统自助：3276662



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
85	王冰		企业养老	202508-202603	
86	王冰		失业保险	202508-202603	
87	王冰		工伤保险	202508-202603	
88	刘伟钊		企业养老	202508-202603	
89	刘伟钊		失业保险	202508-202603	
90	刘伟钊		工伤保险	202508-202603	
91	王姣		企业养老	202508-202603	
92	王姣		失业保险	202508-202603	
93	王姣		工伤保险	202508-202603	
94	梁承琳		企业养老	202508-202603	
95	梁承琳		失业保险	202508-202603	
96	梁承琳		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079

备注：1、本证明涉及  
 2、上述信息为

系统自助：3276662

办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 供参考。



附：参保单位全部（或

5年01至2026年03）

序号	姓名	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
97	李鑫蔚	企业养老	202508-202603	
98	李鑫蔚	失业保险	202508-202603	
99	李鑫蔚	工伤保险	202508-202603	
100	蔡涛	企业养老	202508-202603	
101	蔡涛	失业保险	202508-202603	
102	蔡涛	工伤保险	202508-202603	
103	刘伟	企业养老	202508-202603	
104	刘伟	失业保险	202508-202603	
105	刘伟	工伤保险	202508-202603	
106	李新硕	企业养老	202508-202603	
107	李新硕	失业保险	202508-202603	
108	李新硕	工伤保险	202508-202603	

打印流水号：3707940124012085362763

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。

系统自助：3276662



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
109	吕晓倩		企业养老	202508-202603	
110	吕晓倩		失业保险	202508-202603	
111	吕晓倩		工伤保险	202508-202603	
112	王姝雅		企业养老	202508-202603	
113	王姝雅		失业保险	202508-202603	
114	王姝雅		工伤保险	202508-202603	
115	王璐瑶		企业养老	202508-202603	
116	王璐瑶		失业保险	202508-202603	
117	王璐瑶		工伤保险	202508-202603	
118	高敏		企业养老	202508-202603	
119	高敏		失业保险	202508-202603	
120	高敏		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079

备注：1、本证明涉及  
2、上述信息为

系统自动：3276662

经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
，供参考。



附：参保单位全部（或

：5年01至2026年03）

序号	姓名	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
121	孙力	企业养老	202508-202603	
122	孙力	失业保险	202508-202603	
123	孙力	工伤保险	202508-202603	
124	李晓倩	企业养老	202508-202603	
125	李晓倩	失业保险	202508-202603	
126	李晓倩	工伤保险	202508-202603	
127	孟祥婷	企业养老	202508-202603	
128	孟祥婷	失业保险	202508-202603	
129	孟祥婷	工伤保险	202508-202603	
130	魏玉欣	企业养老	202508-202603	
131	魏玉欣	失业保险	202508-202603	
132	魏玉欣	工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。

系统自动：3276662



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
133	郝建敏		企业养老	202508-202603	
134	郝建敏		失业保险	202508-202603	
135	郝建敏		工伤保险	202508-202603	
136	李丽		企业养老	202508-202603	
137	李丽		失业保险	202508-202603	
138	李丽		工伤保险	202508-202603	
139	孙春梅		企业养老	202508-202603	
140	孙春梅		失业保险	202508-202603	
141	孙春梅		工伤保险	202508-202603	
142	逢治平		企业养老	202508-202603	
143	逢治平		失业保险	202508-202603	
144	逢治平		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：3707  
 备注：1、本证明涉及  
 2、上述信息失

系统自助：3276662  
 经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 记，供参考。



附：参保单位全部（或

2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
145	张兆华		企业养老	202508-202603	
146	张兆华		失业保险	202508-202603	
147	张兆华		工伤保险	202508-202603	
148	唐瑜		企业养老	202508-202603	
149	唐瑜		失业保险	202508-202603	
150	唐瑜		工伤保险	202508-202603	
151	赵明梅		企业养老	202508-202603	
152	赵明梅		失业保险	202508-202603	
153	赵明梅		工伤保险	202508-202603	
154	李桐云		企业养老	202508-202603	
155	李桐云		失业保险	202508-202603	
156	李桐云		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763  
 备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。

系统自助：3276662



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
181	张爽		企业养老	202508-202603	
182	张爽		失业保险	202508-202603	
183	张爽		工伤保险	202508-202603	
184	王君茹		企业养老	202508-202603	
185	王君茹		失业保险	202508-202603	
186	王君茹		工伤保险	202508-202603	
187	高贞		企业养老	202508-202603	
188	高贞		失业保险	202508-202603	
189	高贞		工伤保险	202508-202603	
190	李美凤		企业养老	202508-202603	
191	李美凤		失业保险	202508-202603	
192	李美凤		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079

备注：1、本证明涉及  
 2、上述信息为

系统自助：3276662

办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 供参考。



附：参保单位全部（或部分）职工参保明细（2025年01至2026年03）

序号	姓名	身份证号码	参保险种	参保起止日期（如有中断分段显示）	备注
325	陆甜雨		企业养老	202508-202603	
326	陆甜雨		失业保险	202508-202603	
327	陆甜雨		工伤保险	202508-202603	
328	王如安		企业养老	202508-202603	
329	王如安		失业保险	202508-202603	
330	王如安		工伤保险	202508-202603	
331	刘军伟		企业养老	202508-202603	
332	刘军伟		失业保险	202508-202603	
333	刘军伟		工伤保险	202508-202603	
334	白钰洁		企业养老	202508-202603	
335	白钰洁		失业保险	202508-202603	
336	白钰洁		工伤保险	202508-202603	

打印流水号：37079A01240120KS362763

备注：1、本证明涉及单位及个人信息，有单位经办人保管，因保管不当或因向第三方泄露引起的一切后果由单位和单位经  
 2、上述信息为打印时的当前参保登记情况，供参考。

系统自助：3276662



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
1	侯新雷	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
2	吴洪永	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
3	高其升	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
4	刘燕兰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
5	徐光乐	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
6	吴赞锋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
7	张咏梅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
8	杜新永	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
9	颜世昕	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
10	刘玉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
11	刘松明	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
12	殷桂芳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
13	洪冰心	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
14	张广春	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
15	张会玲	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
16	杨莉莉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
17	刘长太	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
18	赵丹丹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
19	盛文文	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
20	李洁	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于：其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
21	邱杨玉	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
22	李飞	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
23	姜艳美	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
24	董森	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
25	董常玲	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
26	严露	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
27	刘琳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
28	代国良	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
29	王冰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
30	刘伟利	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
31	王蛟	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
32	梁承琳	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
33	李鑫蔚	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
34	蔡语	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
35	刘玮	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
36	李新硕	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
37	吕晓倩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
38	王姝雅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
39	王璐璐	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
40	高敏	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
41	孙力	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
42	李晓倩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
43	孟祥婷	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
44	魏玉欣	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
45	郝建娟	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
46	李丽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
47	孙春梅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
48	逄泮平	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
49	张兆华	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
50	唐瑜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
51	赵明梅	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
52	李树云	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
53	李梦凡	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
54	李滢慧	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
55	杨璇	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
56	王冲	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
57	车亚平	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
58	刘峰宇	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
59	于芯笛	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
60	王艺凤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于 其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
61	张爽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
62	王君茹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
63	高贞	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
64	李美凤	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
65	董雯羽	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
66	牛林涛	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
67	贾孝胜	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
68	董振华	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
69	朱家坤	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
70	施雯轩	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
71	李亚男	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
72	祝荣花	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
73	陈跃	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
74	张桦	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
75	于水朋	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
76	夏致斌	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
77	田社社	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
78	孙叶楠	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
79	孟庆伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
80	刘洪义	男		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于：其他用途



## 医疗保险参保缴费名单

参保单位			山东润达检测技术有限公司					
序号	姓名	性别	身份证号码	医疗保险		生育保险		备注
				是否参保	缴费时段	是否参保	缴费时段	
101	李剑	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
102	刘鑫磊	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
103	孙文宗	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
104	高雯雯	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
105	高雪	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
106	闫祥康	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
107	葛景明	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
108	席宁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
109	陆甜雨	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
110	王知安	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
111	刘军伟	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
112	白钰洁	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
113	王娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
114	刘奕斌	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
115	刘丹丹	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
116	张娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
117	刘亮	男		是	202508到202603	是	202508到202603	
118	牟娜娜	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
119	于李宁	女		是	202508到202603	是	202508到202603	
120	陈峰	女		是	202508到202603	是	202508到202603	

备注：  
本证明申请用于其他用途



## 企业业绩

### 供应商承担类似项目业绩一览表

序号	项目名称	采购单位	合同金额
1	2025 年食品抽样委托检验服务	赤峰市食品药品安全 监测中心	561000.00 元
2	大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检	大同市云冈区市场监 督管理局	227680.00 元
3	柳林县市场监督管理局 2025 年食品 安全监督抽检服务项目	柳林县市场监督管理 局	214965.00 元
4	2025 年祁县食品安全抽检项目	祁县市场监督管理局	188300.00 元
5	2025 年食品安全监督抽检服务	淮安市淮阴区市场监 督管理局	450 元/批
6	枣庄市 2024 年度食品安全抽检监测 项目	枣庄市市场监督管理 局	249512.00 元
7	阳泉市市场监督管理局 2023 年下半 年市级食品安全监督抽检服务采购 项目	阳泉市市场监督管理 局	145990.00 元
8	临猗县市场监督管理局 2023 年食品 安全监督抽检项目	临猗县市场监督管理 局	157800.00 元
9	朔州市平鲁区市场监督管理局 2025 年度食品监督抽检服务项目	朔州市平鲁区市场监 督管理局	161860.00 元
10	2025 年太原市万柏林区市场监督管 理局食品安全监督抽检项目	太原市万柏林区市场 监督管理局	334600.00 元

注：请填写此表，并按要求上传业绩资料证明材料。

# 1、赤峰市食品药品安全监测中心 2025 年食品抽样委托检验服务

## (1) 中标公告的下载网页及网址

<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/maincms-web/articleNm?type=notice&id=402881d296c01ca201978221c576649f&planId=NMGSHCG-FW-25010>

2026/2/8 18:31

赤峰市食品药品安全监测中心2025年食品抽样委托检验服务中标（成交）结果公告

一、项目编号：NMGSHCG-FW-25010

二、项目名称：2025年食品抽样委托检验服务

三、采购结果

合同包1(2026年市本级元旦春节食品安全专项抽检品种委托检验服务项目(700批次)):

供应商名称	供应商地址	评审方法	是否价格扣除	中标（成交）金额	评审总得分
内蒙古中普检验检测有限公司	松山区工业职业技术学院	综合评分法	是	700,000.00元	91.60

合同包2(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目(450批次)):

供应商名称	供应商地址	评审方法	是否价格扣除	中标（成交）金额	评审总得分
辽宁华一检测认证中心有限公司	辽宁省沈阳市铁西区北一路52甲14号	综合评分法	是	445,500.00元	90.46

合同包3(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目(550批次)):

供应商名称	供应商地址	评审方法	是否价格扣除	中标（成交）金额	评审总得分
山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	综合评分法	是	561,000.00元	90.88

合同包4(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目(540批次)):

供应商名称	供应商地址	评审方法	是否价格扣除	中标（成交）金额	评审总得分
内蒙古华测质检技术服务有限公司	内蒙古自治区呼和浩特市新城区鸿盛工业园区内蒙古银宏生命健康产业7号楼	综合评分法	是	491,176.00元	90.60

合同包5(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（460批次）):

供应商名称	供应商地址	评审方法	是否价格扣除	中标（成交）金额	评审总得分
威海德生技术检测有限公司	山东威海火炬高技术产业开发区双岛路36号8号楼第12层	综合评分法	否	402,249.60元	91.03

#### 四、主要标的信息

合同包1(2026年市本级元旦春节食品安全专项抽检品种委托检验服务项目（700批次）):

服务类（内蒙古中普检验检测有限公司）

品目号	品目名称	采购标的	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	金额(元)
1-1	其他服务	2026年市本级元旦春节食品安全专项抽检品种委托检验服务项目（700批次）	按照招标文件要求和采购人指定服务范围执行	按照招标文件要求和采购人服务要求执行	下达任务后20日内提供检测服务	按国家和招标文件里的标准执行	700,000,0000

合同包2(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（450批次）):

服务类（辽宁华一检测认证中心有限公司）

品目号	品目名称	采购标的	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	金额(元)
2-1	其他服务	2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（450批次）	本包组响应为第2包，开展2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目任务共计450批次，服务地点由采购单位指定。	响应招标文件要求	下达任务后20日内提供检测服务	响应招标文件要求	445,500.0000

合同包3(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（550批次）):

服务类（山东恒通检测技术有限公司）

品目号	品目名称	采购标的	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	金额(元)
3-1	其他服务	2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（550批次）	采购人要求地点	完全响应招标文件	下达任务后20日内提供检测服务	完全响应招标文件	561,000.0000

合同包4(2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（540批次）):

服务类（内蒙古华测质检技术服务有限公司）

品目号	品目名称	采购标的	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	金额(元)
4-1	其他服务	2025年市本级	采购人要求地点	根据采购人要	下达任务后20	根据国家及采	491,176.0000

## (2) 中标通知书及合同

# 中标通知书

项目编号: NMGSHCG-FW-25010



山东润达检测技术有限公司:

赤峰市食品药品安全监测中心于2025年06月17日就2025年食品抽样委托检验服务(项目编号: NMGSHCG-FW-25010)进行公开招标采购, 现通知贵公司中标, 请按规定时限和程序与采购人签订采购合同。

中标合同包号	合同包3
中标合同包名称	2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目(550批次)
中标金额(元)	561,000.00
合计金额(大写): 伍拾陆万壹仟元整	



赤峰市食品药品安全监测中心  
专业技术服务



合同书  
(并本级)



## 合同说明

1. 本合同书是根据《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》《中华人民共和国民法典》《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》相关规定，依据赤峰市食品药品安全监测中心专业技术服务（项目编号：NMGSHCG-FW-25010）的中标结果、招标文件、投标文件等文件的相关内容，甲乙双方经平等协商后签订，旨在加强对项目的管理，保证项目的顺利进行。

2. 本合同书由委托方赤峰市食品药品安全监测中心（简称甲方）和项目受托方（简称乙方）共同签订。

3. 本合同书未尽事宜，可由当事人附页另行约定，并作为本合同的组成部分。

4. 当事人使用本合同书时约定无需填写的条款，应在该条款处注明“无”等字样。

5. 本合同书一式肆份，甲方贰份，乙方贰份。

项目委托单位（甲方）：赤峰市食品药品安全监测中心

地址：赤峰市松山区天义路南段

邮编：024000

单位开户名：赤峰市食品药品安全监测中心

开户银行（全称）：中国工商银行股份有限公司赤峰天义路分理处

银行帐号：\_\_\_\_\_

甲方负责人

项目承担单位（乙方）：山东润达检测技术有限公司

地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

邮编：261000

单位开户名：山东润达检测技术有限公司

开户银行（全称）：潍坊银行股份有限公司福寿西街支行

银行帐号：\_\_\_\_\_

乙方负责人 男

身份证号：\_\_\_\_\_

工作单位：1000

职 务：\_\_\_\_\_

固定电话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

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》《中华人民共和国民法典》《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考



核管理办法》等相关法律法规的规定，甲乙双方经过平等协商，在真实、充分地表达各自意愿的基础上，对专业技术服务，项目编号：NMGSHCG-FW-25010(第三包)，达成如下协议，并由甲乙双方共同恪守：

## 一、乙方向甲方提供的专业技术服务内容和合同金额、交付时间和地点

### (一) 服务内容和合同金额

根据项目编号为 NMGSHCG-FW-25010(第三包)的招标文件及中标结果公告和中标通知书的规定，乙方向甲方提供的服务内容为《2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（赤峰市）专项》（550批次）》中所包含的食品安全监督抽检检验计划

在乙方提供完全符合本合同要求的专业技术服务的前提下，本合同总金额为人民币¥561000.00元（伍拾陆万壹仟元）。合同金额包含样品邮寄费、样品购置费、样品检验费、配合抽检发生的有关费用等项目实施所需的一切费用。乙方按合同要求完成全部专业技术服务后，需向甲方提供检验费用发票及检验品种明细（含检验项目）。

### (二) 交付时间和地点

乙方向甲方提供的专业技术服务时限为合同签订之日起至2025年11月30日。

乙方向甲方提供的专业技术服务交付地点为甲方指定的赤峰市全部行政区域内的任何地点。

## 二、乙方提供专业技术服务的质量要求

### (一) 协助甲方完成抽样工作

乙方必须具备协助甲方抽样和信息录入的能力。乙方需派出不少于4人的协助抽样人员，所有协助抽样人员必须为乙方正式员工，协助甲方开展抽样前需提供聘用合同及社保缴纳记录原件扫描件。协助采样人员在抽检工作中要严格按照有关法律法规规章规定开展工作，样品信息录入准确及时，严格做到抽样人员与检验人员分离。

乙方至少派出2辆抽样车辆，至少一辆配备冷冻冷藏设备，并提供车辆行驶证，车辆所有人为乙方。如果乙方变更协助抽样人员及车辆应提前3日征得甲方同意。

### (二) 样品要求

乙方应建立样品流转及检验关键环节视频记录操作规范，确保抽样、样品转运、样品接收、温度控制、样品制备、检验、备份样品留存等关键环节均有视频佐证操作的规范性，通过视频能够观察到抽样单编号、样品状态、保存温度等关键信息，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

### (三) 检验要求

1、乙方不得分包、转包专业技术服务项目。

2、乙方提供的专业技术服务应同时满足《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承检机构工作规定》《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》《赤峰市市场监督管理局关于印发2025年赤峰市食品安全监督抽检计划的通知》（赤市监食综字〔2025〕28号）等相关法律法规和规范性文件的规定，按照《2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验

服务项目（翁旗+中心专项）（550批次）》的要求，依据《食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》指定的检验方法对食品、食用农产品及食品相关产品进行检验，确保具备所承担检验任务的能力和资质（非标准检验方法除外），能够对检验结论进行准确判定，出具检验报告，并对检验结果负责。

#### （四）检验结果报送

所有检验结果均需按照《食品安全抽样检验管理办法》的规定和甲方要求录入“食品安全智慧监管系统”，报送内容应准确、信息齐全。

1、承检机构自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告并上传至“食品安全智慧监管系统”。

2、食品安全监督抽检检验结论为合格的，应当在检验结论作出后 7 个工作日内将检验结论报送甲方。检验结论为不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工作日内向甲方报送检验结论，自收到样品之日起 20 个工作日内将检验报告上传至国家市场监督管理总局“食品安全智慧监管系统”。

3、检验过程中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 小时之内向甲方报告。

（五）严格遵守国家法律法规的规定和检验工作有关纪律要求：

1. 不得以承担检验任务的名义向被抽检食品生产经营单位和其他单位承揽业务；在承担检验任务期间，不与被抽检的食品生产经营单位签订同类食品的有偿服务协议及其

它与本单位利益相关的工作；

2. 不得接受被抽检食品生产经营单位的馈赠，不发生利用检验工作牟取利益的其它行为；

3. 开展检验工作，不得收取被检验食品生产经营单位费用；

4. 针对承担的检验任务加强实验室质量控制，不得篡改数据，不得出具虚假的检验报告，不得瞒报谎报数据；

5. 遵守保密纪律要求。未经甲方同意，不得以任何方式向被检验食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检验任务、检验结果有关的信息。

### 三、甲方对乙方服务的监督

乙方必须遵守《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》的所有规定，接受甲方对检验工作质量的监督考核，并服从甲方按照《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》开展考核做出的所有合理处理决定。

### 四、甲方的权利和义务

(一) 负责工作任务的下达和检验经费的及时拨付。

(二) 根据乙方承担的食品检验任务及中标时确定的检验价格拨付检验经费。另外增加的检验品种按照双方协商后确定的价格来拨付检验经费。

(三) 按照《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》的规定对乙方开展监督考核，并按照相应条款对乙方出现的问题进行处理。

### 五、违约责任

(一) 甲方无正当理由拒付检验费用，需承担相应的违约责任和经济赔偿和法律责任；

(二) 乙方违反或出现不符合《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》中的规定的事项，甲方有权按照《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》中相关规定对乙方进行处理；

(三) 承检机构有下列情形之一的，出现一次，扣除 50% 履约保证金，出现两次及以上，扣除所有履约保证金：

1、承检机构未落实样品流转及检验关键环节视频记录方面的操作规范，出现任一样品的抽样、样品转运、样品接收、样品制备、备份样品留存、样品转运温度控制、检验等任一关键环节视频信息缺失的；

2、不合格产品的复检结论与初检结论不一致，初检结论被推翻的；

3、未按照法律法规和合同约定的规定时限出具检验报告的；

4、承检机构未按要求派出抽样人员、抽样人员无故离开的；

5、其他违反食品安全法律、法规、规章、规范行为的。

因承检机构原因，通过“食品安全智慧监管系统”报送的抽样检验数据，被自治区市场监管局通报或向自治区市场监管局申请退修次数累计达到或超过 2 次的，扣除 50% 履约保证金，被自治区市场监管局通报或向自治区市场监管局申请退修次数累计达到或超过 4 次的，扣除所有履约保证金。

承检机构因抽样、检验、报告出具等流程不规范或不符合法定要求，被企业提出异议次数累计达到或超过2次，异议经中心组织相关专家研判并认可的，扣除50%履约保证金；被企业提出异议次数累计达到或超过4次，异议经中心组织相关专家研判并认可的，扣除全部履约保证金。

(四) 承检机构有下列情形之一的，取消其承担的食品安全抽样检验任务，没收履约保证金，收回按照合同支付的抽样检验费用，并将其剩余任务调整给备选承检机构，5年内不再委托其承担食品抽样检验任务：

- 1、将食品抽样检验任务分包或转包给其他检验机构的；
- 2、违反规定未先通知被抽检的食品生产经营者的；
- 3、泄露、谎报、瞒报、擅自使用或发布食品安全抽检监测信息的；
- 4、随意调换样品，随意变更抽样样品信息的；
- 5、超出资质认定批准范围出具检验报告；篡改数据、出具虚假检验报告的；
- 6、接受被抽检单位的利益输送，利用抽样检验结果开展有偿活动、牟取不正当利益的；
- 7、未通过中心组织的能力验证考核或现场检查的；
- 8、承检机构因抽样、检验、报告出具等流程不规范或不符法定要求，被企业提出异议出现3次及以上，异议经中心组织相关专家研判并认可，并造成严重后果的；
- 9、以任何理由拒绝、阻挠、逃避我中心组织的检查考核，造成检查考核未顺利开展的；

10、承检机构存在问题，未整改或整改后复核未通过的；

11、其他违反食品安全法律、法规、规章、规范行为的。

(五) 乙方不能按照甲方要求提供协助采样人员和车辆的，甲方有权终止合同，同时没收履约保证金；

(六) 乙方如出现以任何形式泄露检验信息以及数据的行为，甲方将终止合同，没收乙方履约保证金，乙方需承担相应的违约经济赔偿和法律责任；

(七) 乙方如出现出具虚假、错误检测数据和结论的，甲方有权终止合同，并将扣除相应的承检费用，同时没收乙方履约保证金，乙方需承担相应的违约经济赔偿和法律责任；

(八) 乙方未能提供检验费用的有效发票及检验品种明细(含检验项目)的，甲方有权拒付检验经费；

(九) 乙方在接到甲方要求协助抽检的通知后，无正当理由十个工作日内不能协助甲方开展抽检工作，或者拒绝配合甲方采集样品以及信息录入的，甲方将终止合同。同时，没收乙方履约保证金，取消乙方检验任务，乙方需承担相应的违约经济赔偿和法律责任；

(十) 因乙方过错造成甲方行政赔偿的，相关赔偿责任由乙方承担，同时没收乙方履约保证金；

(十一) 其他违反食品安全法律、法规、规章、规范行为的。

## 六、履约保证金

乙方在收到中标通知书后，必须以转账方式向甲方提供中标金额 3%(实交叁万元)的履约保证金。乙方如期完成专业

技术服务，完全履行本合同及甲方招标文件上确定的事项，甲方在支付合同约定的费用后，及时返还乙方履约保证金。乙方拒绝提供履约保证金的，甲方将终止合同。

### 七、验收方法

甲方代表和专家组成验收小组，按本合同及招标文件规定的内容进行验收，验收合格出具《验收合格认可书》，乙方凭《验收合格认可书》要求甲方及时付款。

### 八、付款方式

乙方完成50%（以批次数为准）专业技术服务，出具符合要求的检验报告和甲方的《验收合格认可书》，并符合甲方的各项要求后，甲方拨付相应的检验费用；乙方完成全部（以批次数为准）专业技术服务，出具符合要求的检验报告和甲方的《验收合格认可书》，并符合甲方的各项要求后，甲方及时拨付全部检验费用。

### 九、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

- （一）《2025年市本级食品安全计划抽检品种委托检验服务项目（翁旗+中心专项）（550批次）》（双方盖章确认）；
- （二）《赤峰市食品药品安全监测中心食品安全抽样检验承检机构监督考核管理办法》；
- （三）中标通知书。

十、在合同执行过程中，如需变更合同内容，应由甲乙双方共同协商，签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。补充签订的文件与本合同具有同等法律效力。如果发生争

议，双方可向甲方所在地人民法院提请诉讼解决争议。本合同由甲乙双方盖章生效。



甲方：赤峰市食品药品安全监测中心 乙方：山东润达检测技术有限公司

甲方负责人：[Signature]

乙方负责人：[Signature]



(单位盖章)

2015年7月3日



2025年市本级食品安全计划抽检品种、项目及任务分配表（550批次）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	监督抽检批 次	
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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	13	
			大米	大米	大米	较高	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	13
			挂面	挂面	挂面	一般	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)	2
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	0	
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	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	7	
			谷物粉类制成品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钾盐(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	10	
				糕点	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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、合成着色剂(柠檬黄)	5	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	花生油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	7	
			玉米油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	7	
			橄榄油	橄榄油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	5	
			菜籽油	菜籽油	高	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	7	
			大豆油	大豆油	高	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)	7	
			其他食用植物油	其他食用植物油	高	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)	7	
			3	调味品	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钾盐(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	一般			总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钾盐(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	12		
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等			一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钾盐(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	6	



3	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基胍态氮(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	0	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、苏丹明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	9	
				其他香辛料调味品	较高	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、胭脂红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	1	
		香辛料类	香辛料类	辣椒酱	一般	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	1	
				火锅底料、麻辣烫	一般	亚硝酸盐、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	1	
	香辛料类	香辛料类	固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹明B、亚硝酸盐、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	1		
			调味料酒	一般	氨基胍态氮(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	0		
	4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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	14
				油炸肉制品	油炸肉制品	高	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	5
				熟肉干制品	熟肉干制品	高	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	14
熏烧烤肉制品				熏烧烤肉制品	高	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	11	



			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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	9
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	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	2
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	2
				高温杀菌乳	高	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	7
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	8
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	0
		其他乳制品	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	4		
		其他乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	0		
		其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、固态成型产品)	高	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	3		
			稀奶油、水奶油	高	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	0	
			干酪、再制干酪、干酪制品	高	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	10	
			奶片、奶条等固态成型产品	高	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	10	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、铜、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> 计)、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	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	11
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、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	5

			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氧化物(以KCN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、苋菜红、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	6
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			调味面制品	调味面制品	较高	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	2
					较高	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	2
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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)、苯的残留量(干样品,以A1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	10
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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	0
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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	10
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、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、合成着色剂(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	5
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)	0
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(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	8



12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(ROH)、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	9
		薯类食品	薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(ROH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	8
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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	12
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	2
			果冻	果冻	一般	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	3
14	茶叶及相关制品	茶叶	绿茶、白茶、乌龙茶、黄茶、花茶、紧压茶、茉莉花茶、紫阳茶	一般	铅(以Pb计)、吡啶、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氟苯氧脲、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、倍百威、水胺硫磷、氯乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、丙虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	2	
15	酒类	葡萄酒	白酒、白葡萄酒、白葡萄酒	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	10	
		葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二二氧化硫残留量、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)	1	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	3
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	3
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果核类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	13	

			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、噻虫脒、吡虫啉、克百威、氟氰茚酯和高效氟氰茚酯、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、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	7
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	一般	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	11
				其他炒货食品及坚果制品	一般	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	9
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉粉条	一般	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)、苋菜红	0
				粉丝	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	8
				其他淀粉制品	较高	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、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	
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	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	
			月饼	月饼	较高	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	7



			粽子	粽子	较高	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	6	
			糕点	糕点	较高	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、三氯蔗糖、丙二醇、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	10	
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	1	
			非发酵性豆制品	竹笋、油皮及其制品	较高	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)、二氧化钛残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	1	
			非发酵性豆制品	素干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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	1	
25	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	8	
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	8	
			煎饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	8		
			凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	8		
			肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	4
			坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	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)	4
			焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)	5
			饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	5

26	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙咪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、信他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟氧沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			蔬菜类蔬菜	豆类	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、4-氯-3-氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、氨基甲酸酯(FA)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)	2
				食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、灭多威、除虫脲、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯	1
				茄果	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氧基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、噻虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氧基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、噻虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2



茄果类蔬菜	韭菜菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、啉菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙腈甲胺磷	1
	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	2
	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	2
	甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	1
瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙腈甲胺磷、异丙威	1
	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	1
	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	1
根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、乙腈甲胺磷	1
	山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1
	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	1
	萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	1
	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
	梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙炔腈、乙腈甲胺磷	1
核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、登记钠(以登记计)	1
	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	1
	油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1

29	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯吡啶、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	2		
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡啶、多菌灵、克百威	1		
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯吡啶、毒死蜱	1		
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯吡啶、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙醚甲胺磷	1		
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氟吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	1			
			草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、啉菌唑、吡虫啉、乙醚甲胺磷	1			
			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氟吡啶、氧乐果	1			
			苹果	较高	苯醚甲环唑、啉唑啉菌酯、多菌灵、氟吡啶、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、己唑醇、百菌清、嘧啶菌、氟唑菌酰胺	2			
			芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、啉唑啉菌酯、噻虫胺、乙醚甲胺磷、吡虫啉、啉菌唑、噻嗪酮	1			
			火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙醚甲胺磷、噻虫嗪	1			
			荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉唑啉菌酯、除虫脲、氟吡啶、氟吗啉、咪唑胺和咪唑胺锰盐、乐果	1			
			龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	1			
			番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙醚甲胺磷	1			
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙醚甲胺磷、苯醚甲环唑	1		
		甜瓜类		较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙醚甲胺磷	1			
		总计:							550



(3) 验收合格证明材料

2025 年食品抽样委托检验服务验收单

委托方（甲方）	赤峰市食品药品安全监测中心	
被委托方（乙方）	山东润达检测技术有限公司	
项目名称	2025 年食品抽样委托检验服务	
完成时间	2025 年 11 月 30 日	
验收内容	验收范围：采购人要求地点 服务要求：完全响应招标文件 服务时间：下达任务后 20 日内提供检测服务 服务数量：550 批次	
验收意见	赤峰市食品药品安全监测中心	山东润达检测技术有限公司
		已按合同要求完成抽样、检验及后续工作请 验收
验收人（盖章） 		被验收人（盖章） 
日期：2025 年 11 月 30 日		日期：2025 年 11 月 30 日

## 2、大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检

### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=N1h5t+eVt3bX+RZfmjVQXA==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.8.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b>

2026/2/7 19:31

大同市云冈区市场监督管理局2025年食品安全抽检结果公告

### 大同市云冈区市场监督管理局2025年食品安全抽检结果公告

来源：大同和诚工程项目管理有限公司 发布时间：2025-08-18 浏览数：251

一、项目编号：1402142025CCS00053

二、项目名称：大同市云冈区市场监督管理局2025年食品安全抽检

三、中标（成交）清单

1. 中标结果：

序号	供应商名称	供应商地址	中标（成交）金额	评审总分
1	山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊市潍城区东大街以南高新二路以东生物医药产业园D座101室	报价：227680 (元)	88.0
2	河南安必诺检测技术有限公司	郑州高新区产业开发区长椿路11号13号楼1单元7、8层	报价：227200 (元)	88.0
3	山东天安检测技术有限公司	山东省菏泽市牡丹区观海街道黄河东路天华明珠西领天安产业园一号楼101室	报价：124800 (元)	85.33

2. 废标结果：

序号	标项名称	废标理由	其他事项
----	------	------	------

四、主要标的信息

服务类主要标的信息：

序号	标项名称	标的名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	普通食品及食用农产品安全抽检	普通食品及食用农产品安全抽检	普通食品及食用农产品安全抽检320批次	符合国家2025年食品安全监督抽检实施细则标准	2025年12月10日前完成	符合国家2025年食品安全监督抽检实施细则标准
2	普通食品及食用农产品安全抽检	普通食品及食用农产品安全抽检	普通食品及食用农产品安全抽检320批次	符合国家2025年食品安全监督抽检实施细则标准	2025年12月10日前完成	符合国家2025年食品安全监督抽检实施细则标准
3	采购承检机构承检任务监督服务(日常监督检查)	采购承检机构承检任务监督服务(日常监督检查)	具备对承检机构履约情况进行抽查包括对承检机构检测计划内任务完成情况、现场检测技术规范的执行情况等监督抽查能力	详见文件	2025年12月20日前完成	详见文件

五、评审专家（单一来源采购人员）名单：  
韩冬梅、李爱云、赵玮（第1、2、3包采购人代表）

六、代理服务收费标准及金额：  
1. 代理服务收费标准：参照国家标准：其中包一：3415元；包二：3408元；包三：1872元。  
2. 代理服务收费金额（元）：8695.00

七、公告期限  
自本公告发布之日起1个工作日。

八、其他补充事宜  
无

九、对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息  
名称：大同市云冈区市场监督管理局  
地址：大同市平城区同和世纪阳光办公楼

2. 采购代理机构信息  
名称：大同市欣晖工程项目管理有限公司  
地址：大同市平城区肖怡轩小区5号楼2单元102号

www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=N1h5t+eVt3bX+RZfmjVQXA==&utm=site.site-... 3/4

附件信息:

[DTXH-FW-023\\_ \(最终\)\\_.pdf](#) 615.2K

[中小企业声明函](#) 1.1M

[中小企业声明函](#) 541.8K

[中小企业声明函](#) 376.5K



中华人民共和国财政部

中国政府采购网

山西省人民政府

山西省财政厅

版权所有 山西省财政厅网站 山西网财政行

技术支持: 鑫荣云盟会有限公司 晋家净号 晋ICP备06007613号-2

晋公网安备: 14010002960459号 政府网站标识码: 1400000010



## (2) 中标通知书及合同

### 中标(成交)通知书

山东润达检测技术有限公司:

经评定, 编号为1402142025CCS00053采购文件中的大同市云冈区市场监督管理局2025年食品安全抽检-包1, 确定你公司中标(成交), 中标(成交)价格为227680元。

自此通知书发出之日起30天内, 请按本项目采购文件和投标(响应)文件拟定合同文本, 并与采购人签订政府采购合同。

采购人联系人: 麻润林

电话:

代理机构联系人: 温燕

大同市欣辉工程项目管理有限公司



大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检采购合同

合同编号：11N5587080402025401

项目名称：大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全  
监督抽检项目

甲方（购买主体）：大同市云冈区市场监督管理局（盖章）

乙方（承接主体）：山东润达检测技术有限公司  
(盖章)

2025 年 08 月 22 日

甲方（购买主体）：大同市云冈区市场监督管理局

地址：大同市云冈区同泉路世纪阳光综合办公楼

乙方（承接主体）：山东润达检测技术有限公司

地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《政府购买服务管理办法》和《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》和《山西省财政厅 山西省市场监督管理局关于规范政府购买服务合同管理有关问题的通知》等相关规定，为保证政府购买服务实效，明确双方的权利义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，现就大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目达成如下合同，以兹共同遵守：

## 一、项目名称及内容

（一）项目名称：大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目

（二）项目内容：乙方（承接主体）应依据项目编号：1402142025CCS00053，包号第 1 包的招标文件、投标文件和中标通知书的要求，完成本次抽检工作中的抽样、检验及结果汇总等工作。本次食品安全监督抽检任务批次数为不低于 320 批次，抽检产品、项目详见附件。

## 二、服务项目及要求

（一）服务对象：大同市云冈区市场监督管理局

(二) 合同期限：

合同期限自 2025 年 08 月 25 日起至 2025 年 12 月 20 日止，  
具体时间按甲方要求进行微调。

(三) 服务时间：2025 年 12 月 10 日完成抽检任务

(四) 服务数量：不低于 320 批次

(五) 服务标准：食品安全监督抽检工作严格按照《食品安全抽样检验管理办法》、《2025 年全市食品安全监督抽检工作实施方案》(同市监食检发〔2025〕3 号)、《国家食品安全监督抽检实施细则(2025 年版)》以及相关法律法规、规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序，履行特定手续。乙方对于不合格样品或问题样品须进行复核，确保检测结果准确可靠。

(六) 提供服务的地点：大同市云冈区

(七) 提供服务的形式：

1. 乙方所抽样品可根据工作实际对抽检方案进行适当调整，但需甲方同意。备份样品处置应按照甲方要求组织实施，处置过程中所产生的费用由乙方承担。

2. 乙方负责每次检测食品的运送，保证运送安全，并提供每次抽样、运输所需的交通工具，抽样所涉及到的费用(如：样品购置费用)都由乙方承担。

3. 乙方在抽样过程中样品采用单个包装的方式进行隔离，避免相互的污染。包装容器应完整、结实有一定抗压性。需要低温保存的样品如速冻米面制品、散装熟食制品，豆制品、肉禽制品、食用农产品

等采用冷藏冷链运输，在外包装上特殊标示运输要求以保证及时到达实验室。其他样品也将按照产品特准和原存要求运输。

4. 在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一批号的同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。

5. 乙方不得以承担食品安全抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；不得接受被抽检监测企业各种形式的宴请，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用，不准增加被抽检监测食品生产经营单位负担；不得以各种形式利用食品安全抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾。

6. 在向甲方提供检验报告的同时，要对检验结果进行统计分析，每月月底上报本月的统计分析报告，任务全部完成后 10 日内报送年度质量分析报告。不得伪造检验数据和检验报告，对所出具的检验报告应承担法律责任。

7: 增值服务：乙方承诺免费对甲方组织的人员进行培派，培训内容包括但不限于：食品安全抽样知识、食品安全检测知识、食品安全法律法规及标准解读、快速检测、食品常见标准及高风险项目分析、预包装食品标签通则等。

8. 在承担甲方监督抽检任务期间，如有其他纠纷问题发生，由乙

方自行承担解决；乙方不得因其他任何因素，影响抽检任务的完成。

### 三、合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：贰拾贰万柒仟陆佰捌拾元整；小写：227680 元

### 四、付款方式

（一）合同签订后，任务全部完成并验收通过后一次性支付，乙方须按合同先向甲方提供增值税税务发票。

（二）支付方式：

1. 支付方式：银行转账

2. 乙方账户信息如下：

收款人名称：山东润达检测技术有限公司

### 五、绩效评价

（一）服务质量绩效目标

高标准、高质量完成年度食品安全监督抽检任务，并按要求录入国家食品安全抽样检验信息系统。

（二）服务质量评价指标

1、数量指标

完成不低于 320 批次食品安全监督抽检，并出具检验报告。

2、质量指标

乙方抽样检测程序必须符合《食品安全抽样检验管理办法》、《食

品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》等法律法规中有关食品抽检的规定，采集的样品在贮存、运输等过程中，乙方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；保证出具检验报告的真实性和准确性，并承担相应法律责任。

### 3、时效指标

乙方应按甲方要求在 2025 年 12 月 10 日前完成食品安全监督抽检任务（专项抽检任务有特殊要求的按要求完成）。

### 4、成本指标

乙方承担样品运输费及检验费

### 5、满意度指标

问题发现率不得低于全省平均水平，年度抽样检验数据退回或修改率不超过所占承担任务的 5%。

## 六、项目验收

### （一）验收内容

乙方应对提供的服务内容作出全面自查和整理，并附相关证据资料，作为甲方验收的依据；验收不合格的，甲方有权拒收，并可以解除合同，由此引起甲方损失及赔偿责任由乙方承担。

### （二）结果应用

通过年度考核验收后，甲方向乙方支付全部合同款。

## 七、甲乙双方权责

### （一）甲方的权利义务

甲方的义务：

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

甲方的权利：

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

(二) 乙方的权利义务

乙方的义务：

1. 乙方应具备所承担食品抽检监测任务涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，在抽样、送样、接样、检验等重要环节过程中留存影像及其他相关资

料，确保检验结果客观、准确。

2. 乙方应根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，严格遵守甲方规定的抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律。抽样过程中发现食品生产经营单位的违法行为，应及时向组织抽检的市场监管部门或食品生产经营所在的辖区内市场监管部门报告。

3. 乙方应具备安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总专业人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。

4. 乙方应积极接受甲方对食品抽检工作监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5. 乙方应指派专人负责项目联络工作，确保 24 小时通讯畅通，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

6. 乙方应当对检验数据、检验样品保密。不得将抽样检验计划内容告知被抽样单位；不得对外泄露有关抽样检验情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。

7. 乙方必须提供专业的采样服务，指定不少于两名专业技术人员全面负责样品采集技术支持工作，提供现场采样工具等设备，样品

采集技术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。

8、乙方必须严格遵守抽样工作流程，尤其须注意抽样过程中须留存相关资料或证据来反映抽样基数，抽样后将《国家食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》交给被抽样单位并告知享有的权利义务，被抽样单位拒绝或阻挠食品安全抽样工作的，抽样人员要认真取证，如实填写《国家食品安全抽样检验拒绝抽样认定书》并告知委托抽样单位进行处置。

9、不得伪造检验数据和检验报告，对所出具的检验报告应承担法律责任，未经甲方允许不得对承担的任务进行分包或二次转包。

10、乙方必须保证出具的检验报告书真实、准确，否则，对所产生的后果负法律责任，甲方有权不支付乙方检测费用。

11. 乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，如复检结论与初检结论不一致，复检相关费用由乙方承担。

12、中标价包含服务所需的各种费用（包括抽样、运输、保管、检测、数据、检测信息、购买样品、不合格四份检测报告等）以及税金、利润和其他相关服务等费用。

13、乙方应按照国家法律法规、技术规范、标准、办法以及本合同约定的技术方案要求完成抽样检验并交付检验报告，并及时将抽检数据录入“国家食品安全抽样检测信息系统”。

14、每批抽检结果出来后，乙方要根据国家市场监督管理总局公告要求，详细列出本次抽检不合格批次及不合格的生产、经销单位、

合格批次、本次抽检项目并对检测不合格项目作出解释。

乙方的权利：

1. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。
2. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。
3. 乙方有权在法律、法规规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。该辩解和申诉不影响乙方应当承担的责任。

#### 八、合同的变更、终止和解除

(一) 发现有以下情形之一的，甲方有权即刻终止委托，收回按照合同支付的抽样检验费用，不再委托乙方承担食品安全抽样检验任务；同时乙方应当向甲方承担合同总额 30%的违约金，该违约金不足以弥补损失的，乙方应全额赔偿甲方损失：

1. 未经检验，出具虚假检验报告的。
2. 伪造、编造或篡改检验数据，出具虚假检验报告的。
3. 调换样品，出具虚假检验报告的。
4. 其他出具虚假检验报告的情形。

(二) 发现有以下情形之一的，甲方有权即刻终止委托，收回按照合同支付的抽样检验费用，五年内不再委托乙方承担食品安全抽样检验任务，同时要求乙方承担合同总额 30%的违约金：

1. 违反规定事先通知被抽检食品生产经营者的。
2. 泄露、擅自使用或发布食品安全抽样检验信息的。
3. 利用食品安全抽样检验工作之便牟取不正当利益的。

4. 谎报、瞒报食品安全抽样检验信息的。
5. 食品安全抽样检验工作出现重大差错导致严重后果的。

(三) 发现有以下情形之一的，合同期满后，甲方两年内不再委托乙方承担食品安全抽样检验任务：

1. 责令限期整改，整改后现场复查仍未通过的。
2. 未通过省局组织的食品抽检盲样考核，盲样考核补考仍未通过的。
3. 拒绝、阻挠省局食品抽检检查考核的。

(四) 发现有以下情形之一的，甲方约谈乙方主要负责人，责令限期改正，并除本合同总额的 30% 违约金，乙方次年不得参与甲方组织的食品安全抽样检验任务招投标：

1. 未按约定的检验方法进行检验并出具检验报告的。
2. 未经允许擅自将抽样检验任务转包其他检验机构，或将抽样检验项目进行分包的。
3. 因承检机构自身原因造成备份样品丢失或损毁，复检机构不予复检的。
4. 超出资质认定批准范围出具食品安全监督抽检检验报告的。
5. 因承检机构自身原因，未对约定的检验项目进行检验的。
6. 未通过甲方组织的现场检查的，招标文件与实际承诺不符的。
7. 应主动报告但未主动报告或申请回避，被投诉举报并查实的。

(五) 发现有以下情形之一的，根据情节程度，甲方可采取约谈乙方主要负责人，责令限期改正，并依据合同约定，扣减部分抽样检

验费用：

1. 对于不合格结论被复检机构推翻的，承检机构应在 10 个工作日内向省局提交书面报告原因分析；因承检机构自身原因导致初检结论被推翻的，给予通报批评。

2. 因承检机构自身原因，未技规定时限和程序要求报送检验结论等抽样检验信息的。

3. 留样复核检验结论为不通过的，或逾期未申请留样复核检验加测的。

4. 未通过省局组织的数据抽查的。

5. 因承检机构自身原因，年度抽样检验数据退回或修改占所承担任务量 5%的，扣除中标合同价的 10%费用；

6. 问题发现率明显低于平均值的（低于全省平均值 1 个百分点），扣除中标合同价的 10%费用。

7. 抽样检验工作出现差错导致检验结果无法采信。

## 九、知识产权

（一）乙方保证甲方在使用成交服务时，不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

（二）乙方保证其提供的内容拥有合法的知识产权或授权，其权利义务不涉及第三人，没有任何侵权，若乙方所作的设计造成任何第三方的专利权、商标权、著作权或其他受保护的权利的侵犯，则所引起的一切索赔和诉讼由乙方承担并负责支付损害赔偿、诉讼费、律师费等一切费用。若发生以上情况并给甲方造成损失，乙方应负法律责

任，甲方有权依法向乙方索赔并追究责任。

## 十、违约责任

(一) 依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》的相关条款和本合同约定，乙方未全面履行合同义务或者发生违约，甲方有权终止合同，依法向乙方进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。甲方违约的，应当赔偿给乙方造成的经济损失。

(二) 乙方违反本合同规定，甲方有权学正这过相失费用，已经支付的，甲方有权收回，未支付的，不再支付。

(三) 乙方在本合同履行过程中，存在违法违规行为的，应按照国家有关规定处理，构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

(四) 乙方违反本合同约定给被抽查企业造成损失的，应当承担损害赔偿责任。

(五) 甲方与第三方因乙方实施食品安全监督抽检相关行为及出具的检验报告存在问题导致发生行政、民事纠纷的，乙方应当承担相应责任；如裁决由甲方承担赔偿责任的，甲方赔偿后，有权向乙方追偿。

## 十一、保密条款

乙方及其项目参加人员应就合同履行过程中了解到、涉及到、搜集到甲方技术信息、经验信息以及其他尚未公开的有关信息、资料负有保密义务，并采取相应的保密措施，如发生以上情况，甲方有权索赔。乙方应承担的保密义务包括但不限于：

(一) 未经甲方书面同意，不得将上述信息、资料披露给任何第

三人；

(二) 不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的；

(三) 在本合同终止或解除后或按甲方要求，及时将上述信息、资料返还甲方，或按甲方要求作适当处理；

(四) 本合同项下的保密义务约定至相关信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止；

(五) 遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果等有关的信息。不得在开展食品安全抽样工作前事先通知被抽检单位的食品生产经营单位；不得将抽检计划内容告知被抽检单位；不得对外泄露有关抽检检验情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。

(六) 本条约定在本合同终止后仍然继续有效，且不受合同解除、终止或无效的影响。

## 十二、不可抗力

(一) 当发生不可抗力事件导致其中一方不能履行合同时，应根据不可抗力对其造成的影响部分或全部免除责任，但因迟延履行后发生不可抗力的除外；

(二) 任何一方由于不可抗力不能履行合同的，应及时通知对方并采取有效措施防止损失扩大。遭受不可抗力的一方应在事件发生后7日内向对方提供该不可抗力事件的详细情况，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合同；

(三) 因不可抗力导致双方均发生损失的，双方各自承担损失；不可抗力结束后，经甲乙双方协商确认合同仍有继续履行的必要的，双方均应积极履行合同。

(四) 不可抗力指双方在签署合同时不能预见的诸如战争、严重火灾、水灾、洪水、台风、地震、瘟疫等无法避免和无法克服的事件。

### 十三、争议解决

(一) 当履行本合同发生争议时，双方应友好协商解决。无法协商达成一致的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

(二) 在承担甲方监督抽检任务期间，如有其他法律纠纷问题发生，由乙方自行承担责任解决；乙方不得因其他违法失信、经济纠纷等因素，影响抽检任务的完成。

### 十四、其他

(一) 本合同中的保密条款、知识产权条款、争议解决条款长期有效，不随本合同的终止、无效、被撤销而失效。

(二) 本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

(三) 本合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

(四) 本合同一式 肆 份，其中，甲方执 叁 份，乙方执 壹 份，具有同等法律效力。

(五) 合同执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背合同和招标文件的前提下协商解决。协商结果以“纪要”形式作为合同附件，与合同具有同等效力。

十五、合同附件（若有附件应注明，并注明附件名称）

甲方（公章）

乙方（公章）：

单位名称：大同市云冈区市场监督  
管理局



单位名称：山东耀达检测技术有限公司



法定代表人或授权代表：孙权

注：甲方：孙权；乙方：孙权

签约日期：2025年08月22日

签约日期：2025年08月22日

合同签订地点：网上签约



(3) 验收合格证明材料

大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检项目验收报告

委托方 (甲方)	大同市云冈区市场监督管理局	
被委托方 (乙方)	山东润达检测技术有限公司	
项目名称	大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检	
完成时间	2025 年 12 月 20 日	
验收内容	1. 按时完成大同市云冈区市场监督管理局 2025 年食品安全抽检项目抽检任务，检验报告已全部收回，我方已对检验结果进行核对验收 2. 经验收，抽样检验程序，检验工作质量符合相关规定，并按时完成，未发现违规违约行为	
验收意见	大同市云冈区市场监督管理局	山东润达检测技术有限公司
		已按合同要求完成抽样、检验及后续工作请验收
验收人 (盖章)	 日期: 2025 年 12 月 20 日	被验收人 (盖章)  日期: 2025 年 12 月 20 日

### 3、柳林县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检服务项目

#### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=MYTpC6NW/THHaU7YC8MmIQ==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.141.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b>

2025/2/8 17:42 柳林县市场监督管理局竞争性磋商柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目结果公告

## 柳林县市场监督管理局竞争性磋商柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目结果公告

来源：山西锦秀诚信项目咨询有限公司 发布时间：2025-10-21 浏览次数：155

一、项目编号：1411252075000011

二、项目名称：柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目

三、中标（成交）信息

1. 中标结果：

序号	供应商名称	供应商地址	中标（成交）金额	评审总得分
1	山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	报价：214965（元）	91.67
2	内蒙古中普检验检测有限公司	内蒙古赤峰市松山区赤峰工业职业技术学院	报价：216858（元）	90.35
3	陕西秦源科创检测认证（集团）有限公司（眉县食品药品安全检验检测中心）	陕西省宝鸡市眉县国家级猕猴桃产业园区质检楼C区	报价：215900（元）	91.67

2. 废标结果：

序号	标项名称	废标理由	其他事项
----	------	------	------

四、主要标的信息

服务类主要标的信息：

序号	标项名称	标的名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	标项一	标项一	柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目，抽检食用农产品、普通食品共845批次，分三包：第一包281批	满足磋商文件要求	自签订合同之日起至2026年06月30日前完成，结合柳林县的实际况况，完成柳林县2025年845批次食品安全监督抽检工	满足国家、行业及地方相关规范标准要求

www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=MYTpC6NW/THHaU7YC8MmIQ==&utm=site... 1/3

2	标项二		<p>(含“你点我检”专项抽检80批次), 第二包282批, 第三包282批</p> <p>柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目, 抽检食用农产品、普通食品共845批次, 分三包: 第一包281批</p> <p>(含“你点我检”专项抽检80批次), 第二包282批, 第三包282批</p>	满足磋商文件要求	<p>作(含“你点我检”专项抽检)</p> <p>自签订合同之日起至2026年06月30日前完成, 结合柳林县的实际工作情况, 完成柳林县2025年845批次食品安全监督抽检工作(含“你点我检”专项抽检)</p>	满足国家、行业及地方相关规范要求
3	标项三	标项三	<p>柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目, 抽检食用农产品、普通食品共845批次, 分三包: 第一包281批</p> <p>(含“你点我检”专项抽检80批次), 第二包282批, 第三包282批</p>	满足磋商文件要求	<p>自签订合同之日起至2026年06月30日前完成, 结合柳林县的实际工作情况, 完成柳林县2025年845批次食品安全监督抽检工作(含“你点我检”专项抽检)</p>	满足国家、行业及地方相关规范要求



五、评审专家(单一来源采购人员)名单:

韩旭东, 孙亚军(第1、2、3包采购人代表), 李根威

#### 六、代理服务收费标准及金额：

1.代理服务收费标准：参照国家计委计价格[2002]1980号文件和国家发改委发改价格[2011]534号文件规定收取

2.代理服务收费金额（元）：9714.00

#### 七、公告期限

自本公告发布之日起1个工作日。

#### 八、其他补充事宜

无

#### 九、对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系

11号

单元1202室

附件信息：

[柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目.docx](#) 287.2K

[中小企业声明函](#) 506.4K

[中小企业声明函](#) 88.6K

[中小企业声明函](#) 528.1K

## (2) 中标通知书及合同

### 中标(成交)通知书

山东润达检测技术有限公司:

经评定, 编号为1411252025CCS00113采购文件中的柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目-包1, 确定你公司中标(成交), 中标(成交)价格为214965元。

自此通知书发出之日起30天内, 请按本项目采购文件和投标(响应)文件拟定合同文本, 并与采购人签订政府采购合同。

山西锦秀诚项目咨询有限公司  
2025年10月21日



## 政府购买服务合同

项目名称：柳林县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽  
检服务项目(包一)



甲方（购买主体）：柳林县市场监督管理局

乙方（承接主体）：山东润达检测技术有限公司

## 政府购买服务合同

甲方(购买主体):柳林县市场监督管理局

地址:山西省柳林县市民服务中心0711

乙方(承接主体):山东润达检测技术有限公司

地址:山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《政府购买服务管理办法》和《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》和《山东省市场监督管理局关于规范政府购买服务合同管理有关问题的通知》等相关规定,为提升政府购买服务质效,明确双方的权利义务,甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上,现就柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目(包号:包一)达成如下合同,以兹共同遵守:

### 一、项目名称及内容

(一)项目名称:柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目

(二)项目内容:乙方(承接主体)应依据项目编号:1411252025CCS00113,包号包一的招标文件、投标文件和中标通知书的要求,完成本次工作中的抽样、检验及结果汇总等工作。本次食品安全监督抽检任务批次数为281批次,抽检产品、项目详见附件。

### 二、服务项目及要求

(一)服务对象:柳林县市场监督管理局

(二)合同期限:自签订合同之日起至2026年06月30日前完成,结合柳林县的实际情况,完成柳林县2025年281批次食品安全监督抽检工作(含“你点我检”专项抽检80批次)。

(三)服务时间:自签订合同之日起至2026年06月30日

(四)服务数量:281批次

(五)服务标准:食品安全监督抽检工作严格按照《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》《山东省市场监督管理局食品安全承检机构管理办法(试行)》《2025年柳

林县食品安全抽检监测工作实施方案》及有关法律法规，规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序，履行法定手续，乙方对于不合格样品或问题样品须进行复核，确保检测结果准确可靠。

(六)提供服务的地点：魏林县

(七)提供服务的形式：

1.乙方所抽样品可根据工作实际对抽检方案进行适当调整，但需甲方业务科室核实同意。备份样品处置应按照市局《食品安全抽检监测备份样品处置规定》组织实施，处置过程中所产生的费用由乙方承担。

2.乙方负责每次检测食品的运送，保证运送安全，并提供每次抽样、运输所需的交通工具，抽样所涉及的费用（如：样品购置费用）都由乙方承担。

3.乙方在抽样过程中，对单个包装的方式进行隔离，避免交叉污染。包装容器应完好、结实、有一定刚性，符合采样需求，需要低温保存的样品如速冻米面制品、散袋食品、肉类制品、食用农产品等采用冷藏冷链运输，在外包装上特殊标识运输，以保证及时到达实验室。其他样品也应按照产品特性和保存要求运输。

4.在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一批号同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。

5.乙方不得以承担食品安全抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；不得接受被抽检监测企业各种形式的接待，不得利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用，不准增加被抽检监测食品生产经营单位负担；不得以各种形式利用食品安全抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾。

6.乙方应严格执行自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告；在向甲方提供检验报告的同时，要对检验结果进行统计分析，任务全部完成后10日内报送年度质量分析报告。不得伪造检验数据和检验报告，对所出具的检验报告合法性、真实性、客观性等承担法律责任。

7.在承担甲方监督抽检任务期间，如有其他纠纷问题发生，由乙方自行承担解决；乙方不得因其他任何因素，影响抽检任务的完成。

### 三、合同金额

本合同服务费总金额为人民币(大写): 贰拾壹万肆仟玖佰陆拾伍元  
(¥214965.00元)。

### 四、付款方式

(一)甲乙双方协商一致,采取款方式:分期支付

合同签订后,乙方提供全额发票,委托方预付合同价款的70%;剩余30%,待检验结果、检验分析报告、数据上传等全部任务完成后并经验收合格后付清。

(二)支付方式:

- 1.支付方式:银行转账。
- 2.乙方账户信息如下:

### (一)服务质量绩效目标

总体目标:提升食品检验能力,改善居民的食品环境,提高居民生活质量。

### (二)服务质量评价指标

- 1.数量指标:完成不低于 281 批次食品安全监督抽检,并出具检验报告。
- 2.质量指标:按国家食品安全监督抽检实施细则进行抽样检验。
- 3.时效指标:小于等于招标文件的服务期限。
- 4.满意度指标:

年度抽样检验数据退回或修改率不超过所占承担任务的 5%,抽检问题普通食品不合格率应达到 2.5%以上,农产品不合格率应达到 3%以上。

### 六、项目验收

#### (一)验收内容:

1.乙方应对提供的服务内容作出全面自查和整理,包括原始票据、影像资料等并列出清单,作为甲方验收和使用的服务依据,清单应随提供的服务内容交给甲方,同时要为复检提供无条件支持。

2.验收时,甲乙双方必须同时在场,乙方所提供的服务不符合合同内容规定的,甲方有权拒绝验收。

3. 甲方可以视项目规模或复杂情况聘请专业人员参与考核验收，大型或复杂项目，以及涉及专业服务内容的应当邀请国家认可的第三方质量检测机构参与考核验收，也可以视项目情况邀请参加本项目投标的落标人参与验收。

4. 如果合同双方对验收内容有分歧，乙方须于出现分歧后3天内向甲方书面声明，以陈述乙方的理由及要求，并附有关证据。甲方组织相关专家进行研判并作出结论，此结论为最终结论。

#### (二) 结果应用：

通过考核验收后，甲方向乙方支付合同金额的30%（全部尾款）。

### 七、甲乙双方权责

#### (一) 甲方的权利义务

甲方的义务：

1. 甲方应向乙方提供有效证件、安全抽检计划方案文件、委托书和其他乙方服务内容需要的文件。
2. 甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。
3. 甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。
4. 甲方按时对乙方任务完成情况进行确认，如期按合同约定向乙方支付食品安全抽检费用。

甲方的权利：

1. 甲方有权催促乙方任务进度，要求乙方按时完成食品安全抽检任务及各项指标。
2. 甲方有权对乙方的食品安全抽检监测工作质量进行考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。
3. 涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。
4. 根据甲方上级的要求、文件精神以及市局工作需要，在合同价款、抽检总量不变的前提下，可适当对部分品种、数量、检验的项目和抽样区域地点等进行调整。

5. 甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

#### (二) 乙方的权利义务

乙方的义务：

1. 乙方应具备所承担食品抽检监测任务涉及的检验项目的检验能力、相关资质(非标准检验方法除外)和完成任务的资金保障,按照有关法律法规和技术规范要求开展工作,做好质量控制和规范管理,在抽样、送样、接样、检验等重要环节过程中留存影像及其他相关资料,确保检验结果客观、准确。

2. 乙方应根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案,严格遵守甲方规定的抽样区域、环节和品种的要求,严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律。抽样过程中发现食品生产经营单位的违法行为,应及时向组织抽检的市场监管部门或食品生产经营所在的辖区内市场监管部门报告。

3. 乙方应具备安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总专业人员,按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的,或出现明显异常情况的,应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况向甲方报告。

4. 乙方应接受甲方对食品抽检工作监督检查和考核,并积极参加甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5. 乙方应指派专人负责项目联络工作,确保24小时通讯畅通,及时响应,如有变化应及时告知甲方。

6. 乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作,如复检结论与初检结论不一致,复检相关费用由乙方承担。

乙方的权利:

1. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。
2. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。
3. 乙方有权在法律、法规规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。该辩解和申诉不影响乙方应当承担的责任。

#### 八、合同的变更、终止和解除

(一)本合同未尽事宜,经双方协商可签订补充协议,补充协议与本合同具有同等法律效力,约定不同的,以补充协议为准。

(二)因发生不可抗力等原因导致本合同无法履行或无继续履行的必要的,双方可协商解除合同且互不承担违约责任。除上述约定外,任何一方不得擅自解除本合同。

## 九、知识产权

(一)乙方保证甲方在使用成交服务时,不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

(二)乙方保证其提供的内容拥有合法的知识产权或授权,其权利义务不涉及第三人,没有任何侵权;若乙方所作的设计造成任何第三方的专利权、商标权、著作权或其他受保护的权利的侵犯,则所引起的一切索赔和诉讼由乙方承担并负责支付损害赔偿、诉讼费、律师费等一切费用;若发生以上情况并给甲方造成损失,乙方应负法律责任。甲方有权依法向乙方索赔并追究责任。

## 十、违约责任

(一)依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》的相关条款和本合同约定,乙方无正当理由单方面解除合同义务或者发生违约,甲方有权终止合同,依法向乙方追究经济索赔,并提请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。甲方违约的,应当赔偿乙方直接经济损失。

(二)乙方违反本合同规定,甲方有权停止支付相关费用,已经支付的,甲方有权收回。未支付的,不予支付。

(三)乙方在履行合同过程中,存在违法违规行为的,应按照相关规定处理,构成犯罪的,依法移交司法机关处理。

(四)乙方违反本合同约定给被抽查企业造成损失的,应当承担损害赔偿

责任。

(五)甲方与第三方因乙方实施食品安全监督抽检相关行为及出具的检验报告存在问题导致发生行政、民事纠纷的,乙方应当承担相应责任;如裁决由甲方承担赔偿责任的,甲方赔偿后,有权向乙方追偿。

## 十一、保密条款

乙方及其项目参加人员应就合同履行过程中了解到、涉及到、搜集到甲方技术信息、经验信息以及其他尚未公开的有关信息,资料负有保密义务,并采取相应的保密措施,如发生以上情况,甲方有权索赔。乙方应承担的保密义务包括但不限于:

(一)未经甲方书面同意,不得将上述信息、资料披露给任何第三人。

(二)不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的。

(三) 在本合同终止或解除后或按甲方要求, 及时将上述信息、资料返还甲方, 或按甲方要求作适当处理。

(四) 本合同项下的保密义务约定至相关信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止。

(五) 遵守保密纪律。未经甲方同意, 不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果等有关的信息。不得在开展食品安全抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位; 不得将抽检计划内容告知被抽检单位; 不得对外泄露有关抽样检验情况和结果; 不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。

(六) 本合同项下本合同终止后仍然继续有效, 且不受合同解除、终止或无效的影响。

## 十二、不可抗力

(一) 当发生不可抗力事件且导致其中一方不能履行合同时, 应依据不可抗力对其造成的影响部分或全部免除责任, 但因迟延履行后发生不可抗力的除外;

(二) 任何一方由于不可抗力不能履行合同的, 应及时通知对方并采取有效措施防止损失扩大。遭受不可抗力的一方应在事件发生后 5 日内向对方提供该不可抗力事件的详细情况, 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合同。

(三) 因不可抗力导致双方均发生损失的, 双方各自承担损失; 不可抗力结束后, 经甲乙双方协商确认合同仍有继续履行的必要的, 双方均应积极履行合同。

(四) 不可抗力指双方在签署合同时不能预见的诸如战争、严重火灾、水灾、洪水、台风、地震、瘟疫等无法避免和无法克服的事件。

## 十三、争议解决

当履行本合同发生争议时, 双方应友好协商解决。无法协商达成一致的, 任何一方均可向采购人所在地人民法院提起诉讼。

## 十四、其他

(一) 本合同中的保密条款、知识产权条款、争议解决条款长期有效, 不随本合同的终止、无效、被撤销而失效。

(二) 本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。本合同与招标文件、乙方投标文件如有抵触之处，以本合同条款为准。

(三) 本合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

(四) 本合同一式肆份，其中，甲方执叁份，乙方执壹份，具有同等法律效力。

#### 十五、合同附件

1. 招标文件
2. 投标文件
3. 中标通知书
4. 中标人投标文件

甲方(公章)

单位名称:

法定代表人或授权代表:

联系方式:

签约日期: 2015年 11月 3日

乙方(公章)

单位名称: 山东翔达检测技术有限公司

法定代表人或授权代表: 刘军伟

签约日期: 2015年 11月 3日

附件

包一							
2025年(第一包)食品安全监督抽检品种、项目表							
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)	风险等级	抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	16
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	其他谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物加工品	米粉(含谷碾磨加工品)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
		其他粮食加工品	谷物加工品	米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	
		其他粮食加工品	谷物加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	发酵面制品	较高	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	
		2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	
玉米油	高					酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
芝麻油	高					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	高					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	高					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	高					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	高					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)	



					亚铁氰根计)	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	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)	6
			腌腊肉制品	高	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、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素	
		熟肉制品	酱卤肉制品	高	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	
			熏、烤、火焐、油炸、卤制、酱制、其他类肉制品	高	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	液体乳	巴氏杀菌乳	高	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	16
			灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	
			高温杀菌乳	高	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	
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
		乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、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)	高	蛋白质、三聚氰胺		



6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	苯(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己亚氨基磺酸钠计)、阿司巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、亮蓝、日落黄、靛蓝、胭脂红、苋菜红、酸性红、日落黄、诱惑红、亮蓝、碱性红、喹啉黄、赤藓红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母)	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	漂白剂(以硫磺计)、新化合物(以HCl计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿司巴甜、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)	一般	二氧化碳气态量、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、脱氢乙酸、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿司巴甜、菌落总数、酵母、霉菌	
			茶饮料	茶饮料	一般	苯甲酸、咖啡碱、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿司巴甜、菌落总数	
7	方便食品	方便食品	方便食品	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	一般	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			调味面制品	调味面制品	一般	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、三氯氢硼、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	方便卷、方便盒饭、方便面及其他预制方便食品等	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	



山东润达检测技术有限公司

8	罐头	罐头	畜禽肉类罐头	一般	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	2
			水产动物类罐头	一般	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	1
			果蔬罐头	较高	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	2
9	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、冰激凌、其他类	较高	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、合成着色剂(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	2
10	速冻食品	速冻食品	速冻面米食品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
			速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(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	1
11	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	2
12	酒类	蒸馏酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	2
13	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	1
			蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1

14	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、果脯类、果酱类、话梅类、果糕类	其他	铅(以Pb计)、亚硝酸盐及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占最大使用量百分比之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠	2
			水果干制品	水果干制品(含干果无)	一般	铅(以Pb计)、喹啉、氧杂蒽酮和邻氨基苯甲酰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量	2
15	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类)	开心果、杏仁、核桃仁、瓜子、花生、芝麻、葵花籽、南瓜子、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、花生仁、瓜子仁、芝麻仁、南瓜子仁	其他	铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)、砷(以As计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、丙烯酰胺及其钠盐(以丙烯酰胺计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯基乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	2
16	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	其他	铅(以Pb计)、苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、丙酸及其钠盐、大肠菌群、沙门氏菌	1
17	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	鱼	铜(以Cu计)、砷(以As计)、亚硝酸盐及其钠盐(以亚硝酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、诱惑红、日落黄、苋菜红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、苏丹红)	1
18	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、亚硝酸乙酸钠及其钠盐(以亚硝酸乙酸钠计)、氯化物	1
			淀粉制品	粉丝、粉条	其他	铅(以Pb计)、苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、铜的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、诱惑红、日落黄、苋菜红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、苏丹红)	6
19	糕点	糕点	面包	面包	其他	砷(以As计)、SO <sub>2</sub> 、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、铜的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、羟丙基淀粉(以淀粉计)、脱氢乙酸钠及其	15



					钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、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	较高	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	较高	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	
		糕点	糕点	较高	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)、纳他霉素(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、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	
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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)	1
		非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)	12
		其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)	1
21	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	高	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、咪唑西林代谢物、咪唑唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星	4
22	餐饮食品	米面及其制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
			包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	6



23	餐饮食品		油饼油条(自制)	较高	铅的残留量(干样品,以AL计)	2
			青团(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸钠及其钠盐(以亚硝酸钠计)	6
			凉皮(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸钠及其钠盐(以亚硝酸钠计)	4
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	高	铅(以Pb计)	2
			熏烧烤肉类(自制)	较高	N-亚甲基吡啶、苯并[a]芘(以PhI计)	2
			油炸肉类	较高	N-亚甲基吡啶、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	6
		卤肉制品(自制)	高	N-二乙基亚硝胺、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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸计)、酒花色素、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)、苋菜红	6	
		调味料	较高	食品添加剂(食品添加剂、咖啡、阿托因、那可宁)	3	
		坚果及籽类食品	坚果及籽类食品	高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2
			熟制豆类	高	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)	3
		餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基磺酸钠计)、大肠菌群	13
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基磺酸钠计)、大肠菌群	
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)、ROD、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(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、铅的残留量(干样品,以AL计)
食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(ROD)	4	
饮料(自制)	饮料(自制)	果味饮料	较高	苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸钾及其钾盐、多聚糖、蔗糖素、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄)	4	



		制)	制)			橙黄、日落黄、亮蓝)	
24	食品 添加 剂	食品 添加 剂	复配 食品 添 加 剂	复配食品添 加 剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	2
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO <sub>3</sub> 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄 清度、氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)	1
25	你点我检 80 批次						80
26	合计						281



(3) 验收合格证明材料

柳林县市场监督管理局  
2025年食品安全监督抽检服务项目  
验收表

项目名称	柳林县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检服务项目		
采购单位	柳林县市场监督管理局		
中标单位	山东润达检测技术有限公司		
项目开始日期	2025 年 12 月	项目结束日期	2025 年 12 月
验收组 验收意见	<b>项目完成情况:</b> 该公司承担的柳林县市场监督管理局2025年食品安全监督抽检服务项目已于2025年12月30日完工，合作过程中在抽样检测以及报告出具等各方面的已达到《食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等有关法律法规及签订合同的有关要求，项目整体执行情况良好。		
	<b>所提交资料情况:</b> 抽样单、检测报告、检测结果汇总表、检测分析报告等。		
	<b>验收结论:</b> 经审查，本项目已达到合同相关验收标准，项目验收合格。		
	<b>存在的问题及整改意见:</b> 无		
<b>中标供应商（公章）:</b> 			
<b>采购单位（公章）:</b>  刘军伟 日期：2025 年 12 月 30 日			

## 4、2025 年祁县食品安全抽检项目

### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=POAInsFIDMW0AAdbbRrh+g==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.66.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b>

2025/2/8 18:07 2025年祁县食品安全抽检项目结果公告

### 2025年祁县食品安全抽检项目结果公告

来源：山西泰恒兴业工程项目管理有限公司 发布时间：2025-06-04 浏览次数：302

**一、项目编号：**1407272025CCS00028

**二、项目名称：**2025年祁县食品安全抽检项目

**三、中标（成交）信息**

1. 中标结果：

序号	供应商名称	供应商地址	中标（成交）金额	评审总得分
1	奥迈检测有限公司	山东省菏泽市高新区黄河路食品工业园东侧	磋商报价（元）： 186200（元）	88.31
2	山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	磋商报价（元）： 188300（元）	89.67
3	河北立诚检测科技有限公司	石家庄高新区学苑路86号9号楼	磋商报价（元）： 129500（元）	79.03
4	必维信诺（山东）检测技术有限公司	山东省青岛市崂山区株洲路168号16层	磋商报价（元）： 161000（元）	89.24
5	辽宁惠康检测评价技术有限公司	辽宁省沈阳市浑南区金仓路10-1号、10-3号	磋商报价（元）： 115700（元）	89.67

2. 废标结果：

序号	标项名称	废标理由	其他事项
/	/	/	/

**四、主要标的信息**

服务类主要标的信息：

序号	标项名称	标的名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	包1	包1	食用农产品、普通食品抽检	完成产品质量抽检208批次；其中食用农产品67批次、普通食品141批次	合同签订之日起至2025年11月30日止	合格

www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=POAInsFIDMW0AAdbbRrh+g==&utm=site.site... 1/3

## (2) 中标通知书及合同

### 中标(成交)通知书

山东润达检测技术有限公司:

经评定, 编号为1407272025CCS00028采购文件中的2025年祁县食品安全抽检项目-包2, 确定你公司中标(成交), 中标(成交)价格为188300元。

自此通知书发出之日起30天内, 请按本项目采购文件和投标(响应)文件拟定合同文本, 并与采购人签订政府采购合同。



山西泰盛源工程项目管理有限公司  
2025年06月04日

# 政府购买服务合同



项目名称：2025年祁县食品安全抽检项目

采购人：祁县市场监督管理局

成交供应商：山东润达检测技术有限公司

## 政府购买服务合同

甲方：（委托方）祁县市场监督管理局

乙方：（受托方）山东润达检测技术有限公司

乙方参加了山西泰恒兴业工程项目管理有限公司于2025年6月3日在山西泰恒兴业工程项目管理有限公司举办的“2025年祁县食品安全抽检项目”采购活动，并成为中标供应商，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《政府购买服务管理办法》和《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》等相关规定，现甲、乙双方就采购事宜签订政府采购合同。经甲、乙双方协商，达成如下合同条款：

### 一、委托事项

1. 甲方按照《中华人民共和国食品安全法》第八十七条赋予的职能，委托符合《中华人民共和国食品安全法》第八十四条规定的乙方进行食品抽样检验，并支付相关费用。乙方应按《中华人民共和国食品安全法》第八十五、八十六条和《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）等法律法规之规定以及本合同约定事项开展食品抽样检验工作。

2. 甲方以招标文件和《食品抽样检验方案》中规定的形式委托乙方提供食品抽样检验服务。乙方应根据《招标文件》中载明的检验要求为甲方提供检验服务。

3. 招投标文件作为本合同的附件，与本合同具备同等法律效力。乙方对采购文件中载明的内容存在异议的，可在签订合同前向甲方提出，经甲、乙双方协商后确定；逾期未提出的，视作承诺同意。

### 二、双方权利义务

#### （一）甲方权利义务

1. 甲方总体负责食品抽样工作的组织协调。
2. 甲方有权采用定期或不定期的方式对整个采样及检验过程进行跟踪检查，并对乙方未按约定及要求对样品运输、储存、检验等提出整改要求，直至终止合同。
3. 当乙方出具的检验报告不符合有关规定的，甲方有权要求乙方重新对样品进行检验并出具检验报告。

4. 乙方有造假、抽样错误、漏检、送检超过规定时间、报告错误、样品存放不当等违反抽样、运输、储存和实验室操作规范等对甲方和食品企业造成不良影响的行为时，甲方有权解除合同并要求乙方赔偿相应损失且列入甲方采购对象“黑名单”，以后不得参与甲方食品抽检招标等相关活动。

5. 甲方应当按照合同约定及时向乙方支付检验费用。

## (二)乙方权利义务

1. 乙方必须是通过省级以上市场监督管理部门组织的食品检测实验室资质认定并取得计量认证证书的食品检测机构；具备与本次检测任务相适应的检验资质。

2. 乙方受甲方委托负责食品抽样过程中的现场采样、签字工作，提供现场采样工具、容器等设备，并加盖乙方单位公章。购买的样品必须满足复检时检验量的要求，并支付购买样品的费用。在抽检过程中至少提供2名相对固定抽样人员（两名抽样人员必须是投标时提供采样人员名录中的人员）及专用车辆按照甲方委托事项进行抽样，样品抽样人员必须经过专门的培训，熟悉和掌握抽样方法和相关技术要求，检测期间乙方自行负责抽样人员的食宿和车辆的费用。购买贵重样品时，以抽检晋中市辖区内食品生产（加工）企业的品种为主。

3. 乙方应当具备专业样品运输车及低温保藏设备，取样作业结束后，保证样品在运输过程中保持原有属性。运输途中避免挤压碰撞。采样后承检机构应按要求及时将样品由专人送达，采用无菌操作采集的用于微生物及其致病因子检验的散装样品应在4小时内送达实验室，其他样品应在国家规定的时间内送检，并具备满足相应的速冻及冷藏类等储运条件的设备。对有特殊贮存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。对因季节性变化等特殊原因无法购买到的样品，向甲方提出书面情况说明，由甲方调整抽检品种。

4. 样品采用单个包装的方式进行隔离，避免相互交叉污染。包装容器应完整、结实、有一定抗压性。抽检中的样品应当现场封样，复检备份样品应当单独封样，由承检机构保存。抽样人员应当采取有效的防拆封措施，并由抽样人员、被抽样食品生产经营者签字或者盖章确认。

5. 乙方严格按照国家规定的最新标准和检测方法进行检测，决不能用快检方

式代替，严格依据检测工作规范和检测实施方案开展检测工作。

6. 乙方对监测的食品质量判定依据是被检食品的国家标准、行业标准、地方标准和国家有关规定，以及食品包装明示的企业标准或者质量承诺。没有相应强制性标准、食品包装明示的企业标准和质量承诺的，以相应的推荐性国家标准、行业标准作为质量判定依据。

7. 乙方应严格落实各项采样、接样、检验等制度，并保证检测数据真实、准确，向甲方提供检测数据，判定检验结果是否合格，对出具的检验报告负责，并承担相应的法律责任。乙方抽检的样品，抽样文书及相关资料应当由抽样人员携带或者寄送至承检机构，不得由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书。

8. 乙方应当对检验数据、检验样品保密。不得将抽样检验计划内容告知被抽检单位；不得对外泄露有关抽样检验情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。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。

9. 乙方在抽检近期（临期）食品时，应开辟绿色检验检测通道，确保被抽检单位的复检权利。

10. 乙方在承担甲方监督抽检任务期间，不得做有损甲方利益与形象的行为；不得接受被抽检企业同一批号的同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。乙方检验人员非法更换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告的，检验结论无效。由此导致的民事、行政、刑事等责任由乙方自行承担，与甲方无关。

11. 被抽样单位提出复检申请时，乙方应根据相关规定予积极配合，并支付（承担）相应费用。

12. 乙方对抽检不合格样品的检验报告要立即（工作日）将检验报告电子版发送给甲方并电话确认是否收悉。在检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的（如非食用物质或可能危及人体健康的重要安全问题），要立

即报告甲方。

13. 乙方应按甲方要求在 2025 年 11 月 30 日前完成全部抽检任务。抽样后二十个工作日内完成检测工作并出具检测报告，将检测数据录入“国家食品安全抽检监测信息系统”，并提供对承担全部任务检验结果清单和检验分析报告。

### 三、项目验收

1. 乙方应按甲方要求按时完成检验任务，样品到位后 20 个工作日内完成检验并交付检验报告。检验报告上必须加盖 CMA 标记公章，合格报告一份、不合格报告一式三份密封后交付甲方。不合格报告必须当日寄出。

2. 2025 年 11 月 30 日前乙方应对提供的服务内容作出全面自查和整理，向甲方提供验收资料。

双方约定通过下列方式传送抽样检验结果。

①邮寄不合格检验报告（一式三份）；②合格和不合格检验报告的电子文本及抽检任务完成情况汇总表（信息）；③直接送达交检验结果地点：祁县市场监督管理局。

### 四、检验费用结算方式及期限

1. 检验项目收费依据《中标（成交）通知书》中约定的标准进行结算，乙方开具检测发票，总批次为 207 批，合同款价为 188300 元（大写壹拾捌万捌仟叁佰元整）（详情见附件）。

2. 合同签约之日起，甲方根据财政拨款第一时间进行支付乙方抽检服务费用。按照回款金额乙方给甲方开具服务费用发票。

3. 双方约定通过银行转帐方式结算。乙方收款信息如下：

晋寿西街支行

4. 在本合同履行中，甲方需追加或减少本合同中相同的食品检测服务，按《政府采购法》第 49 条规定执行，并签订补充合同书。

### 五、合同权利义务的终止和解除

1. 乙方有下列情形之一的，甲方解除本合同，并有权追究乙方违约责任和其它相应的法律责任：

(1) 出具虚假检验报告的；

- (2) 由于乙方出具的检验报告差错，对甲方造成不利后果的；
- (3) 乙方未积极配合甲方按要求抽样，或不能按时完成检验任务的。

2. 无正当理由，甲方有下列情形之一的，乙方有权追究甲方违约责任和其它相应的法律责任：

- (1) 甲方未协助乙方开展抽检工作；
- (2) 甲方未按照合同约定向乙方支付检验费用的。

#### 六、违约责任

1. 乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 5% 的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

2. 未经甲方同意，乙方不得私自将该服务转包第三方完成。如私自转包，则处本合同总价 5% 的违约金。

3. 除本合同 1、2 条约定外，乙方未按照本合同约定履行其他各项义务的，甲方有权责令乙方限期改正，乙方拒绝改正或经改正后仍不符合本合同约定的，甲方有权解除本合同，由此给甲方或其他第三方造成损失的，由乙方承担相应的赔偿责任。

#### 七、争议解决

因客观因素导致抽检任务发生变化时，甲、乙双方应通过友好协商（由乙方向甲方提出书面申请，征得甲方同意后，方可更改），解决执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议。如协商不成，甲乙双方一致同意：由甲方所在地人民法院管辖。

#### 八、合同生效

1. 本合同经双方签字盖章后，自签订之日起生效。
2. 本合同一式伍份，甲方、乙方各执贰份，采购代理机构存档壹份，均具同等效力。
3. 合同执行过程中出现的未尽事宜，甲、乙双方在不违背合同和磋商文件的前提下协商解决。

甲方（盖章）

单位名称：祁县市场监督管理局

单位地址：祁县昌源北路

法定代表人（负责人）或委托代理人：

日期：2025年6月10日

乙方（盖章）

单位名称：山东润达检测技术有限公司

单位地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

法定代表人（负责人）或委托代理人

王军伟

日期：2025年6月10日



附件：

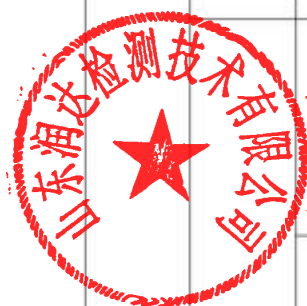
207 批次；其中食用农产品 72 批次、普通食品 135 批次

祁县 2025 年食用农产品抽检计划表							
序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类	风险 等级	抽检项目	计划抽 检批次
				(四级)			
1	畜禽肉及副 产品	畜禽肉及 副产品		猪肉	高	恩诺沙星、磺胺类(总 量)、甲氧苄啉、氯霉素、 克林特罗、莱克多巴胺、 沙丁胺醇、甲硝唑、挥发 性盐基氮	4
				牛肉	高	克林特罗、磺胺类(总 量)、呋喃唑酮代谢物、 呋喃西林代谢物、莱克多 巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙 星、氯霉素	2
				羊肉	高	氯霉素、克林特罗、磺胺 类(总量)、呋喃唑酮代谢 物、呋喃西林代谢物、莱 克多巴胺、沙丁胺醇、恩 诺沙星	2
				禽肉	鸡肉	高	氟苯尼考、多西环素、尼 卡巴唑、呋喃唑酮代谢 物、呋喃西林代谢物、呋 喃它酮代谢物、氯霉素、 恩诺沙星

				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、多西环、氟苯尼考、甲硝唑	1
2	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)	2
				菜豆	较高	噻虫胺、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、吡虫啉、克百威	2
				豇豆	较高	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、克百威	0
				食荚豌豆	较高	噻虫胺、多菌灵、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	1



			鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	2
				韭菜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷	3
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以Cr计)、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、水胺硫磷	1
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				普通白菜(小白菜、小白菜、油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲拌磷	1
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、啶虫脒、氟虫腈、噻虫嗪	3



			茄果类蔬菜	辣椒	较高	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、吡虫啉、倍硫磷、吡虫啉、氟虫腈、克百威、噻虫嗪、乐果	2
		茄子		较高	镉(以Cd计)、噻虫胺、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、甲拌磷	2	
		甜椒		较高	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氧乐果、克百威	2	
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡蚜灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果	1	
		根茎类和薯	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	1	
		芋类蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威	2	
		根茎类和薯	芋	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	



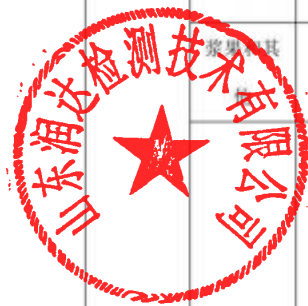
			芋类蔬菜	山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	1
3	水产品	水产品		淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲硝唑	2
				淡水虾	高	恩诺沙星、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	1
				海水虾	高	二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
				海水鱼	高	恩诺沙星、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
			其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	高	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、呋喃妥因代谢物、	1



						恩诺沙星、氟苯尼考	
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乙螨唑	1
				枣	高	多菌灵、氟虫脒、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	1
			核果类	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、吡虫啉	1
				油桃	高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1
			柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷	2
				柚	高	氯唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、克百威	1



			橙	高	联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
		浆果和其他 小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、戊唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氟唑菌酰胺	1
		浆果和其他 小型水果	猕猴桃	高	氯吡啶、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	1
		小型水果	桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	1
		热带和亚热带水果	香蕉	高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、百菌清	2
		热带和亚热带水果	芒果	高	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫酮	2



				荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟吗琳、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脲	0
				番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	1
				龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	1
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	磺胺类(总量)、甲氧萘啶、多西环素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星	3



6	生干坚果与 籽类食品	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、 过氧化值(以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、 黄曲 霉毒素 B <sub>1</sub> (重点品种:花 生)、噻虫嗪、噻虫胺	2
合计							72



祁县 2025 年食品安全监督抽检计划表

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）	风险等级	抽检项目	计划批次	
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2	
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	3	
		玉米(片、渣)	玉米(片、渣)	玉米(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1	
		其他粮食碾磨加工品	其他粮食碾磨加工品	谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	2	
		其他粮食加工品	发酵面制品	发酵面制品	发酵面制品	较高	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)、安赛蜜	3
			谷物粉类制品	生湿面制品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	2
			米粉制品	米粉制品	米粉制品	较高	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群	1



2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
				橄榄油、油橄榄	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				菜籽	高	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	2
				大豆油	高	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)	1
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	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	2
				酱油	酱油	酱油	一般

					和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群		
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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(以环己氨基磺酸计)、三氯蔗糖	1
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒	较高	铅(以Pb计)、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	2
		半固体复合调味料	果酱类调味料(酱)	果酱类调味料(酱)	一般	酸度、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	2
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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	3
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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	2
5	乳制品	乳制	液体乳	灭菌	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、	2

		品	乳	丙二醇、商业无菌		
			发酵乳 高	蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	2	
			调制乳 高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
			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、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	1	
		他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	干酪、再制干酪、干酪制品 高	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	2	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水 较高	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NO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
			饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、	2

			水	一般	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	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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	1
			蛋白质饮料	一般	蛋白质、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	2
			碳酸饮料(汽水)	一般	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	2
			茶饮料	一般	茶多酚、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	2
7	方便食品	方便食品	方便面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	一般	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	3

			调味面制品	调味面制品	一般	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	2
			方便粥、方便盒饭、其他方便食品等	方便粥、方便盒饭、其他方便食品等	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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	3
9	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、	较高	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、合成着色剂(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	4



				甜味冰、其他类		
10	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米制品	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
				速冻面米制品	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
		速冻调制食品	速冻调制水产品制品	速冻肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(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	3
				速冻水产品制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	含油型膨化食品、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	3

13	糖果制品	糖果 糖果 制品 (含 巧克力 力 制品)	糖果	糖果 一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、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	2
				巧克力、巧克力 巧克力 巧克力及 代可可脂 巧克力制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌	3
			果冻	果冻 一般	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(以环己氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
14	酒类	蒸馏酒	白酒、白酒 (液态)、白酒 (原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	2

		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	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)	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基	较高	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	2
15	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	3
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			水果干制品	水果干制品(含)	一般	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	1

				干枸杞)		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	
17	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、核桃仁、松仁、瓜子、花生、芝麻、葵花籽、南瓜子、西瓜子、榛子、腰果、椰子、板栗、核桃、杏仁、扁桃仁、核桃仁、松仁、瓜子、花生、芝麻、葵花籽、南瓜子、西瓜子、榛子、腰果、椰子、板栗	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	2
			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)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
18	食糖	食糖	食糖	绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、磷	2
19	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝、粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	3
				其他淀粉制品	较高	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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、	2

					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		
20	糕点	糕点	面包	面包	较高	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	2
			糕点	糕点	较高	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、三氯蔗糖、丙二醇、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	2
			月饼	月饼	较高	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	12



						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	
21	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
			豆制品	油皮、再制品	较高	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)	1
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)	2
22	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2
23	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	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、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
24	茶叶及相关制品	含茶制品	含茶制品	速溶茶类	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	1

	品	和代 用茶		其它 含茶 制品			
			代用茶	代用 茶	一 般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死 碑、吡虫啉、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	1
			畜禽水 产罐头	畜禽 肉类 罐头	一 般	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	1
25	罐头	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	1
合计							135



(3) 验收合格证明材料

2025年祁县食品安全抽检项目验收单

委托方(甲方)	祁县市场监督管理局	
被委托方(乙方)	山东润达检测技术有限公司	
项目名称	2025年祁县食品安全抽检项目(包2)	
完成时间	2025年11月30日	
验收内容	服务时间:5个月 服务数量:1批次 提供服务的地点:采购人指定地点。	
验收意见	祁县市场监督管理局	山东润达检测技术有限公司
	已按合同要求完成抽样、检验及后续工作请验收	
验收人(盖章)	 王亚平	被验收人(盖章)  刘军伟
日期:	2025年11月30日	日期: 2025年11月30日

## 5、淮安市淮阴区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检服务

### (1) 中标公告的下载网页及网址

[http://www.ccgp-jiangsu.gov.cn/jiangsu/js\\_cggs/details.html?gglb=cjgg&ggid=e194b24f7849450889083aee18b2cf26](http://www.ccgp-jiangsu.gov.cn/jiangsu/js_cggs/details.html?gglb=cjgg&ggid=e194b24f7849450889083aee18b2cf26)

序号	供应商名称	社会信用代码	供应商地址	评审总得分	中标/成交金额
1	安徽中青检测技术有限公司	913412000870043674	安徽省合肥市高新区合欢路30号	91.1 (均分制)	500元
2	江苏培标检测技术有限公司	91320192M1M1W6HR97	南京经济技术开发区恒泰路汇智科技园B1栋第14、15、17层	87.87 (均分制)	440元
3	山东润达检测技术有限公司	91370702334648675P	山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	87.33 (均分制)	450元
4	快和卓谱检测技术(江苏)有限公司	91320191554607795D	南京市江北新区探秘路73号树屋十六栋B1-3栋	87.13 (均分制)	460元
5	国检测试控股集团(安徽)拓维检测服务有限公司	91341800394260111Q	安徽省宣城经济技术开发区日新路18号	86.62 (均分制)	470元
6	安徽国泰众信检测技术有限公司	91340100082229609X	合肥市包河经济开发区沈阳路3660号	86.53 (均分制)	475元

**四、主要标的信息**

服务类
-----

www.ccgp-jiangsu.gov.cn/jiangsu/js\_cggs/details.html?gglb=cjgg&ggid=e194b24f7849450889083aee18b2cf26

1/3

## (2) 中标通知书及合同

### 成交通知书

致：山东润达检测技术有限公司

江苏永实工程项目管理有限公司通知贵公司(单位)，经评审小组评审，并报经采购人确认，贵公司(单位)已成为JSZC-320804-YSJS-C2025-0008号2025年食品安全监督抽检服务项目分包1的成交供应商。

成交金额：450.0000元

请贵公司(单位)在成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同的，根据《政府采购法实施条例》第七十二条追究法律责任。

特此通知!

江苏永实工程项目管理有限公司



备注：

1. 成交供应商可凭政府采购合同办理融资贷款，详情请见江苏政府采购网“政采贷”专栏。
  2. 如项目收取履约保证金，成交供应商可自愿使用履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，具体详见《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购〔2023〕150号）规定。
- 风险提示：如因质疑、投诉事项成立或因财政部门监督检查，导致成交结果发生变化的，本成交通知书自动作废。

2025年食品安全监督抽检服务项目  
项目编号: JSZC-320804-YSJS-C2025-0008

采  
购  
合  
同



甲方: 淮安市淮阴区市场监督管理局

乙方: 山东润达检测技术有限公司

日期: 二〇二五年四月

一、合同格式

采购人：淮南市淮阴区市场监督管理局（以下简称甲方）

地址：淮南市淮阴区城建大厦 12-14 楼

法定代表人：张松，职务：局长。

服务方：山东润达检测技术有限公司（以下简称乙方）

地址：山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内 11 号

法定代表人：刘军伟

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及项目编号：2025 年度食品安全监督抽检服务公开招标采购结果及招标文件的要求，经协商一致，达成本合同，以兹共同遵守、全面履行。

一、服务内容

1. 项目名称：2025 年食品安全监督抽检服务项目；
2. 项目数量：按招标文件要求，任务分配由甲方实施。
3. 项目质量：符合国家技术规范、标准及规程要求，并确保通过评审。

二、服务期限、地点和方式

服务期限：自合同签订之日起至 2025 年 12 月 20 日。

服务地点：淮阴区行政区域内并由甲方指定。

履行方式：甲方验收合格

### 三、服务费计算方法

1. 本合同服务单价为：\_\_\_\_\_450\_\_\_\_\_元/批次（含税价）；

2. 合同金额据实计算=实际完成的批次×中标单价（乙方所报单价）。

3. 合同服务价款包括不限于样品购置费用、差旅费、税金、完成本项目检测费、送样所产生的全部费用。

### 四、付款方式

1. 合同签订并经见证后甲方预付合同价的40%；检验任务完成后，经采购人验收合格，根据乙方所完成的任务量，乙方的中标单价以及考核结果支付剩余款项；

2. 采购人2025年12月底之前对不合格检出率进行最终考核，以普通食品不合格率1.5%，食用农产品不合格率4%为基准，每低于0.1个百分点，承检机构所有抽检批次结算费用扣除1%；

3. 承检机构检验结论为不合格的报告，最终结论被推翻或报告被撤销的，每有一份，扣除合同总金额的1%；

4. 在省局食品安全抽检数据质量考核中，每有1份检验报告出现问题数据被通报，费用按最终结算金额的1%进行扣除。在市局食品安全抽检数据质量考核中，质量问题低于1%的不扣除，超过1%部分每增加0.1%，费用按最终结算金额的1%进行扣除。

5. 发票开具方式：乙方须执行淮阴区财政支付流程及管理办法，并在甲方付款时须提供足额有效的专用发票，本合同中约定的服务费为含税金额，乙方应在甲方付款前开具

正规足额发票，否则甲方有权相应延后付款，不视为违约。

6、. 乙方指定收款账号：

户名：山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东  
生物医药产业园内 D 座

五、考核与验收

1、甲方根据招标文件中项目采购需求及乙方提交的投标文件中技术要求书和投标承诺的服务内容、标准和时间提供食品安全检测服务。在项目实施中，运用飞行检查、现场考核、留样复测、盲样考核、检验报告抽查等手段，对乙方进行检查和管理，指导抽检工作的实施，对违规行为予以纠正，乙方要主动配合。拒绝检查的，甲方有权终止合同。

2、有权要求乙方按照合同约定的对乙方提交的报告、建议等有知情权和提出意见的权利。在乙方服务不符合合同要求时，有权要求乙方限期整改。如整改后仍不合格，有权扣除相应服务费用甚至解除合同。

3、. 甲方在任务完成后对承检机构进行考核验收，得分低于 60 分的，验收不合格，甲方有权拒绝付款，并保留追究乙方相关责任的权利。

六、服务要求

乙方除按照国家有关规定和投标文件中所附的服务承诺提供服务外，还承担以下义务：

1、乙方在履行合同期间，应遵守国家有关法律、法规，法规要求，对样品出具的数据和报告保证公平、公正、科学、有效，维护甲方合法权益；

2、乙方应配备能够满足本检测项目需要的人员，对抽样及检验人员信息进行备案，及时将人员备案情况报甲方存档。按照项目工作范围和内容完成工作，及时向甲方汇报检验工作进展，将检验结果报送甲方；

3、乙方应建立完善的管理制度，配合甲方完成原始数据查验及现场考核；

4、~~乙方~~免费帮助甲方建立食品安全检验品种和检验项目风险清单；

5、乙方承担最终结论被推翻或报告被撤销所产生的费用。

6、按照招标文件要求，乙方需派遣熟练的专职人员为本项目提供数据质量核查、承检机构飞行检查等其他配套服务。

7、乙方所提供的服务必须与服务方案和承诺相一致。

#### 七、拖延服务


1、乙方应按照甲方规定的时间提供抽检服务，并将结果交付甲方。如果乙方无正当理由拖延服务期限，甲方有权终止合同，并进行索赔。

2、在履行合同过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、可能延误的时间通知甲方和见证方（是那个单位）。甲方、

见证方在收到乙方通知后，应对情况进行分析，决定是否修改合同、酌情延长服务时间或终止合同；同时保留索赔的权力。

#### 八、不可抗力

1、乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不承担误期赔偿或终止合同的责任。

2、本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括乙方的违约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、疫情以及其它甲方、见证方和乙方商定的事件。

3、在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方和见证方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。

4、因不可抗力导致合同不能全部或部分履行，各方协商解决。

#### 九、合同联系方式

为更好的履行本合同，双方提供如下联系方式：

##### (1) 甲方联系方式

联系人：

地址：

手机：

微信：

电子邮箱：

## (2) 乙方联系方式

联系人：张琦

地址：山东省潍坊市高新区健康东街以南高新二路以东  
生物医药产业园内 D 座

通过电子邮箱及其它电子方式送达时，发出之日即视为有效送达；通过快递方式送达时，对方签收之日视为有效送达；对方拒收或退回的，视为签收。上述联系方式同时作为有效司法送达地址。

一方变更联系方式，应以书面形式通知对方；否则，该联系方式仍视为有效，由未通知方承担由此而引起的相关责任。

本联系方式条款为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力影响，始终有效。

## 九、合同解除

(一) 乙方有下列违约情况之一，甲方有权向乙方发出书面通知，终止部分或全部合同，解除合同的通知书在到达乙方时生效，并要求乙承担相应的法律责任。

1. 聘用了相关法律法规禁止从事食品检验工作人员的；
2. 违反规定事先通知被抽样单位的；
3. 擅自分包、转包检验任务的；
4. 漏报、错报、延误、瞒报、谎报或未按要求报送食品

抽检检测数据、结果等信息的；

5、已发出的检验报告书撤回或更改检验检测信息 3 次（含）以上的；

6、参与与检验任务相关的能力验证结果不满意 2 次（含）以上的；

7、. 检验报告存在缺陷 3 次（含）以上的；

8、. 检验工作存在严重差错或出现错误 2 次（含）以上

9、. 泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽检监测数据和分析研判结果等相关信息的；

10、因检验检测能力发生变更导致无法完成检验任务的；

11、随意更改抽样地点和样品信息的；

12、乙方未能履行投标文件和合同规定的其他义务。

（二）乙方有下列违约情况之一，甲方向乙方发出书面通知，终止全部合同，同时启动索赔，并依法依规追究乙方责任；涉及刑事犯罪的，移交司法机关进行处理。乙方对所造成的损失和不良影响承担法律责任。

1. 检验中非法更换样品的；

2. 存在伪造、篡改检验数据、出具虚假检验报告等违法行为的；

3. 接受被抽检单位的馈赠、宴请；

4. 私自向被抽检单位透露检验结果的；

5. 利用检验结果开展有偿活动、牟取不正当利益的；

6. 泄露检验活动中所知悉的国家秘密、商业秘密和技术

秘密的。

#### 十、保密

乙方保证对在讨论、签订、履行本合同过程中所获悉的属于甲方及甲方关联方的且无法自公开渠道获取的文件及资料（包括但不限于商业秘密、公司计划、运营活动、财务信息、技术信息、经营信息及其他商业秘密）予以保密。未经甲方同意，乙方不得超出本合同约定的目的和范围使用该商业秘密，不得向任何第三方泄露该商业秘密的全部或部分内容。

上述保密义务在本合同终止或解除之后仍需履行。

#### 十一、争议解决

本合同履行过程中如发生争议，双方应首先友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

#### 十三、违约责任

1、乙方逾期交付工作成果的，每逾期一天，应按相应服务费用的5‰（万分之五）向甲方支付违约金，同时仍应履行交付义务。甲方有权从应向乙方支付的服务费用中扣除该违约金。逾期超过15天的，甲方有权解除本合同。

2、乙方未按约定提供服务的，甲方有权要求乙方承担重作、扣减服务费用；如乙方不予改正，甲方有权委托第三方提供服务并要求乙方承担费用等违约责任，并要求乙方赔偿全部损失。

3、乙方服务过程中造成甲方或其他任何第三方人身或

财产损失的，由乙方承担全部责任。

4、任何一方均应遵守保密义务，一方违反保密义务，应按照¥ 元/次向守约方支付违约金，并赔偿因此给对方造成的损失。

5、乙方所提供的服务质量不合格的，应及时调整，调整不及时按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约合同金额5%违约金并赔偿甲方经济损失。

6、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

7、任何一方违反本合同的，应赔偿守约方全部损失，该费用包括但不限于诉讼费、律师费、交通费和所有其他应付合理费用。

#### 十四 合同生效及其他

1、未尽事宜，经双方协商，双方达成的书面补充协议，该协议作为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

2、本合同均按《中华人民共和国民法典》执行。如有变动，必须经甲方、乙方协商一致，并报区公共资源交易中心（政府采购中心）备案后，方可更改。本协议的任何变更、补充、解除，需另行签订书面协议。

3、本合同经甲乙双方授权代表签字盖章，在合同签署之日起生效。本合同一式肆份，甲方、乙方各执贰份。

#### 十五、组成本合同的文件包括

- 1、本合同及其补充合同、变更协议、附件；
- 2、招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 3、投标文件（含澄清或者说明文件）
- 4、甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

签署日期：

甲方（盖章）：  
法定代表人或授权代表（签字）：

乙方（盖章）：山东鸿达检测技术有限公司  
法定代表人或授权代表（签字）：张琦

## 项目采购需求

### 一、项目基本情况

为高质量完成年度食品安全抽检监测任务，现向全国范围内进行检验检测机构公开招标，承担 2025 年度食品安全监督抽样检验任务。

(一) 淮安市淮阴区市场监督管理局 2025 年度计划完成食品监督抽检 3827 批次。本次采购根据合格供应商的数量 80%比例设立中标名额(四舍五入取整)，最多设立 6 名中标候选人。最后一个中标名额如得分相同，由评审小组通过随机抽取的方式确定。

(二) 抽检经费。监督抽检约 520 元/批次，共需经费 199 万元。

(三) 区域及依据。抽样范围为淮阴区整个行政区域，抽检品种为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品等 26 大类食品，检测项目按照按照《食品安全监督抽检实施细则(2025 年版)》执行。

### 二、基本需求

#### 2.1 食品抽检服务内容

淮阴区市场监督管理局 2025 年度食品安全监督抽样检

验服务招标计划表

包号	采购内容	地区	批次数	采购单价 (元)	采购金额 (万元)
包 1	监督抽检	淮阴区	3827	520	199

### 三、技术要求

#### 3.1 法律法规和技术规范

投标供应商实施本项目应满足一下法律法规、技术规范要求：

《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第二十二号）

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第 721 号）

《食品安全抽样检验管理办法》（市场监督管理总局总局令 第 15 号）

《食品安全抽样检验工作规范》（市监食检发[2023]76号）

《食用农产品抽样检验和核查处置规定》（国市监食检[2020]184号）

《市场监管总局办公厅关于推进食品抽检合格备份样品合理利用的通知》（市监食检发(2021) 106号）

《江苏省食品安全条例》(2024年1月26日江苏省第十四届人民代表大会第二次会议通过)

《全国食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》

其他食品安全抽检相关的法律法规、部门规章和规定

注：以上法律法规和技术规范如有更新，按最新要求执行。

### 3.2 主要技术要求

#### 3.2.1 抽样环节

抽样环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	抽样单位确定	采购人委托供应商抽样。
2	抽样前准备	抽样单位应当建立食品抽样管理制度，明确岗位职责、抽样流程和工作纪律。
3	抽样人员确定	(1) 独立的食品抽样人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。 (2) 实施抽检分离，随机确定抽样人员，抽样人员与检验人员不得为同一人。 (3) 抽样人员执行抽样任务时不得少于两人。 (4) 在集中交易市场、商场、超市、便利店等销售场所开展的食用农产品监督抽检工作，委托抽样的应当不少于两名监管人员参与抽样。
4	抽样前培训	抽样前应当对抽样人员进行培训，并做好相关记录。抽样人员应当熟悉食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等的相关规定，熟练使用国家食品安全抽样检验信息系统。

5		抽样告知	<p>(1) 抽样工作不得预先通知食品生产经营者。</p> <p>(2) 抽样人员应当按规定向被抽样单位出示有效身份证明文件、《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验任务委托书》，告知其依法享有的权利和应当承担的义务，并使用规范用语。</p>
6		信息核查	<p>抽样人员应当核查被抽样单位提供的营业执照、许可证等相关证件。必要时，可核查进货查验记录、合法进货凭证等可追溯信息。</p>
7	场 抽 样	样品抽取	<p>(1) 抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品，不得由被抽样单位自行提供样品。</p> <p>(2) 抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求。</p> <p>(3) 对易腐烂变质的蔬菜、水果等食用农产品样品，需进行均质备份样品的，应当在现场抽样时主动向被抽样单位告知确认，在现场或实验室进行均质备份样品时，采取拍照或摄像等方式进行记录。</p> <p>(4) 抽样现场的设备，包括平板、打印机、无菌袋、测温枪等类似设备应能满足项目需求。</p>
8		封样签字	<p>(1) 抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对检验样品和复检备份样品分别封样，并贴上《食品安全抽样检验封条》。</p> <p>(2) 封条上应当由抽样人员(含参与抽样的监</p>

		管人员)和被抽样单位签字或者盖章确认。  (3) 食用农产品需在实验室均质后留存复检备份样品的,现场还应当填写一份信息完整、签字或者盖章确认的封条,用于封存均质后的备份样品。
9	抽样文书	(1) 抽样人员应当使用《食品安全抽样检验抽样单》,详细记录抽样信息,记录保存期限不得少于两年。  (2) 抽样文书应当字迹工整、清晰,容易辨认,不得随意更改。  (3) 抽样单填写完毕后,应当由抽样人员(含参与抽样的监管人员)和被抽样单位签字或盖章确认。  (4) 如需更改信息应当由被抽样单位确认,其中营业执照、经营许可证、生产许可证等证照信息以及样品名称信息如需更改,由两名抽样人员签字或抽样单位盖章确认即可。
10	现场信息采集	(1) 抽样人员应当通过拍照等方式对抽样场所、证照信息、贮存环境、样品信息、农产品票证(如有)、防护措施等进行现场信息采集。  (2) 信息采集的设备,包括执法记录仪、相机等类似设备应能满足项目需求,完整记录抽样现场过程(视频、音频、清晰照片)。
11	费用支付	抽样人员应当向被抽样单位支付样品购置费并



表 7-1

		索取发票(或相关购物凭证)及所购样品明细,可现场支付费用或先出具《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》随后支付费用。
12	文书交付	<p>(1) 抽样人员应当将填写完整的《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》(如有)和《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》交付被抽样单位。</p> <p>(2) 应将被抽样单位在《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》上填写完整的回执单收回。</p>
13	样品运输	<p>(1) 抽取的样品应当由抽样人员携带或寄送至供应商,不得由被抽样单位自行寄送样品。原则上样品应当在抽样完成后五个工作日内移交。食品安全标准或其他相关规定对样品运输有特殊时限要求的,从其要求。因客观原因需延长送样期限的,应当经采购人同意。</p> <p>(2) 抽样人员应当根据样品特性和检验目的进行合理贮存、运输。</p> <p>(3) 对于易碎,冷藏、冷冻或有其他特殊贮运条件等要求的样品,抽样人员应当采取适当措施,保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。</p>

			(4) 用于样品运输的设备, 如普通车辆、冷链运输车辆、车载冰箱、保温箱等类似设备, 其设备类型、运载能力和数量应能满足项目需求。
14		特殊情形处理	抽样人员应当按照食品安全抽样检验相关工作规范, 对拒绝抽样、不予抽样、特殊情况等情形及时处置或报告。
15		信息核查	抽样人员应当确认网络食品交易经营者或食品生产企业(含委托加工方、受委托加工方)中至少有方处于采购人监管辖区内, 同时核查营业执照、许可证等相关证件。
16	网 抽 样	样品购买	抽样人员使用已备案的账户登录网络交易平台, 检索平台内的拟抽检食品, 以消费者身份购买样品, 使用已备案的付款账户向被抽样单位支付费用(含样品费、打包费、运输费等), 索要支付凭证(发票或收据)。被抽样单位无法提供发票或收据的, 网络支付截图和订单明细可作为购样凭证。
17		购买过程的信息采集	购买样品过程中应当通过截图、拍照或者录像等方式采集样品展示页信息、网页上被抽样单位的证照、支付记录、成功下单后的订单信息等。
18		拆包、查验及封样过程的信息采集	(1) 收到物流包裹后, 由不少于两名抽样人员共同对物流单据记载的订单信息进行核对, 确认无误后拆包、查验, 对检验样品和复检备份样品分别封样。

			<p>(2) 拆包、查验、封样过程应当拍照及录像，留存足以证明样品来源的关键影像资料。</p> <p>(3) 采集的信息应当包括包裹外包装及物流单据、拆包后样品状态、储存状态、样品外观等。</p>
19	文书填写及交付		<p>抽样人员应当完整填写《食品安全抽样检验抽样单》。《食品安全抽样检验抽样单》和《食品安全抽样检验封条》不需要被抽样单位签字或盖章确认，也不需要交付被抽样单位，如需更改信息可由两名抽样人员签名确认或抽样单位盖章确认。</p>
20	特殊情况处理		<p>(1) 对于收到的食品为不同生产批次的，选取其中满足检验及复检要求的某一批次食品为抽检样品，其余不同批次食品应当单独封样，同复检备份样品一并管理，并在抽样单备注栏说明。</p> <p>(2) 若无任何一批次满足检验及复检要求的，抽样单位可向采购人申请调整检验项目等，经同意后可对某一批次样品进行检验。</p>

### 3.2.2 检验环节

#### 检验环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	供应商确定	<p>(1) 采购人根据政府采购、食品安全等法律法规要求确定供应商。</p> <p>(2) 未经采购人同意，供应商不得分包</p>

		或者转包检验任务。
2	检验人员管理	<p>(1) 食品检验人员数量、专业领域、工作年限等要求与服务需求相匹配。</p> <p>(2) 建立检验人员持证上岗制度，加强食品安全法律法规、标准规范、质量控制要求、实验室安全与防护知识等方面的培训考核，确保检验人员能力持续满足承检工作需要。</p>
3	样品接收与保存	<p>(1) 供应商接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息。样品移交时，规范填写《食品安全抽样检验样品移交确认单》。</p> <p>(2) 对符合要求的样品，供应商应当在抽样后五个工作日内完成样品接收工作，将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后，按照要求入库存放。</p> <p>(3) 对不符合要求的样品，如抽样文书信息与实际样品不符、样品数量不能满足检验或复检要求、样品性状改变可能对检验结论产生影响、封条破损、封样缺少防拆封措施等情况，供应商应当拒绝接收并规范填写拒收理由，及时报告采购人。</p>

		<p>(4) 抽样检验的样品由供应商保存。供应商应当建立样品保管制度，严禁样品被随意调换、拆封。对于复检备份样品的调取或使用，应当经相关负责人签字确认后方可进行。</p> <p>(5) 样品储存场所容量、环境、温度控制等与服务需求相匹配。</p>
4	检验过程	<p>(1) 监督抽检和评价性抽检应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品产品标准要求及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。</p> <p>(2) 风险监测工作中，在没有前款规定的检验方法的情况下，可以采用其他检验方法。</p> <p>(3) 在不影响样品检验结果的前提下，供应商应当对检验样品采取相应的措施(如分装或者重新包装编号)，以保证不会发生人为原因导致不公正的情况。</p> <p>(4) 供应商应当按照标准或相关规定制备样品，必要时制定作业指导书，认真记录制样过程关键信息。</p> <p>(5) 供应商应当建立检验结果复验程序(微生物、螨、寄生虫项目除外)，在检验结果不合格或存疑等情况时，应当对同批次样品</p>

		<p>进行再次检验并保存原始记录，确保数据准确可靠。</p> <p>(6) 微生物项目不合格的，应当由微生物检验领域关键技术人员(与样品检验人员非同一人)对检验过程中影响结果的关键因素进行复核。</p> <p>(7) 拟用于开展食品检验工作的实验场所面积、环境、布局和组成部分等与服务需求相匹配。</p> <p>(8) 检验设备的仪器型号、等级、精密度、运行状况和数量应能满足项目需求。</p>
5	检验记录	<p>(1) 检验原始记录必须如实填写，保证真实、准确、完整、清晰、可溯源，不得随意更改。</p> <p>(2) 确有必要更改的，更改处应当经检验人员签字或盖章确认，采用电子化原始记录的，应当保留更改痕迹。</p>
6	结果质量控制	<p>供应商应当选取加标回收、人员比对、设备比对或实验室间比对等质控方式确保数据的准确性。</p>
7	检验报告	<p>(1) 供应商应当按规定格式出具检验报告，检验报告应当内容真实完整、数据准确。</p> <p>(2) 供应商应当自收到样品之日起二十</p>

		<p>个工作日内出具检验报告。采购人与供应商另有约定的，从其约定。</p> <p>(3) 食品安全抽样检验实行供应商与检验人负责制。供应商出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章或检验检测专用章，并有检验人的签名或者盖章。供应商和检验人对出具的检验报告负责。</p>
8	检验过程特殊情况	<p>检验过程中遇有样品失效或者其他情况致使检验无法进行的，供应商必须如实记录有关情况，并提供充分的证明材料，并将有关情况报告采购人。</p>
9	风险信息限时报送	<p>供应商在检验过程中发现严重食品安全风险情形的，应当立即对样品信息、检验结果等进行核实，在十二小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》上传国抽信息系统，同时向采购人书面或电话报告，确认对方收悉并记录备查。供应商要按“急事急办”原则，尽快出具完整的检验报告。</p>
10	合格样品、未发现问题样品检验报	<p>供应商应当在检验结论作出后七个工作日内将检验结论报送采购人。</p>

	报告的报送	
11	不合格样品、问题样品检验报告的报送	<p>供应商应当在检验结论作出后两个工作日内将检验报告及《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安全抽样检验结果通知书》《食品安全风险监测结果通知书》等有关材料报送采购人，并</p> <p>按照相关规定及时配合通报。</p>

### 3.2.3 数据汇总、分析报告与复检环节

数据汇总、分析报告与复检环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	数据汇总	<p>数据统计分析、结果信息报送人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。</p> <p>根据采购人要求按时完成抽检数据的统计汇总和及时上报，并对数据质量负责。</p>
2	分析报告	<p>(1) 在检验工作完成后按采购人要求提供分析报告，包含但不限于任务抽检情况、结果分析、风险警示、工作建议等方面内容。</p> <p>(2) 分析报告应当全面、详实、有针对性，风险提示清晰明确、建议切实可行。</p>

3	复检备份样品	<p>(1) 初检机构应当自复检机构确定之日起三个工作日内，将备份样品移交至复检机构并填写《复检备份样品确认单》。因客观原因不能按时移交的，经受理复检的市场监管部门同意，可以延长三个工作日。</p> <p>(2) 复检样品的递送方式由初检机构和申请人协商确定，协商不一致的，由受理复检的市场监管部门确定。初检机构应当保证复检备份样品完好，并保证备份样品运输过程符合相关标准或样品标示的贮存条件和备份样品的运输安全。</p>
4	复检实施	<p>初检机构可以派员观察复检实施过程，复检机构应当予以配合。初检机构派出观察复检过程的人员，应当遵守复检机构的相关规定，不得干扰复检工作。</p>

### 3.2.4 其他服务要求

#### 其他服务内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	人员团队配置	<p>(1) 岗位配置合理、分工明确，团队人员稳定、专业符合项目需求。</p> <p>(2) 项目负责人的学历、职称、工作</p>

		<p>年限、工作经验等与服务需求相匹配。</p> <p>(3) 食品领域高水平检验和技术管理人员数量、职称、工作年限、工作经验等与服务需求相匹配。</p>
2	合格备份样品再利用	<p>(1) 鼓励对合格复检备份样品采取多种方式再利用，减少食品浪费。</p> <p>(2) 应建立合格备份样品再利用工作制度机制。</p> <p>(3) 积极配合采购人按规范程序和有关要素对合格复检备份样品开展合理再利用。</p> <p>(4) 对其他合格备份样品和结论不合格的备份样品进行妥善保存及处理，并保留样品保存和处理记录。</p>
3	管理制度	<p>(1) 管理制度具备人员工作规范、抽样、检验、样品管理、复验、结果上报等全流程工作的具体要求。</p> <p>(2) 管理制度完善、内容齐全，且能满足相关法律法规规章的规定及采购需求。</p>
4	快速响应服务时效	<p>具备在项目需要时到达现场进行应急抽样的快速响应服务时效。</p>
5	实施方案	<p>(1) 实施方案应当包括但不限于抽</p>

		<p>样、检验、数据填报与分析汇总、质量控制、特色服务等各项内容。</p> <p>(2) 实施方案内容、结构完整，科学有效，有针对性、可操作性强。</p>
6	突发事件应急处置预案	<p>(1) 应具有专门应对突发事件且符合项目需求的专业人员、专业设备和应急处置预案。</p> <p>(2) 预案内容全面，处置应对措施科学合理，可操作性强。</p>
7	工作业绩	<p>承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况，包括常规任务、应急及专项任务。</p> <p>(2) 工作业绩应能证明供应商的服务能力。</p>
8	工作质量状况	<p>在承担食品安全抽检任务中，因工作质量问题被通报的情况。</p>

### 3.2.5 管理考核

在服务周期内，供应商应确保其能力水平持续满足法律、法规、标准、规范性文件和采购人的要求，并接受采购人组织的数据质量考核、日常考核和技术考核等。

#### 3.2.5.1 数据质量考核

采购人对供应商在国家食品安全抽样检验信息系统中填报的抽样检验数据的准确性、规范性、及时性等进行抽查。

### 3.2.5.2 日常考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的管理考核，包括任务完成时效、均衡推进、问题发现率、复检异议认可、抽样覆盖率、抽样方案和分析报告质量、重大问题及时报告、应急服务响应等相关情况。

### 3.2.5.3 技术考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的专项考核，包括盲样考核、留样复核、报告考核、现场检查、飞行检查等。

#### 四、商务要求

4.1 服务期限：自合同签订日起至 2025 年 12 月 20 日。

4.2 服务范围：淮阴区行政区域内，具体由采购人指定。

4.3 付款进度和方式：

1、合同签订经见证后采购人预付合同价的 40%；检验任务完成后，经采购人验收合格，根据供应商所完成的任务量、中标单价以及考核结果支付剩余款项；

2、采购人 2025 年 12 月底之前对不合格检出率进行最终考核，以普通食品不合格率 1.5%，食用农产品不合格率 4% 为基准，每低于 0.1 个百分点，承检机构所有抽检批次结算费用扣除 1%；

3、承检机构检验结论为不合格的报告，最终结论被推翻或报告被撤销的，每有一份，扣除合同总金额的 1%；

4、在省局食品安全抽检数据质量考核中，每有 1 份检验报告出现问题数据被通报，费用按最终结算金额的 1% 进行扣除。在市局食品安全抽检数据质量考核中，质量问题低于 1%

的不扣除，超过1%部分每增加0.1%，费用按最终结算金额的1%进行扣除。

#### 4.4 履约验收

##### 4.4.1 验收程序

原则上按照通知验收、机构自查、验收评审、综合评价、整改复查的流程组织开展验收工作。

##### 4.4.2 验收内容

验收内容包括：计划执行情况、任务完成质量、分析报告质量、机构综合考核情况以及合同规定的其他履约情况等。采购人参照履约验收表并结合实际需求确定履约验收的内容和标准。

履约验收项目表

序号	验收内容	验收标准	证明材料
1	计划执行情况	抽检的类型、品种、批次、区域、环节等场所等符合采购人的要求。	
2	任务完成时限	任务完成时限和均衡推进度符合采购人的要求。	
3	任务完成质量	问题发现率	不合格/问题样品发现率符合采购要求。
4		数据质量	被抽查数据的准确性、规范性以及数据退修率等符合采购人的要求。

5	复检异议	复检被推翻原结论、异议被认可的情况。	
6	分析报告质量	分析报告全面、详实、有针对性，风险提示清晰明确、建议切实可行，符合采购人的要求。	
7	服务保障支撑监管的情况	应急响应、服务保障等监管特殊要求符合采购人的要求。	
8	工作纪律情况	遵守法律法规、抽样和检验纪律等符合采购人的要求。	
9	合同规定的其他履约情况	符合合同书要求。	
10	采购人认为需要的其他验收内容	/	

附件:

- 1、淮阴区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检品种表

附件 1:

淮阴区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检品种表

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）	风险等级	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	
		挂面	挂面	挂面	一般	
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般
			玉米粉（片、渣）	玉米粉（片、渣）	玉米粉（片、渣）	较高
			米粉	米粉	米粉	较高
			其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高
		谷物粉类制品		生湿面制品	生湿面制品	较高
				发酵面制品	发酵面制品	较高
				米粉制品	米粉制品	较高

				其他谷物粉类制品	较高
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高
				玉米油	高
				芝麻油	高
				橄榄油、油橄榄果渣油	高
				菜籽油	高
				大豆油	高
				食用植物调和油	高
				油茶籽油	高
				其他食用植物油	高
				食用动物油脂	食用动物油脂
食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般
		食醋	食醋	食醋	一般



达程检测

		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	
		香辛料	香辛料类	香辛料调味油	一般	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	
				其他香辛料调味品	较高	
				鸡粉、鸡精调味料	一般	
		调味料	复合调味料	其他固体调味料	一般	
				半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般
				半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般
					辣椒酱	一般



... ..

				火锅底料、麻辣烫底料	一般
				其他半固体调味料	一般
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般
				其他液体调味料	一般
		味精	味精	味精	一般
				普通食用盐	一般
				低钠食用盐	一般
				风味食用盐	一般
				特殊工艺食用盐	一般
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速	高



				冻)	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高
			发酵肉制品	发酵肉制品	高
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高
			油炸肉制品	油炸肉制品	高
			熟肉干制品	熟肉干制品	高
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高
				灭菌乳	高
				高温杀菌乳	高
				发酵乳	高
				调制乳	高



一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产	浓缩乳制品	高
				稀奶油、奶油和无水奶油	高
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高
				饮用纯净水	高
				其他类饮用水	高
			果蔬汁类及其	果蔬汁类及其饮料	较高



表 1

			饮料		
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般
			茶饮料	茶饮料	较高
			固体饮料	固体饮料	一般
			其他饮料	其他饮料	一般
7	方便食品	方便食品		油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高
				调味面制品	较高
				其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟



L17117

				制方便食品等	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般
9			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般
				水产动物类罐头	一般
			果蔬罐头	水果类罐头	较高
				蔬菜类罐头	较高
				食用菌罐头	较高
其他罐头	一般				
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高
11	速冻食品	速冻面	速冻面	速冻面米	较高



J2000001

		米食品	米食品	生制品	
				速冻面米熟制品	较高
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般
		速冻谷物食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般
		速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高
			薯类食品	干制薯类	一般
				冷冻薯类	一般
			薯泥(酱)类	薯泥(酱)类	一般



				薯粉类	一般
				其他薯类食品	一般
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及巧克力制品)	糖果	糖果	一般
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般
			果冻	果冻	一般
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般
			代用茶	代用茶	一般

15		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高
			啤酒	啤酒	一般
			葡萄酒	葡萄酒	较高
			果酒	果酒	较高
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高
			其他酒	以发酵酒为酒基的配制酒	较高
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜
蔬菜干制品	蔬菜干制品				较高
食用菌	干制食用				一般

			制品	菌	
				腌渍食用 菌	一般
17	水果制品	水果制	蜜饯	蜜饯类、 凉果类、 果脯类、 话化类、 果糕类	较高
			水果干 制品	水果干制 品（含干 枸杞）	一般
			果酱	果酱	一般
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 （炒炒 类、油炸 类、其他 类）	开心果、 杏仁、扁 桃仁、松 仁、瓜子  其他炒货 食品及坚 果制品	一般  一般
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高
			其他类	其他类	较高
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般
				绵白糖	一般



达达检测

				赤砂糖	一般
				红糖	一般
				冰糖	一般
				冰片糖	一般
				方糖	一般
				其他糖	一般
21	水产制品	 	干制水产品	藻类干制品	较高
				预制动物性水产干制品	较高
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高
				盐渍藻	较高
				其他盐渍水产品	较高
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高
			生食水产品	生食动物性水产品	高
			其他水产制品	其他水产制品	一般

1

22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般
			淀粉制品	粉丝粉条	较高
				其他淀粉制品	较高
淀粉糖	淀粉糖	一般			
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高
			月饼	月饼	较高
			粽子	粽子	较高
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高
				腐竹、油皮及其再制品	较高
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高
25	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	较高
				包子(自	较高

				制)	
				油饼油条 (自制)	较高
				其他生制 面制品 (自制)	/
		米面及 其制品 (自制)	大米制 品 (自制)	其他米类 制品 (自制)	/
		肉制品 (自制)	熟肉制 品 (自 制)	熏烧烤肉 类 (自制)	较高
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣 烫底料 (自制)	较高
		水产制 品 (自 制)	预制水 产制品 (自制)	生食动物 性水产品 (自制)	较高
		坚果及 籽类食 品 (自 制)	坚果及 籽类食 品 (自 制)	花生制品  (自制)	高
		餐饮具	复用餐	复用餐饮	较高

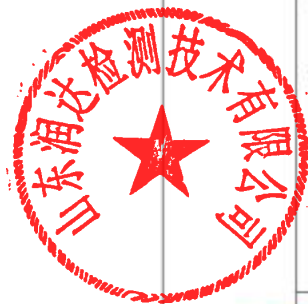


			饮具	具（餐馆自行消毒）	
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高
		糕点食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高
26	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高
				牛肉	高
				羊肉	高
				其他畜肉	高



表 1

			禽肉	鸡肉	高	
				鸭肉	高	
				其他禽肉	高	
			畜副产品	猪肝	高	
				牛肝	高	
				羊肝	高	
				猪肾	高	
				牛肾	高	
				羊肾	高	
				其他畜副产品	高	
			禽副产品	鸡肝	高	
				其他禽副产品	高	
			蔬菜	豆芽	较高	
				鳞茎类蔬菜	韭菜	较高
					葱	较高
百合	较高					
鲜食用菌	鲜食用菌	较高				
芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高				



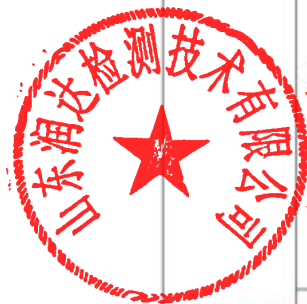
L17117

				菜薹	较高
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高
			茄果类蔬菜	茄子	较高
				辣椒	较高
				甜椒	较高
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高
				胡萝卜	较高
				姜	较高
				萝卜	较高
				芹菜	较高
			叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高
				大白菜	较高
				油麦菜	较高



Junda

		茄果类 蔬菜	番茄	较高	
			豆类蔬 菜	豇豆	较高
				菜豆	较高
				食荚 豌豆	较高
		淡水产 品	淡水 鱼	高	
			淡水 虾	高	
			淡水 蟹	高	
			海水 品	海水 鱼	高
				海水 虾	高
				海水 蟹	高
			贝类	贝类	高
			其他水 产品	其他 水产品	高
			水果类	仁果类	苹果
		水果		梨	高



式器公限

			核果类 水果	枣	高
				桃	高
				油桃	高
			柑橘类 水果	柑、 橘	高
				柠檬	高
				橙	高
			浆果和 其他小 型水果	葡萄	高
				猕猴桃	高
			热带和 亚热带 水果	香蕉	高
				芒果	高
				火龙 果	高
				龙眼	高
			瓜果类 水果	西瓜	高
			鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋
其他禽 蛋	其他 禽蛋	高			
豆类	豆类	豆类	一般		
生干坚 果与籽	生干坚 果与籽	生干坚果	一般		

		类食品	类食品		
--	--	-----	-----	--	--



(3) 验收合格证明材料

淮南市淮阴区市场监督管理局  
2025 年食品安全监督抽检服务项目验收报告

项目名称	2025 年食品安全监督抽检服务项目		
采购单位	淮南市淮阴区市场监督管理局		
中标单位	山东润达检测技术有限公司		
项目开始日期	2025 年 4 月	项目结束日期	2025 年 12 月
验收组 验收意见	项目完成情况： 公司承接的2025年食品安全监督抽检服务项目已于2025年12月20日完工，合作过程中的抽样检测以及报告出具等各方面的已达到《食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等有关法律法规及签订合同的有关要求，项目整体执行情况良好。		
	所提交资料情况：抽样单、检测报告、检测结果汇总表、检测分析报告等。		
	验收结论：经审查，本项目已达到合同相关验收标准，项目验收合格。		
	存在的问题及整改意见：无		
中标供应商（公章）：			
采购单位（公章）：			
	日期：2025 年 12 月 30 日		





## (2) 中标通知书及合同

### 中标通知书

山东润达检测技术有限公司：

受枣庄市市场监督管理局委托，山东忠信会计师事务所有限公司代理的枣庄市2024年度食品安全抽检监测项目（项目编号：SDGP370400000202402000011）采用公开招标采购方式，按照法律法规规定的程序，经评标委员会评标，枣庄市市场监督管理局确定贵单位为本项目B包中标单位。

请贵单位务必于本《中标通知书》发出之日起10个工作日内，按照本项目招标文件确定的事项与枣庄市市场监督管理局签订政府采购合同。

枣庄市市场监督管理局

2024年3月1日

山东忠信会计师事务所有限公司

2024年3月1日

#### 温馨提示：

为缓解中小企业融资困难，山东省财政厅联合中国人民银行济南分行等部门出台了政府采购合同融资政策，贵单位如有融资需求，可登录“中国山东政府采购网-信用担保和合同融资专区”了解详情。

# 山东省政府采购合同

(服务类)

项目名称：枣庄市 2024 年度食品安全抽检监测项目

合同编号：SDGP370400000202402000011A 001

计划编号：3704000068400120240001



采购人：枣庄市市场监督管理局机关

供应商：山东润达检测技术有限公司

采购代理机构：山东忠信会计师事务所有限公司

签订时间：二〇二四年三月七日

采购人（全称）：枣庄市市场监督管理局机关

供应商（全称）：山东润达检测技术有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律法规，双方经过友好协商，本着诚实守信、互惠互利的原则，就枣庄市 2024 年度食品安全抽检监测项目服务事宜签订本合同条款，共同达成如下协议：

一、项目概况

1. 项目名称：枣庄市 2024 年度食品安全抽检监测项目

2. 服务地点：按照甲方指定地点。

3. 服务内容和范围：按照合同条款规定。

二、服务期限

满足甲方要求。

三、服务标准

符合相关质量技术标准标准。

四、合同约定价与合同价格形式

1. 签约合同价为：

人民币（大写）：贰拾肆万玖仟伍佰壹拾贰元贰角（¥249,512.20 元）；

包括但不限于完成本项目所需的购样费、差旅费、样品运输费、检测费等与检验检测服务有关的一切费用

2. 合同价格形式：固定总价合同。

五、项目经理

供应商项目经理：孙叶楠。

六、资金来源

预算内资金 249512.2 元；财政专户资金：0 元；自筹资金：0 元。

七、付款方式

一次性支付方式：\_\_\_\_\_

分期支付方式：合同签订后且具备实施条件后 5 个工作日内支付合同金额 10% 的预付款；中标单位完成全部抽检检测项目并出具检验结论，待经招标人收到发票后且对中标公司抽检检测项目考核验收通过后，余款一次性付清。

其他支付方式：\_\_\_\_\_

#### 八、合同融资事项

按照《山东省财政厅关于启动山东省政府采购合同融资与履约保函服务平台有关事项的通知》【鲁财采（2020）31号】、《山东省财政厅关于加强政府采购合同付款账户管理的通知》【鲁财采（2021）4号】文件相关要求，本合同可用于“山东省政府采购合同融资与履约保函服务平台”（简称融资平台）进行质押融资，如本合同已通过融资平台质押融资，融资平台将生成“政府采购合同回款账户确认单”，回传“山东省政府采购信息公开平台”推送至采购人。采购人应根据“确认单”信息，加强合同账户及资金支付管理，确保合同资金准确支付到贷款银行确认的回款账户，未经相关贷款金融机构同意不得随意变更。

#### 九、合同文件构成

本协议书与下列文件一起构成合同文件：

- (1) 中标或成交通知书；
- (2) 投标文件及其附录；
- (3) 专用合同条款；
- (4) 服务标准及要求；
- (5) 图纸（如果有）；
- (6) 服务费用报价表；
- (7) 其他合同文件。

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分。

上述各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所作出的补充和修改，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。专用合同条款及其附件须经合同当事人签字或盖章。

#### 十、承诺

1. 采购人承诺按照法律规定履行项目审批手续、筹集项目资金并按照合同约定的期限和方式支付合同价款。

2. 供应商承诺按照法律规定及合同约定开展服务工作，确保服务质量和效率，不进行转包及违法分包，并在缺陷责任期及保修期内承担相应的责任。

3. 采购人和供应商通过招投标形式签订合同的，双方理解并承诺不再就同一项目另行签订与合同实质性内容相背离的协议。

十一、签订时间

本合同于 2024 年 3 月 7 日签订。

十二、签订地点

本合同在 枣庄市市场监督管理局 签订。

十三、补充协议

合同未尽事宜，合同当事人另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

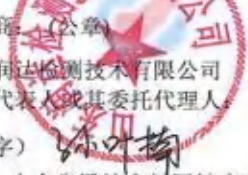

十四、合同生效

本合同自双方法定代表人或其委托代理人签字或签章并盖章后生效。

十二、合同份数

本合同一式五份，均具有同等法律效力，采购人执贰份，供应商执贰份，代理机构一份。

采购人：   
枣庄市市场监督管理局  
法定代表人或其委托代理人：  
(签字)   
住所： 枣庄市薛城区嘉陵江路 77 号

供应商：  (公章)  
山东润法检测技术有限公司  
法定代表人或其委托代理人：  
(签字)   
住所： 山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内 D 座 101 室

## 合同条款

### 第一条 合同内容

1.1 采购人委托供应商实施提供本项服务工作，供应商承诺提供并完成此项服务工作。

#### 1.2 服务阶段及服务内容：

1.2.1 乙方除完成枣庄市 2024 年度食品安全抽检项目（B包）外，另需免费为甲方提供 80 批次的应急批次检测服务，甲方可根据实际检测情况对免费提供检测服务的批次进行调整。

1.2.2 乙方必须对样品的一切检测数据和检测技术要求保密，未经甲方书面同意不得泄露给任何第三方，也不得将与样品有关的技术资料用于任何经营及开发活动。

1.2.3 乙方应遵守国家法律法规遵守尽其所能，按甲方的要求完成分析测试任务，并向甲方出具检测报告，在甲方与第三方同等的条件下，乙方应优先完成对甲方的测试任务。

1.2.4 检测产品的类别、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提出，经双方研究确认后，由甲方告知最终抽检实施方案。

1.2.5 乙方应按照甲方提出的抽检实施方案确定的食品安全抽检项目完成检验项目，不得少检或漏检，发现少检或漏检的按照《食品安全承检机构考核办法（试行）》第三十一条处理。

1.2.6 在组织抽样检测过程中，未经甲方同意，乙方不得随意将委托检测的产品交由其他检测机构检测。

1.2.7 被抽检人及标称生产企业对检测结论若有异议，需向甲方提出复检，甲方根据相关规定认为复检项目可以复检的，在公布的复检机构名录中，遵循便捷高效原则，确定复检机构进行复检。复检结论证明原检测结论确有错误的，由乙方承担复检费用，并在甲方向乙方付款时扣除本批次初检的费用。用于复检的样品必须是抽检的备样，乙方应当妥善保存备样，如因备样有问题导致无法复检，乙方应当承担由此给甲方造成的一切损失，包括但不限于赔偿金、罚金、诉讼费、律师费等。

1.2.8 乙方根据甲方需要，就抽检结果向甲方提交食品安全抽检分析报告，要求有重点、有分析、有建议。

1.2.9 乙方在任务承检期内，应服从甲方管理和考核，不得拒绝、阻挠或逃避。

1.2.10 乙方在抽检过程应总体均衡，农村食品经营者占比不低于 50%、“三小”食品占比不低于 10%、校园周边食品占比不低于 10%，并分类公示。问题发现率不低于 3%。

1.2.11 流通及餐饮环节，按食品安全监督抽检实施细则的全项进行抽检，不得遗漏；生产环节按照抽检方案进行抽检。（食品安全监督抽检实施细则以最新版为准）

1.2.12 为提高食品抽检的公正性、客观性，鼓励乙方采取网抽形式采样，网抽的食品必须是枣庄市内的食品企业生产，具体食品种类、批次，可以酌情抽取，抵扣相应的任务数。

### 1.3 产品检测报告出具及送达

1.3.1 产品检测报告出具时间。产品抽样检验结束后，由乙方向甲方出具检测报告、分析报告、统计报表等，乙方对报告的可靠性和准确性负责。

1.3.2 检验过程中如果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，乙方应在发现问题并确认无误后 24 小时内将不合格食品《检验报告》（一式两份）寄送相关抽样地（市、区）局市场监督管理部门，同时将不合格食品《检验报告》（一式两份）连同填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》向甲方汇报。

1.3.3、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 7 个工作日内将检验结论报送甲方。

1.3.4、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 个工作日内将《检验报告》（一式两份），两份(含抽样单或加盖公章复印件)寄送相关抽样地县级市场监督管理部门，两份(含抽样单或加盖公章复印件)报甲方。

1.3.5、《检验报告》由乙方列明清单，以快递形式或直接送达甲方，双方清点核对，不得遗漏。

### 1.4 验收

1.4.1 乙方出具成果文件后，由甲方组织进行验收。

1.4.2 对成果文件存在问题，甲方应在实际发现之日起 7 日内向乙方主张权利。

#### 1.5 售后服务

乙方应按招标文件、投标文件及乙方在询标过程中做出的书面说明或承诺提供及时、快速、优质的售后服务。

#### 1.6 服务价款支付：

1.6.1 合同签订后且具备实施条件后 5 个工作日内支付合同金额 10%的预付款；中标单位完成全部抽检检测项目并出具检验结论，待经招标人收到发票后且对中标公司抽检检测项目考核验收通过后，余款一次性付清。

1.6.2 对供应商提供的服务，采购人将以上述方式或比例予以付款。采购人向供应商支付服务报酬时，供应商按照财务制度提供发票。

1.6.3 本合同总价包括供应商所提供的所有服务和技术费用，为固定不变价格，且不随通货膨胀等因素而波动。合同总价包括供应商因履行本合同义务所发生的一切费用和支出和以各种形式寄送技术资料到采购人所发生的费用。如发生本合同规定不可预见之因素时，合同总价经双方友好协商予以调整。如采购人所要求的服务超出了本合同附件一规定的范围，双方应协商修改本合同总价，任何修改均需双方书面签署，并构成本合同不可分割的部分。

1.6.4 国家根据税法对甲乙双方征收的与执行本合同或与本合同有关的一切税费均由甲乙双方各自方负担。

### 第二条 双方的责任和义务

#### 2.1 甲方责任

2.1.1 甲方负责制定食品安全抽样检验检测计划和抽检方案，设定检验检测的品种、项目和抽样地点等。

2.1.2 将每次开展的检验检测类别、品种、检测项目提前 3 天通知乙方，以便乙方及时制定抽检方案。

2.1.3 每次开展检测，需向乙方提供《食品安全抽检方案》。

2.1.4 甲方不得以任何方式要求乙方出具虚假检测报告。

#### 2.2 乙方责任

- 2.2.1 乙方应指派专人(姓名 孙叶楠) 负责项目联络工作, 确保通讯畅通, 24 小时开机, 及时响应, 如有变化应及时告知甲方。
- 2.2.2 乙方根据甲方提供的《食品安全抽检方案》, 及时制定抽检实施方案。
- 2.2.3 乙方应在甲方规定的时间内完成抽检任务。如乙方不能在规定的时间内完成, 须接到《食品安全抽检方案》时立即提出, 并说明原因, 以便甲方进行调整。
- 2.2.4 乙方在抽样检测时, 指定两名以上具备资质的抽样人员参加, 完整、准确的填写食品安全抽检文书, 并且在限定时期内完成抽样检测任务。
- 2.2.5 乙方应按照甲方要求, 按约定时限及时出具检测报告。
- 2.2.6 乙方检测结果定性后, 可拒绝甲方调换样品或减少项目以及修改或瞒报检测数据等要求, 不承担任何违约及法律责任。
- 2.2.7 乙方负责妥善保存抽检复检备份样品, 建立备份样品记录和销毁记录, 配合完成抽检不合格食品生产经营企业复检受理和样品移交。检验结论为合格的, 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, 保存至保质期结束。检验结论不合格的, 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, 保存至保质期结束。
- 2.2.8 乙方负责妥善保存与检验有关的各类数据、资料、文书、备份样品记录, 按要求及时报送, 并建立档案备查。有关资料保留时间不得少于 2 年。
- 2.2.9 未经甲方同意不得进行分包检验。经甲方书面同意进行分包检验的, 分包检验应在检验报告上注明, 分包检验数据保留时间不得少于 2 年。
- 2.2.10 不得在甲方正式公布之前对外泄露有关抽检情况及抽检结果; 不得利用检验结果开展未经甲方同意的活动。
- 2.2.11 乙方应有一定的检测数据统计分析能力, 能够对检测结果进行分析, 并对监管工作提出指导意见。
- 2.2.12 乙方在承担甲方抽检监测任务期间, 不得接受被抽检企业同一品种和批号产品的委托检验, 不得接受企业任何馈赠或受邀请参加可能影响检验结果公正性的活动。
- 2.2.13 整个抽检过程中的安全工作由乙方负责。

2.2.14 乙方不得存在以下情形：（1）以蒙骗、欺诈等手段承担无 CMAF 等资质认证的检测任务；（2）抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；（3）未经许可对承担的任务进行转包、分包；（4）不合格检测报告超期送达；（5）未经许可使用、公布我局抽检任务信息；（6）出具虚假检测报告，抽样检验不规范。

### 2.3 知识产权及保密协议

2.3.1 乙方应保证甲方在中国境内使用所出成果的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其知识产权的诉讼。

2.3.2 所有提交给采购人的技术报告及相关的资料的最后文本，包括为履行技术服务范围所编制的图纸、计划和证明资料等，都属于采购人的财产，供应商在提交给采购人之前应将上述资料进行整理归类 and 编制索引。供应商可保存上述资料的复印件，包括采购人提供的资料，但未经采购人的书面同意，供应商不得将上述资料用于与本项目之外的任何项目。

2.3.3 乙方应对其收集的、开发的、整理的、复制的、研究的和准备的与本合同项下工作有关的所有资料在提供给供应商时，均被视为保密的，不得泄露给除采购人或其指定的代理人之外的任何人、企业或公司，不管本合同因何种原因终止，本条款一直约束供应商。

2.3.4 合同有效期内，双方采取适当措施对相关资料或信息予以严格保密，未经一方的书面同意，另一方不得泄露给任何第三方。

2.3.5 一方和其技术人员在履行合同过程中所获得或接触到的任何保密信息，另一方有义务予以保密，未经其书面同意，任何一方不得使用或泄露从他方获得的上述保密信息。

### 第三条 违约条款

1. 乙方未按期完成抽检任务，减少或调换抽检品种、批次、检测项目，或不按规定履行抽检程序的，甲方有权拒绝支付相关费用和解除乙方作为委托检测机构的资格，直至追究相关法律责任。

2. 因检测报告信息错误、未按照约定检测项目检测、样品保存不当等乙方过错导致检测结论判定错误的，乙方应该及时进行更正或免费重新进行检测。

3. 如乙方违反约定将检测过程、结果等相关情况泄露给第三人，根据所造成后果，应给予甲方一定的经济补偿，消除给甲方造成的影响。

4. 乙方逾期履行合同的，自逾期之日起，向甲方每日偿付合同总价款1%的违约金；乙方逾期不履行合同的，甲方可单方面提出终止合同。

5. 如发现乙方违反响应文件和合同的有关规定，甲方有权追究乙方违约责任，并有权终止合同。

6. 乙方如不能在协议期内确保有效的服务力度，无法达到合同规定的服务标准，甲方有权解除协议并就甲方损失追究乙方责任。

7. 前文第1条中的“相关法律责任”、第3条中的“经济补偿”、第6条中的“乙方责任”具体约定为包括但不限于赔偿金、罚金、诉讼费、律师费等各项费用。

8. 一方不按期履行合同，并经另一方提示后5个工作日内仍不履行合同的，守约方有权解除合同，违约方要承担相应的赔偿责任。甲方保留追索的权利。

9. 如因一方违约，双方未能就赔偿损失达成协议，引起诉讼或仲裁时，违约方除应赔偿对方经济损失外，还应承担对方因诉讼或仲裁所支付的律师代理费等相关费用。

10. 双方应承担的违约责任，按《中华人民共和国民法典》和其它有关法律、法规规定执行，无相关规定的，双方协商解决。

11. 按照本合同规定应该支付的违约金、赔偿金等，应当在明确责任后7日内，按银行规定或双方商定的结算办法付清，否则按逾期付款处理。

12. 中标单位抽查结果的不合格率不得低于3.0%，否则后期需免费为采购人提供80批次的抽检服务。

13. 承检机构在留样复核和复检被推翻的，每出现一次上述情况，后期需免费为采购人提供50批次的抽检服务。

14. 流通环节在农村抽检的比例不低于本包批次的50%；餐饮环节在农村抽检的比例不低于本包批次的40%。

注：解除或终止合同后，合同内剩余的抽检任务不再进行招标，由甲方在枣庄市2024年度食品安全抽检项目其他的中标机构中分配抽检任务。

#### **第四条 不可抗力条款**

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知枣庄政府采购监督管理办公室、招标代理机构及另一方，双方互不承担责任，并在15天内提

供有关不可抗力的相应证明，合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方协商解决。

#### 第五条 争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成可以采用下列方式解决：（1）提交枣庄仲裁委员会仲裁；（2）向枣庄市中级人民法院起诉。本合同发生纠纷，经双方协商不能解决时，采用第（2）种方式予以解决。

#### 第六条 语言 and 标准

除本合同及附件外，采购人和供应商之间的所有往来函件，供应商给采购人的资料、文件和技术咨询报告、图纸等均采用中文。

#### 第七条 合同的生效及其它

1. 本合同自双方法定代表人或其委托代理人签字或签章并盖章之日起生效，有效期自合同生效之日起为服务工作结束且支付完毕服务报酬后失效。

2. 所有对本合同的修订、补充、删减、或变更等均以书面完成并经双方授权代表签字后生效。生效的修订、补充、删减、或变更构成本合同不可分割的组成部分，与本合同正文具有同等法律效力。

3. 双方之间的往来应以书面形式进行。

4. 甲方在授予合同时有权在对采招标文件中规定的服务予以增加或减少，乙方不改变报价单价。

5. 合同生效后，甲方如因实际使用需要增加服务范围时，乙方提供应不高于中标时的单价。

#### 第八条、补充协议

1. 合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力，补充协议的生效应符合本合同的规定。合同补充条款应同时报枣庄市财政局政府采购监督管理办公室、招标代理机构备案。

2. 采购人付尾款前，成交供应商应提前至少 10 个工作日向采购人出具正式发票并提供接收合同款项的银行账户，采购人按照政府采购相关规定对供应商履约情况组织进行验收，验收事项包括履约验收的主体、时间、方式、程序、内容等，并出具验收书。具体验收方案如下：

## 政府采购履约验收报告

· 采购单位		供应商名称		项目编号	
项目名称		合同编号		合同金额	
服务内容					
服务要求					
服务地点					
服务期限					
是否验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	项目类别	货物 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 服务 <input type="checkbox"/>		
验收时间		验收地点		验收组织形式	<input type="checkbox"/> 自行简易验收 <input type="checkbox"/> 专业检测机构验收
验收内容	服务 质量	人员、设 备配备 情况	安全标准	服务承诺 实现	合同履行时间、 地点、方式
	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	按时 <input type="checkbox"/> 不按时 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
专业检测机构 情况说明					
存在问题 和改进意见					
验收结论性 意见	合格 <input type="checkbox"/>		不合格 <input type="checkbox"/>		
验收小组 成员签字					
供应商意见			采购单位意见		
负责人:	(供应商公章)		负责人:	(采购单位公章)	
其他补充事宜:					

2024 年市级食品安全监督抽检项目表

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)	风险等级	抽检项目	折后价	批次数	合计
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	辐(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、脱氧乙酰肟、过氧化苯甲酰	520	13	6760
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、赭曲霉毒素 B、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	384	4	1536
			谷物粉类制品	生湿面制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄	152		152
				米粉制品	较高	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	296	2	296
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	256	7	512
			食用植物油	大豆油	高	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)	176		528

				食用植物调和油	高	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	240		480
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以氮计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸及其钾盐(以对羟基苯甲酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	336	5	1680
3	调味品					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)、对羟基苯甲酸及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂的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、甜密素(以环己基氨基磺酸盐计)、菌落总数	296	5	1480
		食醋	食醋	食醋	一般	氨基态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钾盐(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)、防腐剂的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	360	5	1800
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钾盐(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)、防腐剂的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	360	5	1800

					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	一般		氨基萘磺酸盐(以氨基计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苯甲酸钠(以山梨酸计)、苯甲酸钠(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、糖精(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	216	3	648	
		香辛料调味油	一般		过氧化氢、铅(以Pb计)	56		112	
香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高		铅(以Pb计)、苏丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹用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	344	5	688	
		其他香辛料调味品	较高		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、氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、沙门氏菌	472		472	
调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般		谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、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	176	3	528	

				二氧化钛	38.4	38.4	38.4
蛋黄酱、沙拉酱	一般	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（以环己基氨基磺酸盐计）、二氧硫化硫残留量	136	4	272		
半固体复合调味料	一般	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	318.4		318.4		
火锅底料、麻辣烫底料	一般	氨基态氮、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	160	2	320		
液体复合调味料	一般	谷氨酸钠	16	2	32		
味精	味精	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）	248	2	496		
食盐	食盐						

4	肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、柠檬黄、日落黄、胭脂红、糖精钠、糖精、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	880	22	19360
		熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝酸盐、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)、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	624	3	1872
		熏煮香肠火腿制品	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂	608	4	2432

							色剂(胭脂红、诱惑红)、霉菌素、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				
		液体乳	灭菌乳	高			蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	248	2		496
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高			蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	192	2		384
5	乳制品	乳制品	其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	高			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	336	2		672
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	一般			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、安赛蜜、甜蜜素(以环己氨基磺	456	3		1368

					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				
碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂使用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿司巴坦、菌落总数、霉菌、酵母	196.8	4		787.2
茶饮料	茶饮料	一般			咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	104	2		208
固体饮料	固体饮料	高			蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同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	312	2		624
其他饮料	其他饮料	较高			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、合	376	2		752



8	罐头	罐头	畜水产罐头	畜肉类罐头 水产动物类罐头	一般 一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钾盐(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(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、商业无菌	144 248	2	144 248	144 248	144 248	144 248
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、赤藓红、亮蓝)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、商业无菌	376	2	376	376	376	752
9	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	360	2	360	360	360	720
10	速冻食品	速冻食品	速冻食品	速冻米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	272	3	272	272	272	816

	速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、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、单核增生李斯特氏菌	3	528	1584
11	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸、维生素B1、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、糖精钠、糖精、糖精总量、金黄色葡萄球菌	6	440	1760
		薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		264	528
12	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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	6	440	880
		巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌		88	88

13	茶叶及 相关 制品	茶叶	果冻	克力及代可 可脂巧克力 制品	一般	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)、糖精、大腸菌群、霉菌、酵母	224	672	
							952	1904	
14	酒类	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、黄 乌龙茶、白茶、 黑茶、花茶、紧 压茶	一般	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺 磷、三氯杀螨醇、氧戊菊 酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、 毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、 柠檬黄、日落黄	952	1904	
							120	120	
		蒸馏酒	含茶制品 和代用茶	速溶茶类、 其它含茶制 品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大腸菌群、霉菌、 酵母及酵母	120	2	376
			代用茶	代用茶	一般	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、霉菌	376	2	376
啤酒	啤酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、 白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	256	6	1536	
		啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	48	2	96	

			葡萄酒	葡萄酒	较高	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（以环己基氨基磺酸钠计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	464	4	1856
			葡萄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	较高	甲醇、甲酸及其钠盐（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、安赛蜜	144		288
		其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇及其钠盐（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、安赛蜜	128	2	0
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、三氯蔗糖	168		0
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	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（以环己基氨基磺酸钠计）、安赛蜜	152		0
15	蔬菜制品 蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	224	2	448

16	水果制品	水果制品	食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其总量的比例之和	168	168	168
							72	72	72
17	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	开心果、杏仁、扁桃仁、瓜子	一般	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	392	392	784
							152	152	304
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷、大肠菌群、沙门氏菌	200	200	400
							128	128	128
19	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	88	88	88
							88	88	88



23	糕点	糕点	糕点	较高	(以脱氢乙酸计)、葛根素 过氧化值(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸钙、脱氢乙酸(以脱氢乙酸计)、其他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、新红、赤鲜红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	960	2	1920
24	豆制品	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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	384	2	768
	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)	240	4	960

					磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群				
		腐竹、油皮及其再制品	较高		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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	336	7	2352	
非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高			铝(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)、脱氢乙酸钠盐(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(以环己基氨基磺酸钠计)、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	472	10	4720	
其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高			铝(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)、脱氢乙酸钠盐(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	264	2	528	



28	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	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -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、烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氟、氯、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、甘油、铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝基呋喃类代谢物(以 NO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、苯胺类、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	2400	2	4800
----	------------	------------	--------------	---------	---	---	------	---	------

29	婴幼儿配方食品 婴幼儿配方食品 (湿法工艺、干法工艺、湿法混合工艺)	婴幼儿配方食品 婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚油酸和肉豆蔻酸(十种脂肪酸)在产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十种脂肪酸)占脂肪总量的比值、芥酸与总脂肪酸的比值、总脂肪酸与总脂肪酸的比值、维生素 E、维生素 K1、维生素 B6、维生素 B12、维生素 C、维生素 A(视黄醇)、维生素 D(胆钙化醇)、铁、锌、铜、碘、硒、锰、磷、钾、钠、钙、镁、氯、硫、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核黄素、脲酶活性测定、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1 或黄曲霉毒素 M1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、铅、果糖、蔗糖	2624	6	5248
----	--	--------------------	-------------------	---	---	------	---	------



					蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素B1、维生素E、维生素K1、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、维生素C、生物素、钠、钾、钙、磷、碘、锌、镁、铜、铁、硒、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳四烯酸(AA/ARA)、二十二碳五烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核黄素、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B1或黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡	2400	4800	
30	餐食品	肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	24	9	216
		调味品(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	246.4	11	2710.4
		坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	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)	152	6	912
		食用油、	煎炸过程用	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	96	5	480
		婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	高				

		油脂及其制品(自制)	油									
			猪肉	高				1000				16000
		畜禽肉及副产品(自制)	牛肉	高				1056	30			6336
31	食用农产品	畜禽肉及副产品(自制)	羊肉	高				747.2				5977.1

禽肉	禽肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺甲噁唑(总量)、氧氟沙星、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素(组合含量)	1040	30	31200
畜副产品	猪肝	高	以 Cd 计的呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、多西环素、甲氧苄啉、多西环素、甲氧苄啉、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1040	3	2080
畜副产品	其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	624		624
禽副产品	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氟喹酮	542	2	1084
蔬菜	豆芽	较高	铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以 Hg 计)	144	11	1584

鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氟氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、三唑磷、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果	256	1024
芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲拌磷、甲胺磷、三唑磷、氧乐果、乙酰胺磷	192	1344
	菠菜		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、未甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙酰胺磷	312	312
叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷	248	992
	普通白菜小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氟氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙酰胺磷	296	592
	芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、	416	1248

50

				脂菌性、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫啉、克百威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、多威、毒死蜱、乙腈甲胺磷	304	608
	油麦菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟菊酯、高效氯氟菊酯、噻虫嗪、啉虫脒、氧乐果、乙腈甲胺磷	240	240	
	番茄	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟菊酯、高效氯氟菊酯、噻虫嗪、啉虫脒、氧乐果、乙腈甲胺磷	240	2080	
	茄果类蔬菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、啉虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	416		
	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、啉虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙腈甲胺磷	288	576	



					沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星					4160
	淡水虾	高			孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟氟沙星、诺氟沙星	1040				4160
	海水鱼	高			挥发性氨基氮、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟氟沙星、培氟沙星	1508.8				7544
	海水产品				挥发性氨基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	1104				4416
水果类	仁果类水果	高			敌敌畏、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	144			25	432





(3) 验收合格证明材料

政府采购履约验收书 (服务类)

采购单位	枣庄市市场监督管理局	项目名称	枣庄市 2024 年度食品安 全抽检监测项目	合同名称	枣庄市 2024 年度食品安全抽 检监测项目
供应商	山东润达检测技术 有限公司	项目及合同 编号	SDGP37040009520240300010	合同金额	249512.20 元
分期验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	分期情况	共 1 期, 此为第 1 期验收, 验收批次 462 批, 验收金额 249512.20 元	验收组织形式	<input checked="" type="checkbox"/> 自行简易验收 <input type="checkbox"/> 验收小组验收
验收时间	2024 年 04 月 02 日	验收地点	枣庄市	服务承诺实现	合同履约时间、 地点、方式 合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
验收内容	服务质量	服务进度	人员配备情况	安全验收	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	按时 <input checked="" type="checkbox"/> 不按时 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
专业检测机构 情况说明 和改进意见	无				
最终结论	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>				
验收小组 成员签字	无				
采购代理机构意见			采购单位意见		
经办人:	负责人:	(采购代理机构公章)	经办人:	负责人:	(采购单位公章)
		供应商确认:			(公章) (代表签字)

## 7、阳泉市市场监督管理局 2023 年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目

### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?parentId=138010&articleId=EteQwsRw5NLa+BRI8bE5g==>

阳泉市市场监督管理局2023年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目结果公告

发布日期: 2023-08-25 浏览次数: 381

一、项目编号: 992023C00118

二、项目名称: 阳泉市市场监督管理局2023年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目

三、成交情况

序号	标段名称	数量	单位	报价	成交供应商名称	成交供应商地址
1	第一包: 2023年下半年市级食品安全监督抽检服务(城区)	100	批	145990(元)	山东润沃检测技术有限公司	山东省潍坊市潍城区健康街志远街西第二条以东生物医产业园内D栋101室
2	第二包: 2023年下半年市级食品安全监督抽检服务(矿区)	100	批	130240(元)	奥迈检测有限公司	山东省菏泽市牡丹区黄河食品工业园内

## (2) 中标通知书及合同

### 成交通知书

山东润达检测技术有限公司：

经评定，编号为 1403992023CCS00116 采购文件中的阳泉市市场监督管理局2023年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目-包1，确定你公司成交，成交价格为145990元。

自此通知书发出之日起30天内，与采购人签订政府采购合同。合同签订前，需按本项目采购文件和你公司响应文件等约定拟定合同文本，报我机构项目联系人确认。



合同编号:阳泉市监食抽 202304

阳泉市市场监督管理局 2023 年下半年市级食品  
安全监督抽检服务采购项目

# 采购合同书



政府购买服务合同

甲方：阳泉市市场监督管理局  
地址：阳泉市南大街义泰府367号  
乙方：山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《政府购买服务管理办法》、《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》、《山西省财政厅山西省市场监管局关于规范政府购买服务合同管理有关问题的通知》等相关规定，为保证政府购买服务实效，明确双方权利义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，现就阳泉市市场监督管理局2023年下半年市级食品安全监督抽检采购项目达成如下合同，以兹共同遵守：

一、项目名称及内容

(一)项目名称：阳泉市市场监督管理局2023年下半年市级食品安全监督抽检采购项目

(二)项目内容：乙方(承接主体)应依据项目编号：1403992023CCS00116，包号第一包的招标文件、投标文件和中标通知书的要求，完成本次抽查工作中的抽样、检验及结果汇总等工作。本次食品安全监督抽检任务批次数为160，抽检产品、项目详见附件。

二、服务项目及要求

(一) 服务对象：阳泉市市场监督管理局

(二) 合同履行期限：

抽样工作自合同签订之日起至2023年12月15日止。检验工作和数据上传工作在2023年12月31日前全部完成。

(三) 服务数量：160批次

(四) 服务标准：食品安全监督抽检工作严格按照《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（2023年版）》以及有关法律法规、规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序，履行法定手续。乙方对于不自检样品，应委托具备资质的实验室进行复核，确保检测结果准确可靠。

(五) 检测地点：采购人（甲方）指定地点

(六) 提供服务形式：按照招标文件的要求

三、合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：壹拾肆万伍仟玖佰玖拾元整（¥ 145990）

四、付款方式

(一) 分期支付：

1. 合同签订后15日内，甲方向乙方支付中标金额（145990元整，大写：壹拾肆万伍仟玖佰玖拾元整）的70%作为预付款，合计人民币：102193元，大写：壹拾万零贰仟壹佰玖拾叁元整。

2. 乙方完成所有抽检任务和数据上传工作，甲方验收合格后15日内，向乙方支付中标金额（145990元，大写：壹拾肆万伍仟玖佰玖拾元整）

的 30%，合计人民币：43797 元，大写：肆万叁仟柒佰玖拾柒元整。

3、付款前，乙方应给甲方开具正规发票，因乙方迟延开具发票导致付款迟延的，甲方不承担任何责任。

(二) 支付方式：

1. 支付方式：银行转账。

2. 乙方账户信息。

(一) 服务质量绩效目标

高标准（按照国家标准和我局要求进行检验，检验工作和数据上传工作在 2023 年 12 月 31 日前全部完成）、高质量（严格按照《国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》）完成年度食品安全监督抽检任务，并全部录入国家食品安全抽样检验信息系统。

(二) 服务质量评价指标

1、数量指标

完成不低于 160 批次食品安全监督抽检，并出具检验报告。

2、质量指标

乙方抽样检测程序必须符合《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（2023年版）》等法律法规中有关食品抽检的规定。在贮存、运输等过程中，乙方应对采集的样品采取适当保护措施，避免包装破损及样品之间的交叉污染；保证出具检验报告的真实性和准确性，并承担相应法律责任。

### 3、时效指标

乙方应在2023年12月15日前完成抽样任务（专项抽检任务有特殊要求的按要求完成），2023年12月31日前完成检验、出具检验报告及检验数据上传“国家食品安全抽检监测信息系统”任务。

### 4、成本指标

乙方承担样品购置费及检验费

满意度指标

问题发生率不得高于全省平均水平，年度抽样检验数据退回或修改率不超过所承担任务的5%。

### 六、项目验收

（一）乙方应对提供的服务内容作出全面自查和整理，并附相关证据材料及检验报告等，作为甲方验收的依据；验收不合格的，甲方有权拒收，有权拒绝支付未付的合同价款，已经支付的，乙方应当退还甲方，同时甲方可以解除合同，因项目不合格给甲方造成的损失由乙方承担赔偿责任。

（二）乙方应在2023年12月31日前，将项目验收的相关资料及检验报告等交付甲方，甲方在收到后60日内完成验收工作。

### 七、甲乙双方权责

(一) 甲方责任

1. 甲方应向乙方提供食品安全监督抽检任务表和委托书。
2. 甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检中遇到的问题。
3. 甲方应及时向乙方支付抽检费用。
4. 甲方在协议期间可根据工作需要组织人员到乙方检测实验室进行现场考察。
5. 涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推脱和拒绝。
6. 甲方有权利就委托任务提出其他合法、合理的要求。



乙方检测工作必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全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（2023年版）》等法律法规和技术规范中有关食品抽检的规定。

2. 乙方应根据抽样产品的性质和检验目的合理贮存、运输样品，避免包装破损及交叉污染。对有特殊贮存和运输要求的样品应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求。

3. 乙方必须提供专业的采样服务，指定不少于两名专业技术人员全面负责样品采集技术支持工作，提供现场采样工具等设施，采样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。

4. 乙方应按照有关法律法规、技术规范、标准、办法以及本合同约定的技术方案要求完成抽样检验，交付检验报告，并及时将抽检数据录

入“国家食品安全抽样检验信息系统”。

5. 乙方应当对检验样品、数据保密，不得将抽检计划内容告知被抽样单位；不得对外泄露有关抽检情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。乙方不得伪造检验数据和检验报告，必须保证出具的检验报告书的真实性、准确性，否则对所产生的后果负法律责任。

6. 乙方应按照国家有关规定配合做好不合格样品的复检工作。当事人对检验报告提出复检，经复检机构检验与原报告结论不符的，由此造成当事人损失的，应由乙方承担相应赔偿责任，同时甲方有权不支付乙方相应检测费用。

7. 乙方应按照国家市场监督管理总局公告要求，详细列出抽检不合格样品的生产企业或经营单位，不合格项目并对不合格项目作出解释。

8. 乙方在抽检过程中发现样品存在严重安全问题的，应当在发现问题并确认无误后，立即向甲方和有关情况进行报告。

9. 乙方应积极参加甲方组织的食品快检结果验证等活动。

10. 乙方应按时完成甲方根据工作需要要求报送的数据分析、查验、汇总等工作，并根据检测品种和检验情况将定期质量分析报告提交甲方。

11. 乙方在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一批号的同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。

#### 八、合同的变更、终止和解除

(一) 本合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力，约定不同的，以补充协议为准。

(二) 因发生不可抗力导致本合同无法履行或无继续履行的必要的，双方可协商解除合同且互不承担违约责任，除上述约定外，任何一方不得擅自解除本合同。

(三) (若合同存在附条件生效的条款，应予以载明。)

(四) (其他需要约定的事项)

#### 九、知识产权

(一) 乙方保证甲方在使用成交服务时，不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

(二) 乙方保证其提供的内容拥有合法的知识产权或授权，其权利不侵犯第三人，没有侵权行为，若乙方所作的设计造成任何第三方专利权、商标权、著作权或其他受保护的权利的侵犯，则所引起的一切索赔和诉讼费乙方承担并负责支付损害赔偿、诉讼费、律师费等一切费用，若发生以上情况并给甲方造成损失，乙方应负法律责任，甲方有依法向乙方索赔并追究责任。

(三) (其他需要约定的事项)

#### 十、违约责任

1. 合同签订后，如乙方擅自不履行合同或解除合同，乙方应当退回甲方已支付的预付款，并向甲方支付合同总价款 20% 的违约金，即人民币 29600 元，大写贰万玖仟陆佰元整。因此给甲方造成损失的，乙方应当承担全部赔偿责任。

2. 如乙方未能按期完成约定的工作任务，每逾期1天，乙方应向甲方支付合同总价款千分之三的违约金，逾期超过30天的，甲方有权解除合同，因此给甲方造成的损失，乙方应当承担全部赔偿责任。

3. 如乙方违反本合同的其他约定，应当承担违约责任，本合同已经约定了违约责任的，从其约定；没有约定的，乙方应向甲方支付合同总价款20%的违约金，同时，甲方有权解除合同。

#### 十一、保密条款

乙方及其项目参加人员应就合同履行过程中了解到、涉及到、搜集到甲方技术信息、经验信息以及其他尚未公开的有关信息，资料负有保密义务，并采取相应的保密措施，如发生以上情况，甲方有权索赔。乙方应遵守的保密义务包括但不限于：

(一) 未经甲方书面同意，不得将上述信息、资料披露给任何第三

(二) 不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的；

(三) 在本合同解除或终止后或按甲方要求，及时将上述信息、资料返还甲方，或按甲方要求作适当处理。

(四) 本合同项下的保密义务约定至相关信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止。

(五) 本条约定在本合同终止后仍然继续有效，且不受合同解除、终止或无效的影响。

(六) (其他需要约定的事项)

#### 十二、不可抗力

由于不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规规定及时协商处理。

### 十三、争议解决

甲、乙双方应通过友好协商，解决执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议。如协商不成或不愿协商，任何一方可向甲方阳泉市市场监督管理局所在地的人民法院提起诉讼。可向阳泉市仲裁委员会仲裁。

### 十四、其他

(一) 本合同中的保密条款、知识产权条款、争议解决条款长期有效。除本合同外，其他任何文件均不作为本合同的有效组成部分，本合同具有同等法律效力。

(二) 本合同自甲、乙双方授权代表签字盖章，即行生效。

(三) 本合同一式三份，其中，甲方执贰份，乙方执壹份，采购代理机构存档壹份。采购管理部门备案壹份，均具同等效力。

(四) 合同执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背合同和招标文件的前提下协商解决。协商结果以“纪要”形式作为合同附件，与合同具有同等效力。

(五) 本合同载明的地址和电话作为通知和送达文书的依据。如果地址、电话等通讯方式发生变更，应在三日内以书面形式通知对方。如因地址电话等信息错误导致无法通知和送达，视为已通知。如发生诉讼，本协议载明的地址和电话也用于法院文书送达。

(其他需要约定的事项)

十五、合同附件 (若有附件应注明, 并注明附件名称)

甲方 (公章)

单位名称:  北京市市场监督管理局

单位名称:  北京汇达检测技术有限公司

单位名称:  北京汇达检测技术有限公司

签约日期: 2022年7月5日

签约日期: 年 月 日

附件:

2023年下半年市级食品安全抽检任务表

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)	风险等级	检测项目	第一包抽检批次	量价
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅(Pb)、镉(Cd)、无机砷(As)、苯并(a)芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	3	1000
		其他粮食加工品	其他粮食加工品	其他粮食加工品	一般	铅(Pb)、镉(Cd)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	3	1100
2	调味品	食用盐	食用盐	食用盐	一般	氨基糖苷类、苊啉类毒素、苯甲胺及其他盐(以苯甲胺计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大茴香醛	1	1000
					高	铅(Pb)、镉(Cd)、砷(As)、汞(Hg)、铬(Cr)、亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲胺及其钾盐(以苯甲胺计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、日落黄、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	1	1100
3	饮料	饮料	瓶装饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化硫残留量、苯甲胺及其钾盐(以苯甲胺计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、高果糖浆	1	6000
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲胺及其钾盐(以苯甲胺计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、高果糖浆、大茴香醛	1	1000



5	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	植脂	水分、脂肪(以脂肪计)、DBP、过氧化值(以脂肪计)、防腐剂、食品添加剂	1	650
		调味酱制品	调味酱制品	植脂	脂肪(以脂肪计)、DBP、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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)、防腐剂、食品添加剂	2	2000
		其他方便食品	方便粥、方便米饭、冷面及其他热制方便食品等	植脂	脂肪(以脂肪计)、DBP、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)、防腐剂、食品添加剂	2	1750
	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉罐头	一般	铅(以Pb计)、锡(以Sn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)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)	1	1200
			水产动物罐头	一般	脂肪、铅(以Pb计)、无氧磷(以As计)、亚铁氰化钾及其钠盐(以亚铁氰化物计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)	2	1300
		其他罐头	水果类罐头	植脂	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、胭脂红、苋红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)	1	750
			蔬菜类罐头	植脂	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	1	500
			食用菌罐头	植脂	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量	1	450
	其他罐头	其他罐头	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠	1	800	
	7	冷冻食品	冷冻食品	添加剂、农药、可尼、苯酚、食用碱、防腐剂、其他类	植脂	脂肪、防腐剂(以苯甲酸及其钠盐计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰化物计)、防腐剂、食品添加剂	2
8	速冻食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、合成着色剂(胭脂红)、防腐剂、食品添加剂	1	200



		速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	非发酵性细菌、单芽孢及其他菌(以菌量计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、溴素总量、大肠菌群	400
		速冻调制食品	速冻调制食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	500
		速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	300
		速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、溴素总量、大肠菌群	400
5	糕点(含巧克力及馅料)	糕点	糕点	一般	糖(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、亮蓝 B、靛蓝、日落黄)、相同色种着色剂符合使用规范且符合其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、溴素总量、大肠菌群	1 500
		蛋糕	蛋糕	一般	糖(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、苊霉素(以环己基氨基磺酸计)、溴素总量、大肠菌群、霉菌、酵母	1 500
11	酒类	葡萄酒	葡萄酒	一般	糖(以 Pb 计)、苯甲酸、视黄醇、乙酰苯胺、苊霉素、天冬酰胺、三聚氰胺、氨基甲酸酯、二氧化硫、甲醇、氰化物、砷、铅	1 500
		啤酒	啤酒	一般	糖(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、砷、铅、苯甲酸、亚硝酸盐、硝酸盐、吡嗪、呋喃	2 1200
		黄酒	黄酒	一般	糖(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(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、苊霉素(以环己基氨基磺酸计)	2 1200
		配制酒	配制酒	一般	糖(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(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、苊霉素(以环己基氨基磺酸计)	1 500
12	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	一般	糖(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3 2500
		腌渍菜	腌渍菜	一般	糖(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3 2500
		其他蔬菜	其他蔬菜	一般	糖(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3 2500
		其他蔬菜	其他蔬菜	一般	糖(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3 2500

					山梨糖苷)、蔗糖乙醇及其衍生物(以蔗糖乙醇计)、糖精钠(以糖精计)、甜菊素(以环己基糖苷计)、阿菊巴糖、二氯化糖精原糖、大茴香醇、苧烯醇(含使用)各自用量占其最大使用量的比例之和		
		蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、二氯化糖精原糖	1	500
		食用豆制品	干制食用豆	一般	第(以P6计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)	1	800
			其他食用豆	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、苊烯醇(含使用)各自用量占其最大使用量的比例之和		700
				一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、苊烯醇(含使用)各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、苊烯醇(以环己基糖苷计)、二氯化糖精原糖、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、耐晒色洋着色剂(含使用)各自用量占其最大使用量的比例之和	5	3700
				一般	第(以P6计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、二氯化糖精原糖、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	2	1380
				一般	第(以P6计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	2	1380
				一般	第(以P6计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	1	500
				一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、二氯化糖精原糖、苊烯醇(以P6计)	1	600
14	糕点	糕点	糕点	一般	第(以P6计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	2	1200
				一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、苊烯醇(以P6计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	1	500
				一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、苊烯醇(以P6计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	1	500
				一般	第(以P6计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨糖及其钾盐(以山梨糖计)、苊烯醇(以P6计)、苊烯醇、大茴香醇、苊烯醇	1	500





21	糕点及其制品(自制)	馒头(自制)	糕点	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)	2200
		包子(自制)	糕点	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)	1
		卷饼(自制)	糕点	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	1800
	复合调味料(自制)	牛肉味调料(自制)	食品添加剂	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	4
		火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	食品添加剂	亚硝酸钠、叫叫、可待因、那可丁	3000
	糕点及其制品(外购)	蛋糕(糕点)	糕点		2400
		饼干(糕点)	糕点		2500
		面包(糕点)	糕点		1600
		月饼(糕点)	糕点		1600
	22	肉制品	食用农产品(猪肉)	肉制品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)
食用农产品(牛肉)			肉制品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8
水产品		食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8
		食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8
		食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8
		食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8
水产品	食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8	
	食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8	
	食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8	
	食用农产品(水产品)	水产品	亚硝酸钠(以亚硝酸钠计)	8	





	茎	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苊烯类、甲拌磷、甲基拌磷磷、克百威、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	3	1500
粮食类	籽粒/带壳	较高	镉(以Cd计)、总砷(As计)、苊烯类、甲拌磷、甲基拌磷磷、克百威、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	1	650
豆类蔬菜	凉拌/鲜	较高	毒死蜱、甲拌磷、甲胺磷、甲基拌磷磷、克百威、乐果、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙拌磷、甲拌磷	1	800
	菜薹	较高	镉(以Cd计)、克百威、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、氧乐果	1	800
叶类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(As计)、阿拉比素、毒死蜱、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲拌磷、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮	3	2250
	辣椒	较高	镉(以Cd计)、总砷(As计)、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲拌磷、克百威、乐果、灭多威、噻虫嗪、氧乐果	1	625
茄果蔬菜	茄子	较高	镉(以Cd计)、总砷(As计)、阿拉比素、毒死蜱、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲拌磷、克百威、乐果、灭多威、噻虫嗪、氧乐果	2	1900
	西红柿	较高	阿拉比素、甲拌磷、毒死蜱、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、克百威、乐果、灭多威、噻虫嗪、氧乐果	1	800
根茎类蔬菜	根	较高	铅(以Pb计)、总砷(As计)、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	1	800
	茎	较高	铅(以Pb计)、总砷(As计)、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	1	700
	叶	较高	镉(以Cd计)、总砷(As计)、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲拌磷、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮	1	800
	球	较高	镉(以Cd计)、总砷(As计)、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲拌磷、克百威、乐果、灭多威、噻虫嗪、氧乐果	2	1900
十字花科蔬菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿拉比素、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果	1	850
	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿拉比素、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果	2	2000
	芥菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、阿拉比素、克百威、乐果、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、氨基萘啶酮衍生物氨基萘啶酮、噻虫嗪、甲胺磷、氧乐果	3	2350



				苯类物质、吡啶类物质、胺类物质、硝基类物质、偶氮类物质		
瓜菜类水果	西瓜	西瓜	高	呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类	2	1200
		西瓜类	高	呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类	2	1800
粮食	粮食	高	高	呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类	4	2000
		其他类	高	呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类		2000
豆类	豆类	豆类	一	呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类、呋喃类	2	1300
合计					180	145000



(3) 验收合格证明材料

政府采购履约验收

采购单位	阳泉市市场监督管理局	项目	阳泉市市场监督管理局 2023 年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目采购合同书
供应商	山东润达检测技术有限公司	合同名称	阳泉市市场监督管理局 2023 年下半年市级食品安全监督抽检服务采购项目采购合同书
分期验收	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	金额	145990.00元
验收时间	2023年12月25日	验收形式	第1期验收
验收内容	服务质量	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	自行简易验收 <input checked="" type="checkbox"/> 验收小组验收 <input type="checkbox"/> 合同履约时间、地点、方式 合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	服务人员配备情况	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
专业检测机构情况说明和改进意见	/		
最终结论	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>		
验收小组成员签字	无		
经办人：	负责人：	采购代理机构意见	（采购单位公章）
供应商确认：	负责人：李翔	经办人：李翔	（采购单位公章）

说明：1. 该表为服务类项目履约验收的参考样表，采购人或采购代理机构可以根据工作实际进行调整。

2. “采购代理机构意见”，履约验收工作由采购人自行组织，无需填写该部分内容。

## 8、临猗县市场监督管理局 2023 年食品安全监督抽检项目

### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccp-gp-shanxi.gov.cn/site/detail?parentId=138010&articleId=1ZY/Z/1DYWENmTkZiQ7wpaw==>

临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目结果公告

一、项目编号: 2023CC500

二、项目名称: 临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目

三、中标 (成交) 信息

1. 中标结果:

序号	标段名称	总价(元)	中标供应商名称	中标供应商地址	中标供应商统一社会信用代码
1	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(一标段)	报价: 157000 (元)	河南中万质量检测技术有限公司	焦作市城乡一体化示范区南环路2811号海澜国际2号楼1-5楼C区	91410100MA40MA510W
2	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(二标段)	报价: 157750 (元)	河北冀安检测技术有限公司	河北省石家庄市高新区黄河大道268号3号楼3楼	91130101MA09T64W7J
3	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(三标段)	报价: 157500 (元)	海达检测有限公司	山东省滨州市高新区黄河路食品工业园	91371700MA3NADK57X
4	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(四标段)	报价: 157600 (元)	中德检测技术(山西)有限公司	临汾开发区金农街27号康达商务中心5层	91141000MA0H1TEFE9
5	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(五标段)	报价: 157800 (元)	山东润达检测技术有限公司	山东烟台莱山区建设路(润达二期)以东生物医药产业园(D区)101室	91370702334648675P
6	临猗县市场监督管理局2023年食品安全抽样检验检测项目(六标段)	报价: 157000 (元)	河南中测技术检测技术有限公司	郑州市高新技术开发区三环路289号河南国家大学科技园(东区)主楼西1号楼西2单元	9141010032686664BG

2. 废标结果:

序号	标段名称	废标理由	其他备注
1			

## (2) 中标通知书及合同

# 中标(成交)通知书

采购编号: 1408212023CCS00079

山东润达检测技术有限公司:

山西崇航工程项目管理有限公司代理的临猗县市场监督管理局 2023 年食品安全抽样检验检测项目(五包)于 2023 年 8 月 14 日在潍坊市临湖区红旗东街龙馨水郡小区 2 栋 2 单元 1601 室进行竞争性磋商采购,公示无异议,现确定你单位为本项目中标人,中标金额:157800 元,服务期:1 年。

特此通知

本中标通知书一式叁份,采购人、中标人、采购代理机构各壹份,均具有同等法律效力。

临猗县市场监督管理局

(盖章)

2023 年 8 月 16 日

临猗县市场监督管理局  
2023年食品安全监督抽检委托合同



甲方：临猗县市场监督管理局

乙方：山东润达检测技术有限公司

## 2023 年食品安全监督抽检委托合同

### 政府购买服务合同

甲 方：临猗县市场监督管理局

地 址：临猗县峨嵋大道 320 号

乙 方：山东润达检测技术有限公司

地 址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园  
内 D 座 101 室

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《政府购买服务管理办法》和《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》和《山西省财政厅 山西省市场监管局关于规范政府购买服务合同管理有关问题的通知》等相关规定，为保证政府购买服务实效，明确双方的权利义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，现就 临猗县市场监督管理局 2023 年食品安全监督抽检项目 达成如下合同，以兹共同遵守：

#### 一、项目名称及内容

(一) 项目名称：临猗县市场监督管理局 2023 年食品安全监督抽检项目

(二) 项目内容：乙方（山东润达检测技术有限公司）应依据项目编号：1408212023CCS00079，包号第五包的招标文件、投标文件和中标通知书的要求，完成本次抽检工作中的抽样、检验及结果汇总等工作。本次食品安全监督抽检任务批次数为325批，抽检产品、项目详见附件。

#### 二、服务项目及要求

(一) 服务对象：临猗县市场监督管理局

(二) 合同履行期限：

抽样工作自合同签订之日起至 2023 年 10 月 31 日止。检验工作和数据上传工作在 2023 年 11 月 30 日前全部完成。

(三) 服务数量：325 批次

(四) 服务事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《国家食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》等有关法律法规和技术规范，依法组织开展食品安全监督抽检项目的抽样检测工作，按照相关要求及时报送食品安全抽样检测数据，做好系统填报工作。

2. 按照甲方委托的明细表制订抽检计划。检测周期为 20 天，抽检的范围涵盖临猗县所有行政区域；采样点的设置涵盖生产加工、流通、餐饮服务各环节的食品生产经营单位；采样品种尽量覆盖不同品牌，禁止抽检同一批次食品。

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进行食品安全监督抽检工作，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. 抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得透露给第三方。

6. 抽检结束后，立即报送检测结果（合格检测报告一份；不合格报告一式三份），同时报送所抽检的样本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. 乙方应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》规定，做好检验样品和复检备份样品的管理和保存等。

8. 探索创新食品抽检方式，开展抽检分离、你点我检等工作。

（五）提供服务的地点：甲方指定地点

（六）提供的形式：按照招标文件的要求

### 三、合同金额

本合同服务总金额（人民币大写）：壹拾伍万柒仟捌佰元整

（¥ 157800.00）

### 四、付款方式

（一）费用支付：

检验结果，数据上传等任务全部完成后，乙方提供税务发票及明细，甲方向乙方一次性付清。

（二）支付方式：

1. 支付方式：银行转账。

2. 乙方账户信息：

## 五、绩效评价

### （一）服务质量绩效目标

高标准、高质量完成年度食品安全监督抽检任务，并全部录入国家食品安全抽样检验信息系统。

### （二）服务质量评价指标

#### 1、数量指标

完成不低于 325 批次食品安全监督抽检，并出具检验报告。

#### 2、质量指标

乙方抽样检测程序必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全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（2023年版）》等法律法规中有关食品抽检的规定。采集的样品在贮存、运输等过程中，乙方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；保证出具检验报告的真实性和准确性，并承担相应法律责任。

#### 3、时效指标

乙方应按甲方要求在 2023年10月31日 前完成抽样任务（专项抽检任务有特殊要求的按要求完成），2023年11月30日 前完成检验及检验数据上传“国家食品安全抽检监测信息系统”任务。

#### 4、成本指标

乙方承担样品购置费及检验费

#### 5、满意度指标

问题发现率不得低于全省平均水平，年度抽样检验数据退回或修改

率不超过所占承担任务的 5%。

## 六、项目验收

乙方应对提供的服务内容作出全面自查和整理，并附相关证据资料，作为甲方验收的依据；验收不合格的，甲方有权拒收，并可以解除合同，由此引起甲方损失及赔偿责任由乙方承担。

## 七、甲乙双方权责

### （一）甲方责任

1. 甲方应向乙方提供食品安全监督抽检任务表和委托书。
2. 甲方应在抽样过程中协助乙方解决抽检中遇到的问题。
3. 甲方应及时向乙方支付抽检费用。
4. 甲方应协调相关部门可根据工作需要组织人员到乙方检测实验室进行现场考察。
5. 涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推脱和拒绝。
6. 甲方有权利就委托任务提出其他合法、合理的要求。

### （二）乙方责任

1. 乙方应根据抽取样品的性质和检验目的合理贮存、运输样品，避免包装破损及交叉污染；对有特殊贮存和运输要求的样品应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求。
2. 乙方必须提供专业的采样服务，指定不少于两名专业技术人员全面负责样品采集技术支持工作，提供现场采样工具等设施，采样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。

3. 根据甲方要求开展抽检工作，每个周期抽检工作结束后向甲方提供抽样单、检验报告等资料。同时按要求完成系统上报工作。

4. 乙方应当对检验样品、数据保密，不得将抽检计划内容告知被抽样单位；不得对外泄露有关抽检情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。乙方不得伪造检验数据和检验报告，必须保证出具的检验报告书的真实性、准确性，否则对所产生的后果负法律责任。

5. 乙方应按照国家有关规定配合做好不合格样品的复检工作。当事人对检验报告提出复检，经复检机构检验与原报告结论不符的，由此造成当事人损失的，~~由甲方~~乙方承担相应赔偿责任，同时甲方有权不支付乙方相应检测费用。

6. 乙方应根据国家市场监督管理总局公告要求，详细列出抽检不合格样品的批次号、生产或经营单位、不合格项目并对不合格项目作出解释。

7. 乙方应按时完成甲方根据工作需要要求报送的数据分析、查验、汇总等工作，并根据检测品种和检验情况将定期质量分析报告提交甲方。

8. 乙方在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一批号的同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。

9. 乙方所承担的抽样检验任务，如遇过季产品、市场无法抽取样品时可对抽检任务进行适当调整，但需经甲方同意。

#### 八、合同的变更、终止和解除

(一) 本合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力，约定不同的，以补充协议为准。

(二) 因发生不可抗力等原因导致本合同无法履行或无继续履行的必要的，双方可协商解除合同且互不承担违约责任。除上述约定外，任何一方不得擅自解除本合同。

(三) (若合同存在附条件生效的条款，应予以载明。)

## 九、知识产权

(一) 乙方保证甲方在使用成交服务时，不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

(二) 乙方保证其提供的内容拥有合法的知识产权或授权，其权利义务不涉及第三人，若乙方所作的设计造成任何第三方的专利权、商标权、著作权或其他受保护的权利的侵犯，则所引起的一切索赔和诉讼由乙方承担并负责支付损害赔偿、诉讼费、律师费等一切费用。若发生以上情况并给甲方造成损失，乙方应负法律责任，甲方有权依法向乙方索赔并追究责任。

## 十、违约责任

1. 合同签订后，如乙方擅自中途停止或解除合同，乙方应当向甲方赔偿项目总价款的 20%。

2. 乙方逾期完成工作任务，每逾 1 日乙方应当向甲方偿付合同款总额 3% 的滞纳金。逾期超过 30 天后，甲方有权决定是否继续履行合同。

## 十一、保密条款

乙方及其项目参加人员应就合同履行过程中了解到、涉及到、搜集

到甲方技术信息、经验信息以及其他尚未公开的有关信息，资料负有保密义务，并采取相应的保密措施，如发生以上情况，甲方有权索赔。乙方应承担的保密义务包括但不限于：

（一）未经甲方书面同意，不得将上述信息、资料披露给任何第三人；

（二）不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的；

（三）在本合同终止或解除后或按甲方要求，及时将上述信息、资料返还甲方，或按甲方要求作适当处理。

（四）本合同项下的保密义务约定至相关信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止。

（五）本合同项下的保密义务约定在本合同终止后仍然继续有效，且不受合同解除、终止或无效的影响。

## 十二、不可抗力

由于不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规规定及时协商处理。

## 十三、争议解决

甲、乙双方应通过友好协商，解决执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议。如协商不成，可向临猗县仲裁委员会仲裁。

## 十四、其他

（一）本合同中的保密条款、知识产权条款、争议解决条款长期有效，不随本合同的终止、无效、被撤销而失效。

（二）本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，



与本合同具有同等法律效力。

(三) 本合同自甲乙双方授权代表签字盖章，即行生效。

(四) 本合同一式伍份，其中，甲方执贰份，乙方执壹份，采购代理机构存档壹份，政府采购管理部门备案壹份，均具同等效力。

(五) 合同执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背合同和招标文件的前提下协商解决。协商结果以“纪要”形式作为合同附件，与合同具有同等效力。

**十五、合同附件（若有附件应注明，并注明附件名称）**

甲方（盖章）： 临猗县市场监督管 乙方（盖章）： 山东润达检测技术有限  
理局 公司

附件一

2023年食品安全监督抽检市抽检任务表

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	抽检项目	批次
粮食加工品	大米	大米	大米	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1	10
			小麦粉	苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	
			挂面	镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B1	
	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1	
			玉米粉(片、渣)	黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	
			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	
	其他粮食加工品	其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A	
			生湿面粉制品	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	

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)	发酵豆制品	较高	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	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、过氧化苯甲酰、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、过氧化苯甲酰、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				花生油	高	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、 特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二 酚(TBHQ)
				芝麻油	高	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	高	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	高	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	高	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)				
				6		

				食用植物油和油	高	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
				油菜籽油	高	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)
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	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	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以 Pb 计)、总砷、苯并[a]芘
3	调味品	食用动物油脂制品		食用动物油脂制品		过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、霉菌
		食用油脂制品		食用油脂制品		氨基酸态氮、全氮(以氮计)、砷盐(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、菌落总数、大肠菌群
		酱油		酱油	一般	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(以对羟基苯甲酸酯类及其钠盐)、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、菌落总数、大肠菌群
		食醋		食醋	一般	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(以对羟基苯甲酸酯类及其钠盐)、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、菌落总数

							氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
调味品	调味料酒	料酒	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
		香辛料类	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
调味品	固体复合调味料	鸡精、鸡精调味料	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
		其他固体调味料	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
调味品	半体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
		坚果与籽类的泥(酱)	一般				氨基态氮、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与其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙二醇、羧基苯磺酸钠、脂肪醇聚氧乙烯醚、大肠菌群
3							



			风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化物(以亚铁氰根计)
				特殊工艺食用盐	钡(以Ba计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化物(以亚铁氰根计)、总汞(以Hg计)
	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化物(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)
		调理肉制品(非冷冻)	调理肉制品(非冷冻)	高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)、氯霉素
	腌腊肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素
		发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、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
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钠盐(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)、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

				高	相(以Pb计)、铜(以Cu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之和,合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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	高	相(以Pb计)、铜(以Cu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(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量之和,合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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	高	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(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量之和,合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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
		熏烧香肠火腿制品	熏烧香肠火腿制品	高	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(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量之和,合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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
			巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
			灭菌乳	高	蛋白质、非脂肪固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
		液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
5	乳制品	乳制品	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

				高、 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
乳粉	全脂乳粉、 脱脂乳粉、 部分脱脂乳 粉、调制乳 粉	脱盐乳清粉 ，非脱盐乳 清粉、浓乳 清粉、分离乳 清粉、分离乳 蛋白粉	高	三聚氰胺、 蛋白质、 菌落总数、 大肠菌群	
清蛋白粉	液炼乳、加糖炼乳和调 制炼乳	液炼乳、加糖炼乳和调 制炼乳	高	三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
其他乳制品(炼 乳、奶油、干酪、 固态成型产 品)	稀奶油、奶油和无水奶 油	稀奶油、奶油和无水奶 油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、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	干酪(奶 酪)、再制 干酪	高	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、酵母、霉菌	
	奶片、奶条等	奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	
6	包装饮用水 饮料 饮料	包装饮用水	高	界限指标、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总 砷(以As计)、铜、硫酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> -计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> - 计)、大肠菌群(除结肠假单胞菌)	4

			电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、硝酸盐氮、砷(以As计)、镉(以Cd计)、总磷(以P计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群	高	饮用水			
		其他类饮用水	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群	高				
	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群、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(以环己基氨基磺酸盐计)、乙酰磺胺酸钾(亮蓝红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	较高				
	蛋白饮料	蛋白饮料	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群、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(以环己基氨基磺酸盐计)、乙酰磺胺酸钾(亮蓝红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	较高				
	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群、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(以环己基氨基磺酸盐计)、乙酰磺胺酸钾(亮蓝红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	一般				
6	茶饮料	茶饮料	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群、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(以环己基氨基磺酸盐计)、乙酰磺胺酸钾(亮蓝红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	较高	饮料	饮料		
	固体饮料	固体饮料	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、亚酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、耐热大肠菌群、耐热大肠杆菌群、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(以环己基氨基磺酸盐计)、乙酰磺胺酸钾(亮蓝红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	一般				

			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
		方便面	油炸面、非油炸方便面(米线)、方便粉丝	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	一般		
7	方便食品	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)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、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	较高		3
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	较高		
8	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)、铅的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	一般		3
		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)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	一般		
9	罐头	畜禽水产罐头	畜禽水产罐头	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)、铅(以Pb计)、锡(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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	一般		3
		罐头	畜禽肉类罐头	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)、铅(以Pb计)、锡(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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	一般		

				水产动物类罐头	一般	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>
		果蔬罐头		水果类罐头	较严	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>
		其他罐头		其他罐头	一般	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>
10	冷冻食品	冷冻食品		冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>
11	速冻食品	速冻面食食品		速冻面食生制品	较高	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>
		速冻肉制品		速冻调理肉制品	一般	<p>粗胺、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</p> <p>合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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)、商业无菌</p> <p>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、过氧化氢残留量、商业无菌</p>

			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性胺基氮、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、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻谷物食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	黄曲霉毒素B1
	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	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	速冻水果制品	一般	汞(以Hg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
		膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	膨化食品	一般	水分活度、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰(以苯甲酰计)、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
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	干制薯类	干制薯类	一般	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	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
			薯泥(酱)类	薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯粉类	薯粉类	一般	铅(以Pb计)
			其他类	其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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



16	蔬菜制 品	蔬菜制 品	葡萄酒	葡萄酒	较高	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	较高	甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为基的酒	较高	氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				以发酵酒为基的配制酒	较高	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的比例之和
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	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)
			酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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)、苯乙酸钠(以苯乙酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、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	蔬菜干制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	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

			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			蜜饯	蜜饯类、果脯类、凉果类、果脯类、话化类、果脯类	较高	铅(以Pb计)、砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、合成着色剂(以着色剂计)、日落黄、苋菜红、胭脂红、相同色泽着色剂(以着色剂计)各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、酒落总数、大肠菌群、霉菌
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、合成着色剂(以着色剂计)、日落黄、苋菜红、胭脂红、相同色泽着色剂(以着色剂计)各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、酒落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、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)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、大肠菌群、霉菌

				酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚乙酸钠及其钠盐(以亚乙酸钠计)、二氧化硫残留量、糖精(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、大肠菌群、霉菌	一般	
		其他炒货食品及坚果制品	再制蛋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	一般	
			干蛋类	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、沙门氏菌	较严	3
19	蛋制品	蛋制品	冰蛋类	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	较严	
			其他类	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	较严	
			白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	
			绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	
			赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	
			红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	
			冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、砷	一般	4
			冰片糖	总糖分、还原糖分、砷、干燥失重、二氧化硫残留量	一般	
			方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	
			其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	一般	

21	水产品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			预制动物性水产干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、过氧化氢(以脂肪计)、铅(以Pb计)、多氯联苯及其钠盐(以脂肪计)、胆酸、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
21	水产品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			盐渍藻	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、挥发性盐基氮
22	水产品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、沙门氏菌	
		生食水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、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(以即食食品中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	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐劑混舍使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
22	水产品	淀粉及淀粉制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

品	品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝(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
		淀粉糖	其他淀粉制品 淀粉糖	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、过氧乙酸(以过氧乙酸计)
品	糕点	糕点	糕点	较高	过氧化氢(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(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、丙二醇脂肪酸酯(以干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙酸钙、丙酸钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		糕点	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化氢(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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(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
23	糕点	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、沙门氏菌、霉菌、商业无菌

24	豆制品	豆制品	腐乳、豆腐、纳豆等	较高	<p>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(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、防腐剂(以苯甲酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌</p> <p>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、钾盐、钙盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌</p> <p>苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌</p>	7
	发酵性豆制品 非发酵性豆制品	豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高		
25	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	<p>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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌</p> <p>果糖和葡萄糖、蔗糖、铝(以Pb计)、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、甲硝唑、双甲脒、氟苯氧菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)</p>	2
	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	高		
	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉) 蜂花粉	一般		

26	食用农产品	畜肉	猪肉	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数 羧苄基青霉素、咪唑唑酮代谢物、咪唑西林代谢物、氯霉素、 氯霉素衍生物(以五氯酚计)、克林霉素、氟克多巴胺、沙丁胺醇、 沙丁胺醇、普米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟 米尼、西尼莫、西尼莫、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土 霉素/多西环素(组合含量)
					牛肉
	畜肉	猪肉	羊肉	高	恩诺沙星、咪唑唑酮代谢物、咪唑西林代谢物、氯霉素、五氯 酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考、克林特罗、 氟克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、环丙氟喹、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)
			其他畜肉	高	咪唑唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克林特 罗、氟克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
		禽肉	鸡肉	高	再发性盐基氯、咪唑唑酮代谢物、咪唑西林代谢物、咪唑唑酮 代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟 沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总 量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝 唑、尼卡巴唑、环丙氟喹、土霉素/金霉素/四环素(组合量)
		禽肉	鸭肉	高	恩诺沙星、咪唑唑酮代谢物、咪唑唑酮代谢物、氯霉素、五氯 酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、 氟苯尼考、多西环素、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含

26	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	禽副产品	其他禽肉			恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以氯氧沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、多西环素、甲氧苄啉、环丙沙星、左氧氟沙星、氯霉素/金霉素/四环素(组合含量))
					猪肝			恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯霉素、五氯酚酸钠(以氯氧沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、多西环素、甲氧苄啉、环丙沙星、左氧氟沙星、氯霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯丙嗪)
					牛肝			磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氧喹
					羊肝		高	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
					猪肾		高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					牛肾		高	磺(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氧喹
					羊肾		高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、诺氟沙星、磺胺类(总量)
					其他畜副产品		高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
					鸡肝		高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、环丙氧喹

26	食用农产品	蔬菜	豆芽	其他食用菌产品	高	<p>恩诺沙星、咪唑唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、环丙氟哌酮(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、苯基胍噻吩(6-BA)、亚硫酸盐(以SO<sub>2</sub>计)</p>	4
			豆类	豆类	高	<p>毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、普死磷、二甲戊灵、氟虫脒、啉毒利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、三唑磷、吡虫啉、吡啶磷、氧乐果</p>	
		蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	较高	<p>铅(Cd)、砷(As)、镉(Cd)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、吡虫啉、三唑磷、吡啶磷、戊唑醇、氧乐果</p>	100
			茄果类蔬菜	茄果类蔬菜	较高	<p>甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙磷甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、乐果、噻虫嗪、三唑磷</p>	
		蔬菜	叶类蔬菜	叶类蔬菜	较高	<p>铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、格(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脒、啉毒利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、吡虫啉、氧乐果、乙磷甲胺磷</p>	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	<p>镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、克百威、噻虫嗪、啉虫脒、啉毒利和噻虫嗪硫酸盐、水胺硫磷、氧乐果</p>	

26	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	较高	<p>铜(以Cu计)、铅(以Pb计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲拌磷、阿维菌素、吡虫啉、吡啶醚菌酯、铅(以Pb计)、阿维菌素、氟虫腈、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果</p>
			茄果类蔬菜	甜椒	较高	<p>阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果</p>
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	<p>阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、水胺硫磷、氧乐果</p>
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	<p>阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、水胺硫磷、氧乐果</p>
				萝卜	较高	<p>铅(以Pb计)、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、水胺硫磷、氧乐果</p>
				胡萝卜	较高	<p>铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p>
			蔬菜	姜	较高	<p>铅(以Pb计)、铜(以Cu计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、啶虫脒、氧乐果、乙酯甲拌磷</p>
			叶类蔬菜	大白菜	较高	<p>铜(以Cu计)、阿维菌素、啶虫脒、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲拌磷、啶虫脒</p>

叶类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷、吡虫啉、毒死蜱、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、啶虫脒、啉菌唑、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫啉、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷
叶类蔬菜	芹菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、噻虫啉、克百威、氯氟氰菊酯、噻虫啉、水胺硫磷、天多威、噻虫啉、三氯杀螨虫、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷
叶类蔬菜	油菜菜	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、水胺硫磷、天多威、灭蝇胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷
豆类蔬菜	蚕豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、水胺硫磷、天多威、灭蝇胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷
	食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫啉、氧乐果
	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷

26	食用农产品	水产品	茄果类蔬菜	番茄	较高	<p>镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、茚氟利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯丙唑醇、氧乐果、乙醚甲胺磷</p>
		淡水鱼		淡水鱼	高	<p>多氯联苯、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟米尼考、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、恩诺沙星、甲氧苄啶、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星</p>
		淡水虾	淡水产品	淡水虾	高	<p>孔雀石绿、氯霉素、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物(以Cd计)、土霉素/金霉素四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以Cd计)、氧氟沙星</p>
		淡水蟹		淡水蟹	高	<p>孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮</p>
		海水鱼		海水鱼	高	<p>呋喃唑酮、呋喃唑酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星</p>
		海水虾	海水产品	海水虾	高	<p>挥发性氨基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、恩诺沙星、磺胺类(以五氯酚计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星</p>
		海水蟹		海水蟹	高	<p>镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、咪唑唑啉代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星</p>
		贝类	贝类	贝类	高	<p>镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟米尼考、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)</p>
		其他水产品	其他水产品	其他水产品	高	<p>镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、咪唑唑啉代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星</p>

26	食用农产品	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	高	毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氧乐果
					梨	高	毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪唑啉酮和咪唑啉酮衍生物、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪唑啉酮和咪唑啉酮衍生物
					枣	高	吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、克百威、糖精钠(以鲜胺计)
					桃	高	毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪唑啉酮和咪唑啉酮衍生物、吡虫啉
					油桃	高	毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
					柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
					柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵
					柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙磷唑
					橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
					葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱和霜霉威乙酸盐、氧乐果、联苯菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、啶虫脒、联苯菊酯
					草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯唑醇、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉



豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉	5
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉	5
生干坚果与籽类食品	生干籽类	生干籽类	你点我松	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素B1、噻菌灵	19
合计					325



### (3) 验收合格证明材料

#### 政府采购履约验收

采购单位	临朐县市场监督管理局	项目名称	临朐县市场监督管理局2023年食品安全监督抽检项目	合同名称	临朐县市场监督管理局2023年食品安全监督抽检委托合同
供应商	山东润达检测技术有限公司	项目及合同编号	14082202300000000000	合同金额	157800.00元
分期验收	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	分期情况	共分1期验收		
验收时间	2023年11月30日	验收地点	自行简易验收 <input checked="" type="checkbox"/> 验收小组验收 <input type="checkbox"/>		
验收内容	服务质量	服务进度	人员、设备配备情况	服务承诺实现	合同履行时间、地点、方式
	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	按时 <input checked="" type="checkbox"/> 不按时 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
专业检测机构情况说明和改进意见	/				
存在问题	/				
最终结论	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>				
验收小组成员签字	无				
经办人：	负责人：	采购代理机构意见	采购单位意见		
经办人：[签字]	负责人：[签字]	经办	负责人：[签字]		
供应商确认： (单位公章或授权代表签字)	[盖章]				

说明：1. 该表为服务类项目履约验收的参考样表，采购人或采购代理机构可以根据工作实际进行调整。  
2. “采购代理机构意见”，履约验收工作由采购人自行组织的，无需填写该项内容。

## 9、朔州市平鲁区市场监督管理局 2025 年度食品监督抽检服务项目

### (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=96RLDk6j5U6W5NjLCbq+ZQ==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.117.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b>

2026/2/8 17:53 朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目结果公告

### 朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目结果公告

来源: 华天立盛项目管理有限公司 发布时间: 2025-07-02 浏览次数: 210

一、项目编号: 1406032025CCS00024

二、项目名称: 朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目

三、中标(成交)信息

1. 中标结果:

序号	供应商名称	供应商地址	中标(成交)金额	评审总分
1	河北立诚检测科技有限公司	石家庄高新区学苑路86号9号楼	报价: 170300 (元)	75.67
2	山东天安检测服务有限公司	山东省菏泽市开发区岳程街道黄河东路天华明珠西侧天安产业园一号楼101室	报价: 165600 (元)	73.0
3	山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	报价: 161860 (元)	74.0

2. 废标结果:

序号	标项名称	废标理由	其他事项
----	------	------	------

四、主要标的信息

服务类主要标的信息:

序号	标项名称	标的名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	1包	朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目-1包	山西省朔州市平鲁区	详见响应文件	自合同签订之日起至2025年11月15日止	符合国家、省级、市级及行业相关规范和采购人要求
2	2包	朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目-2包	山西省朔州市平鲁区	详见响应文件	自合同签订之日起至2025年11月15日止	符合国家、省级、市级及行业相关规范和采购人要求

www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=96RLDk6j5U6W5NjLCbq+ZQ==&utm=site.site 1/3

3	3包	朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目-3包	山西省朔州市平鲁区	详见响应文件	自合同签订之日起至2025年11月15日止	符合国家、省级、市级及行业相关规范和采购人要求
---	----	----------------------------------	-----------	--------	-----------------------	-------------------------

**五、评审专家（单一来源采购人员）名单：**

米成政，高玉明（第1、2、3包采购人代表），高保东

**六、代理服务收费标准及金额：**

1.代理服务收费标准：参照《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）文件的规定

2.代理服务收费金额（元）：7466.40

**七、公告期限**

自本公告发布之日起1个工作日。

**八、其他补充事宜**

无

**九、对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系**



附件信息：

[磋商文件.docx](#) 342.3K

[中小企业声明函](#) 931.3K

[中小企业声明函](#) 201.3K

[中小企业声明函](#) 1020.5K



## (2) 中标通知书及合同

### 中标(成交)通知书

山东润达检测技术有限公司:

经评定,编号为1406032025CCS00024采购文件中的朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目-包3,确定你公司中标(成交),中标(成交)价格为161860元。

自此通知书发出之日起10日内,最长不得超过30日,请按本项目采购文件和响应文件拟定合同文本,并与采购人签订政府采购合同。



朔州市平鲁区市场监督管理局

2025年度食品监督抽检服务项目采购合同



甲方：朔州市平鲁区市场监督管理局  
乙方：山西润达检测技术有限公司  
甲方委托乙方实施的朔州市平鲁区市场监督管理局2025年度食品监督抽检服务项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》规定，经甲乙双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意，签订本合同。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以竞争性磋商(政府采购方式)采购乙方提供的以下服务：

食品安全监督抽检

内容包括：详见附件

2、本合同项目下的服务期限为：  
自2025年07月04日至2025年11月15日止。

3、服务地点：山西省朔州市平鲁区

第二条 合同金额

本合同服务费总金额为人民币(大写)：壹拾陆万壹仟捌佰陆拾元整(¥161860.00)。

第二条 服务质量标准

符合国家、省级、市级及行业相关规范和采购人要求。

第三条 验收方及验收标准

验收方：朔州市平鲁区市场监督管理局

验收标准：

(1) 按合同要求完成普通食品、食用农产品、你点我检产品、校园专项要求的检验批次数和全部检验项目。

(2) 承检机构出具的普通食品、食用农产品、你点我检产品、校园专项安全检验报告应当加盖机构公章，并有检验人的签名或者盖章，承检机构和检验人对出具的检验报告负责。

(3) 将所有的实验数据全部上传到国家食品安全抽样检验信息系统，公示公告，分析报告交付甲方，备份样品处理符合甲方要求。

#### 第四条 服务受益方评价标准及方法

##### (一) 检测质量维度

###### 1、准确性与可靠性

标准：检测结果与真值的偏差率（如采用标准物质验证，偏差 $\leq 5\%$ ），重复检测的一致性（变异系数 CV $\leq 3\%$ ）。

方法：通过盲样测试、实验室间比对（如参加 CNAS 能力验证）、加标回收率实验（回收率 80%-120%）评估。

###### 2、检测范围与适用性

标准：覆盖国家标准（如 GB 2760、GB 2762）要求的全项目（农残、兽残、重金属、微生物等）。

方法：通过检测项目清单与法规要求的匹配度，评估对新兴风险物质（如新型污染物）的覆盖能力。

##### (二) 服务效率维度

###### 1、检测周期

标准：常规项目（如微生物、理化指标）检测周期 $\leq 3$  个工作日，紧急项目可提供 24 小时加急服务。

###### 2、响应速度

标准：咨询回复 $\leq 2$  小时，投诉处理 $\leq 24$  小时。

方法：通过客户满意度调查、服务日志记录评估。

##### (三) 合规与公信力维度

###### 1、资质认证

标准：具备 CMA、CNAS 认证，且认证范围覆盖检测项目。

方法：核查资质证书有效期及项目附表，确认是否通过年度监督评审。

###### 2、数据可追溯性

标准：检测记录、原始数据保存 $\geq 5$  年，可提供完整的检测流程溯源报告。

方法：随机抽查检测报告，核查采样记录、仪器数据、人员签字等链条完整性。

(二) 成本与性价比维度

1、检测费用合理性

标准：单项检测价格不高于行业平均水平 10%，批量检测可提供折扣(如套餐价优惠 $\geq 15\%$ )。

方法：对比市场调研数据(如第三方机构报价清单)，评估性价比。

2、附加服务价值

标准：提供免费合规咨询、检测结果解读、风险预警等增值服务。

方法：通过客户反馈调查附加服务的使用率与满意度(如 $\geq 80\%$  客户认为服务“有帮助”)。

第五条 双方权利和义务

1、甲方的权利和义务

权利：(1) 服务费用审核权、检测标准执行监督权、结果准确性核。(2) 进度与流程控制权、检测周期调整权利、现场监督与检查权利。(3) 合同约定的特殊权利：数据与报告使用权。

义务：(1) 提供检测基础条件的义务、样品与信息提供义务、检测条件配合义务。(2) 按约支付费用与保密义务；费用支付义务、商业秘密保护义务。

2、乙方的权利和义务

权利：(1) 服务报酬获取权；费用结算与支付请求权、费用变更与补偿权。(2) 资源与条件保障权；样品与信息获取权、现场工作配合权。

义务：(1) 检测服务实施义务；资质与能力合规义务、检测标准严格执行义务。(2) 结果与报告质量义务；数据准确性与真实性义务、报告规范性与时效性义务。(3) 样品与信息管理义务；样品保管与处置义务、检测信息保密义务。(4) 配合与响应义务；甲方监督配合义务、应急与异常响应义务。

第六条 付款方式

由甲方以 1、一次性付款 方式付款。

注：根据服务类型选择以下任一种付款方式

1、一次性付款：

乙方履约完毕经甲方验收合格后 7 日内，一次性支付全部服务费。

2、分期支付：

(1) 按年/按季度/按月支付等额的服务费；

(2) 合同签订后 7 日内，甲方向乙方支付 7 元(或服务费总额的 7%)；在交付服

务成果后  日内，支付服务费总额的  %。

(3) 按进度支付服务费；

1) 服务人员到达服务地并提交服务实施方案后  /天内，甲方应将总服务费的  %付给乙方。

2) 第二次付款为总服务费的  %，甲方应在乙方已经准备好，并递交了服务报告及其它相关文件，而这些报告和文件符合合同附件的要求并被甲方验收后付给乙方。

3) 最后一次付款额应为总服务费的  %，甲方应在乙方递交了服务总结报告和说明并完全履行合同完毕  日内付给乙方。

#### 第七条 违约责任

1、乙方提供的服务不符合合同文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价  %的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价  %的数额向甲方支付违约金。逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、未经甲方同意乙方不得私自将该服务转包第三方完成。如私自转包，则处本合同总价  %的违约金。

4、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的  %的违约金。甲方逾期付款，则每日按逾期金额的  %向乙方偿付违约金。

5、其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

#### 第八条 知识产权归属

#### 第九条 保密条款

1、乙方对甲方提供的资料负有保密义务，未经甲方同意，不得向项目无关单位和个人提供有关资料。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对乙方单位交付的成果文件、资料不得向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

#### 第十条 争议的解决

本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同签订地法院处理。

#### 第十一条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后5日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，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合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

#### 第十二条 合同的终止

1. 合同期满，双方未续签的；
2. 乙方服务能力丧失，致使服务无法正常进行的；
3. 在履行合同过程中，发现乙方已不符合国家及行业相关法律法规规定的承接主体应具备的条件，造成合同无法履行的。

#### 第十三条 税费

此项目发生的与本采购项目相关的税费均由乙方负担。

#### 第十四条 其它

1. 本合同所有附件及补充协议均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
2. 在执行本合同过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

#### 第十五条 补充条款

1. 谅解与备忘条款：
2. 双方不可撤销的责任与义务：
3. 双方约定以下补充条款：

#### 第十六条 合同生效

1. 本合同订立时间：2025年7月4日
2. 本合同订立地点：山西省朔州市平鲁区。
3. 本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。
4. 本合同一式四份，双方各执两份。

第十七条 合同附件(签定具体合同时，若有附件应注明，并注明附件名称。)

食品抽检明细（3包）

平鲁区市场监督管理局  
平鲁区市场监督管理局  
山东润达检测技术有限公司  
乙方（盖章）：山东润达检测技术有限公司

山东润达检测技术有限公司

1. 2024

(3) 验收合格证明材料

项目情况验收表

采购单位	朔州市平鲁区市场监督管理局		
项目名称	朔州市平鲁区市场监督管理局 2025 年度食品 监督抽检服务项目（包 3）	项目编号	1406032025CCS00024
入围单位名称	山东润达检测技术有限公司		
分期验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	分期情况	共分/期，此为第/期验收
验收时间	2025. 11. 20	验收地点	山西省朔州市平鲁区
验收组织形式	自行简易验收 <input type="checkbox"/>		验收小组验收 <input type="checkbox"/>
验收结论	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
专业检测机构 情况说明	山东润达检测技术有限公司 2026 年完成抽检 108 批。		
存在问题和改 进意见	/		
最终结论	合 格 <input checked="" type="checkbox"/>		不合格 <input type="checkbox"/>
采购单位意见			
入围单位确认			

注：此件不公开。

# 10、2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目

## (1) 中标公告的下载网页及网址

<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=TPXs2YUZjA6sT80H1+HUhg==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.99.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b>

2025/2/6 17:55 2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目结果公告

### 2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目结果公告

来源: 中财建工程管理(山西)有限公司 发布时间: 2025-05-10 浏览次数: 472

一、项目编号: 1401092025CCS00031

二、项目名称: 2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目

三、中标(成交)信息

1. 中标结果:

序号	供应商名称	供应商地址	中标(成交)金额	评审总得分
1	必维信诺(山东)检测技术有限公司	山东省青岛市崂山区株洲路168号16层	报价: 482500(元)	92.01
2	山东天安检测服务有限公司	山东省菏泽市开发区岳程街道黄河东路天华明珠西侧天安产业园一号楼101室	报价: 429000(元)	86.06
3	浙江金正检测有限公司	浙江省义乌市贝村路930号	报价: 412848(元)	85.47
4	安徽天祥检验检测有限公司	安徽省阜阳市颍州区颍湖路11号	报价: 350290(元)	83.98
5	山东润达检测技术有限公司	山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室	报价: 334600(元)	82.68
6	中量检测认证有限公司	陕西省西安市高新区科技路27号E阳国际1幢1单元1309室	报价: 284000(元)	81.33
7	英格尔检测认证(山东)有限公司	山东省潍坊高新区新城街道北海社区胜利东街88号(山东畜牧兽医职业学院内)	报价: 270836(元)	82.67
8	上海微谱检测认证有限公司	上海市宝山区长江路43号3幢3A110	报价: 237000(元)	82.87
9	青岛元信检测技术有限公司	山东省青岛市高新区新悦路59号	报价: 210693.6(元)	86.0
10	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	陕西省西安市未央区和生国际食品交易中心8楼	报价: 200600(元)	85.19
11	河北盛世天祥检测服务有限公司	石家庄高新区天山南大街695号2号楼A4-1、A5、B4、B5	报价: 189800(元)	84.51
12	山东元正检测技术有限公司	东营市农业高新技术产业示范区	报价: 181704(元)	83.18

2. 废标结果:

www.ccgp-shanxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=138010&articleId=TPXs2YUZjA6sT80H1+HUhg==&utm=site.site-PC-38002.1045-pc-wsg-mainSearchPage-front.99.edb1dd80dbac11f09a6c31ced629f73b 1/1

## (2) 中标通知书及合同

### 成交通知书

山东润达检测技术有限公司:

经评定，2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目-包5（项目编号：1401092025CCS00031），确定你公司成交，成交价格为334600元。

自此通知书发出之日起30天内，请按本项目采购文件和响应文件拟定合同文本，并与采购人签订政府采购合同。

中财建工程管理（山西）有限公司  
2025年06月10日



# 食品安全抽检检测合同书

(第五包)

项目名称：2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全  
监督抽检项目

项目编号：1401092025CCS00031



甲方：太原市万柏林区市场监督管理局

乙方：山东润达检测技术有限公司

2025年6月

# 政府采购服务合同

甲方（购买主体）：太原市万柏林区市场监督管理局

地址：万柏林区前进路南段9号

乙方（承接主体）：山东润达检测技术有限公司

地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《政府购买服务管理办法》和《山西省人民政府办公厅关于印发山西省政府购买服务实施办法的通知》和《山西省财政厅、山西省市场监管局关于规范政府购买服务合同管理有关问题的通知》等相关规定，为保证政府购买服务实效，明确双方的权利义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，现就2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目达成如下合同，以兹共同遵守：

## 一、项目名称及内容

（一）项目名称：2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目

（二）项目内容：乙方（承接主体）应依据项目编号：1401092025CCS00031，包号第五包的磋商文件、响应文件和中标通知书的要求，完成本次抽查工作中的抽样、检验及结果汇总等工作。本次食品安全监督抽检任务批次数为328批次，抽检产品、项目详见附件。

## 二、服务项目及要求

（一）服务对象：太原市万柏林区市场监督管理局。

（二）合同期限：

合同期限自2025年06月16日起至2025年11月15日止。

（三）服务时间：抽样检验工作和数据上传工作在2025年11月15日前全部完成。

（四）服务数量：328批次。

（五）服务标准：食品安全监督抽检工作严格按照《食品安全抽样检验管理

办法》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》以及有关法律、法规、规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序，履行法定手续。乙方对于不合格样品或问题样品须进行复核，确保检测结果准确可靠。

（六）提供服务的地点：采购人指定地点。

（七）提供服务的形式：按照磋商文件的要求。

### 三、合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：叁拾叁万肆仟陆佰元（¥334600.00元）。

### 四、付款方式

（一）甲乙双方协商一致，采取以下第（2）种付款方式：

#### 1、一次性付款：

乙方履约完毕并经甲方验收合格或相关部门评审完毕后2日内，一次性支付全部服务费，评审后服务费如与合同约定金额不一致的，应以评审确定的金额予以支付。

#### 2、分期支付：

（1）按年/按季度/按月支付等额的服务费；

（2）合同签订后，甲方向乙方支付合同总额的30%；在抽检任务完成60%后，支付合同总额的40%，抽样检验工作和数据上传工作全部完成并验收合格后，支付合同总额的30%；

（3）按进度支付服务费；

（本条款内容可根据政府购买服务内容予以细化）

（二）支付方式：

### （一）服务质量绩效目标

高标准、高质量完成食品安全监督抽检任务，并录入国家食品安全抽样检验信息系统。

### （二）服务质量评价指标

#### 1、数量指标

完成不低于 328 批次食品安全监督抽检，并出具检验报告。

#### 2、质量指标

乙方抽样检测程序必须符合《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》等法律法规中有关食品抽检的规定。采集的样品在贮存、运输等过程中，乙方应采取适当保护措施，避免包装破损、霉变之间的交叉污染；保证出具检验报告的真实性和准确性，并承担相应法律责任。

#### 3、时效指标

乙方应按甲方要求在 2025 年 11 月 15 日前完成抽样检验及检验数据上传“国家食品安全抽样检验信息系统”任务。（专项抽检任务有特殊要求的按要求完成）。

#### 4、成本指标

乙方承担样品购置费及检验费。

#### 5、满意度指标

问题发现率不得低于全市平均水平，年度抽样检验数据退回或修改率不超过所占承担任务的 5%。

### 六、项目验收

#### （一）验收内容

依据服务内容、技术要求及服务期限，对所有检测结果进行核对验收。

#### （二）结果应用

全面掌握太原市万柏林区食品安全现状，及时发现食品安全风险隐患，高标准高质量完成太原市万柏林区市场监督管理局 2025 年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目（第五包）的工作任务。

### 七、甲乙双方权责

#### （一）甲方的责任和义务

- 1、甲方负责制定食品抽样和检测方案；
- 2、甲方按协议约定的费用及时足额付费；
- 3、负责协调处理抽样工作过程中遇到的其他问题。

#### (二) 乙方的责任和义务

- 1、如实提供本单位合法有效的资质证书及相关材料；
- 2、制定检测工作方案及流程，完善检测工作措施，明确检验规则和检验方法及检验结论所依据的有效法律文件，保证检验工作的合法有效性及检测结果的准确性。检测结果只对所抽取的样品负责；

- 3、有义务根据甲方要求参加因检验结论引发的法律事务，对检验结论进行说明；

- 4、要严格按照甲方制定的食品安全抽检实施方案和国家食药监管总局《关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）的通知》和《食品安全抽样检验管理办法》的有关规定和要求进行抽样和检验；

抽样：安排抽样人员进行抽样，要认真核实被抽检人名称、地址、进货量、销售量和商品批次、规格、商标及生产单位等信息；

检验：检验应当采用食品安全国家标准，没有国家标准的，应当采用备案的食品安全地方标准，没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对样品检测的判定依据；根据实验需要做好质控工作；

检验报告：检验报告出具要规范，结论要明确，对所检样品作出合格结论的，乙方需向甲方应提供一份报告正本原件。对所检样品作出不合格结论的，乙方需向甲方提供三份报告正本原件；

时限：被抽检人对检测结果提出质疑的，乙方进行解释，但不得受理该样品的复检申请。需要复检时，按照复检程序办理，当复检结果与原结论不一致时，乙方承担复检费用。

- 5、检出非食用物质或其他高危致病菌等高风险物质的，在确认检验结果 24 小时内报送给甲方。其他检验结论乙方应当自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告，并送达甲方签收；

- 6、乙方应严格按照此合同及合同后抽样检测清单完成相关工作，未经甲方书面认可，不得擅自减少抽样品种、数量及检测项目，不得擅自修改判定原则，

不得向任何第三方泄漏任何抽样及检测信息；

7、在抽样工作中，负责抽样所需人员、车辆、抽样工具等保障；

8、按照甲方要求及时报送相关检测工作材料，每品种必须至少提供两份典型实验原始记录复印件（需盖章）。

#### 八、合同的变更、终止和解除

（一）本合同未尽事宜，经双方协商后，可在符合政府采购法等相关法律法规规定的前提下签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（二）因发生不可抗力等原因导致本合同无法履行或无继续履行的必要的，双方可协商解除合同且互不承担违约责任。除上述约定外，任何一方不得擅自解除本合同。

（三）（符合合同其他条款生效的条款，应予以载明。）

（四）（其他需要约定的事项）

#### 九、知识产权

（一）乙方保证甲方在使用成交服务时，不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

（二）乙方保证其提供的内容拥有合法的知识产权或授权，其权利义务不涉及第三人，没有任何侵权，若乙方所作的设计造成任何第三方的专利权、商标权、著作权或其他受保护的权利的侵犯，则所引起的一切索赔和诉讼由乙方承担并负责支付损害赔偿、诉讼费、律师费等一切费用。若发生以上情况并给甲方造成损失，乙方应负法律责任，甲方有权依法向乙方索赔并追究责任。

（三）（其他需要约定的事项）

#### 十、违约责任

（一）依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》的相关条款和本合同约定，乙方未全面履行合同义务或者发生违约，甲方有权终止合同，依法向乙方进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。

（二）甲乙双方任何一方违反本协议约定，应向守约方支付违约金；

（三）乙方未在 2025 年 11 月 15 日前按照相关规定将抽检数据全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，甲方按照成交价的 5%，从成交价款的尾款中扣除；

(四) 由于不可抗力的原因, 乙方延误抽检或不能按时按成检测(应事先通知甲方并征得同意)和甲方不能按时付款, 双方互不承担相应责任, 但相关事宜双方应协商解决, 双方协商不成的, 可以向甲方所在地的人民法院提出诉讼。

(五) 乙方存在下列行为之一的, 每出现一次, 扣除主合同成交价的 1.5%:  
(1) 由于乙方原因导致复检工作无法开展的; (2) 乙方报送的公示信息错误引发社会舆情造成重大影响的; (3) 乙方出现抽样单丢失、检验报告丢失、备份样品损坏等情形的。

#### 十一、保密条款

乙方及其项目参加人员应就合同履行过程中了解到、涉及到、搜集到甲方技术信息、经验信息以及其他尚未公开的有关信息、资料负有保密义务, 并采取相应的保密措施。如发生泄密情况, 甲方有权索赔。乙方应承担的保密义务包括但不限于:

- (一) 未经甲方书面同意, 不得将上述信息、资料披露给任何第三人;
- (二) 不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的;
- (三) 在本合同终止或解除时或按甲方要求, 及时将上述信息、资料返还甲方, 或按甲方要求作适当处理。

(四) 本合同项下的保密义务约定至相关信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止。

(五) 本条约定在本合同终止后仍然继续有效, 且不受合同解除、终止或无效的影响。

(六) (其他需要约定的事项)

#### 十二、不可抗力

(一) 当发生不可抗力事件而导致其中一方不能履行合同时, 应依据不可抗力对其造成的影响部分或全部免除责任, 但因迟延履行后发生不可抗力的除外;

(二) 任何一方由于不可抗力不能履行合同的, 应及时通知对方并采取有效措施防止损失扩大。遭受不可抗力的一方应在事件发生后 7 日内向对方提供该不可抗力事件的详细情况, 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合同。

(三) 因不可抗力导致双方均发生损失的, 双方各自承担损失; 不可抗力结束后, 经甲乙双方协商确认合同仍有继续履行的必要的, 双方均应积极履行合同。

(四) (其他需要约定的事项)

### 十三、争议解决

(一) 当履行本合同发生争议时，双方应友好协商解决。无法协商达成一致的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

(二) (其他需要约定的事项)

### 十四、其他

(一) 本合同中的保密条款、知识产权条款、争议解决条款长期有效，不随本合同的终止、无效、被撤销而失效。

(二) 本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

(三) 本合同自双方法定代表人或授权代表签字盖章之日起生效。

(四) 本合同一式肆份，其中甲方执贰份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

(五) (其他需要约定的事项)

### 十五、合同附件 (若有附件请注明，并注明附件名称)



附件：

2025 年食品安全监督抽检任务表

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）	风险等级	抽检项目	下元街道
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A	1
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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)	0
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A	1
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2

			其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
		谷物	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	4
		谷物粉类制品	发酵面制品	较高	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	
		谷物粉类制品	其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
			玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
			芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
			橄榄油、油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1

品			橄榄 果渣 油				
			菜籽 油	高	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	高	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 植物油	高	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	2	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	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	0
		食醋	食醋	食醋	一般	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	1



酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	0
调味料	料酒		一般	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	1
香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以 Pb 计)、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	1
		其他香辛料调味品	较高	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	鸡粉、鸡精调味	一般	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)、安赛蜜、菌落总数、大	0

		料	料		肠菌群	
			蛋黄 酱沙 拉酱	一 般	二氧化钛	
			坚果 与籽 类的 混 合 料	一 般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	1
		体复 合调 味料	辣 椒酱	一 般	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	一 般	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	1
调 味 品	调 味 料	半固 体复 合调 味料	其他 半固 体调 味料	一 般	铅(以 Pb 计)、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	一般	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	0
		味精	味精	一般	谷氨酸钠	0
			普通食用盐	一般	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)	1
			低钠食用盐	一般	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)	
4	肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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)	0
		腌制肉制品	腌腊肉制品	高	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、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素	

		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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	2
	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高	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	1
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	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	1



			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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	1
	肉制品			火腿制品	高	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	2
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	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	7
			灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌		
			高温杀菌乳	高	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		
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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		

			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1	
			乳制品(固态成型产品)	奶片、奶条等固态成型产品	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	0	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	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 NO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 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	较高	耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 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	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	1
		蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、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	0
饮料	饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	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	1
		茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、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	1



			固体 饮料	固体 饮料	较 高	蛋白质、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	1
7	方便 食品	方便 食品	方便 面	油炸 面、方 便米 粉(米 线)、 方便 粉丝	较 高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			调味 面制 品	调味 面制 品	较 高	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	1



					球菌		
				方便 粥、方 便盒 饭、冷 冻 其他 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B <sub>1</sub> 、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	1	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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	1
9	罐头	罐头	畜禽 水产 罐头	畜禽 肉类 罐头	一般	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	2



					酸计)、商业无菌	
			水产 动物 类罐 头	一 般	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 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	1
	罐 头	罐 头	果蔬 罐 头	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)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四 乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	0
1 0	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、 合成着色剂(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	1



1	速冻食品	速冻 面食	速冻 面食	速冻 面食 生制 品	较 高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2
				速冻 面食 熟制 品	较 高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻 肉制品	速冻 肉制品	速冻 肉制 品	一 般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(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	2
				速冻 水产 制品	速冻 水产 制品	一 般	
		速冻 其他 食品	速冻 谷物 食品	速冻 谷物 食品	一 般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	0
1 2	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较 高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	1

1 3	糖果 制品	糖果 制品 (除巧 克力及 巧克力 制品)	糖果	糖果	一 般	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	0	
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力及巧克力制品	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一 般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	0
			果冻	果冻	一 般	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	0	

1 4	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、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)	3
		和代用品茶	代用品茶	代用品茶	代用品茶	一般	
1 5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	3
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	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	啤酒	一般	酒精度、甲醛

		葡萄酒	葡萄酒	较高	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	较高	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	蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	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	3	
		以发酵酒为酒基的配制酒	较高	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的比例之和、安赛蜜		
	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	2	



			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	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	
1 6	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	2
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1
			食用菌制品	干制食用菌	较高	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)	0
				腌渍食用菌	较高	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	0

1 7	水果 制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	0
			水果干制品(含干枸杞)	一般	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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	0
			果酱	果酱	一般	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
1 8	炒货食品及坚果	炒货食品及坚果制品(烘	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1

	果制品		炒类、油炸类、其他类)			酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	0
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				赤砂糖	一般	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)	1
				红糖	一般	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)	0



Yongda Testing Technology Co., Ltd.

				冰糖	一般	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、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	0
2 1	水产 制品	水产 制品	干制 水产 品	藻类 干制 品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
				预制 水产品	较 高	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、胭脂红、日落黄)	
		水产 制品	熟制 动物 性水 产制 品	熟制 动物 性水 产制 品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)	0
				生食 水产 品	高	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	0
2 2	淀粉 及淀 粉制 及	淀粉	淀粉	淀粉	一般	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	0



八和四八八  
八八四八八

淀粉制品	品	淀粉制品	粉丝 粉条	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	4	
			其他淀粉制品	较高	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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
2 3	糕点	糕点	面包	面包	较高	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	1



		月饼	月饼	较高	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	2
		粽子	粽子	较高	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	1
糕点	糕点	糕点	糕点	较高	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、三氯蔗糖、丙二醇、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	1



						葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
2 4	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	1
			发酵性豆制品	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)	2
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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	2
2 5	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	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、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	0

26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素C、维生素D、维生素D <sub>3</sub> 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总葱醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿谷类辅食	婴幼儿高蛋白谷物辅食、婴幼儿生制类谷物辅食	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1



			品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品				
	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	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌		
28	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头 花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	6
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	



				甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
			油饼 油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	2
			凉皮 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
调味品(自制)	熟肉制品(自制)	皮冻 (自制)		较高	铬(以Cr计)	1
		熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	1	
调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1	
水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	1	

	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			复用餐饮具(餐饮服务单位)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	12
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	1
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)	1



		食用 油、油 脂及 其制 品(自 制)	食用 油、 油脂 及其 制品 (自制)	煎炸 过程 用油	较 高	极性组分、酸价(KOH)	2
		淀粉 制品 (自 制)	粉丝 粉条 (自制)	粉丝 粉条	较 高	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)	1
		饮料 (自 制)	饮料 (自 制)	奶茶 (自 制)		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
2 9	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 肉	猪肉	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉 素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、 林可霉素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环 素(组合含量)	3
				牛肉	高	克伦特罗、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代谢物、沙丁胺醇、地塞 米松、倍他米松	20
				羊肉	高	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺 醇、磺胺类(总量)、林可霉素、环丙氨嗪	
				其他 畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱 克多巴胺	
		禽肉	鸡肉	高	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪、氯霉 素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙 拉沙星、替米考星、甲硝唑	4	

			鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星		
		畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)	1	
3 0	蔬菜	蔬菜	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)	1	
			鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	1	
			鳞茎类蔬菜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、克百威、三氯杀螨醇、辛硫磷、水胺硫磷、三唑磷	5	
			葱	较高	噻虫嗪、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷、三唑磷	1	
			芸薹属类蔬菜	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱	1	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氧乐果	1
普通白菜(小白菜、小油菜、	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、克百威、氧乐果		1			

			青 菜)			
			芹 菜	较 高	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、阿维菌素、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫 磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三 氯杀螨醇	1
			油麦 菜	较 高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲 氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、氧乐果	1
			茄 子		镉(以 Cd 计)、噻虫胺、毒死蜱、氟虫脲、 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、水胺 硫磷、氧乐果	3
		茄 果 类 蔬 菜	辣 椒	较 高	镉(以 Cd 计)、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、 噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百 威、水胺硫磷、氧乐果	1
			甜 椒	较 高	噻虫胺、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡啶醚 菌酯、克百威、噻虫嗪、氧乐果	1
		瓜 类 蔬 菜	黄 瓜	较 高	阿维菌素、哒螨灵、毒死蜱、甲氨基阿维 菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、乙螨唑	3
蔬 菜	蔬 菜	豆 类 蔬 菜	豇 豆	较 高	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克 百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、甲拌 磷、乙酰甲胺磷、三唑磷	10
			菜 豆	较 高	噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌 灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、 水胺硫磷、氧乐果	
			食 荚 豌 豆	较 高	多菌灵、噻虫胺、阿维菌素、吡啶醚菌酯、 毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	



3 1	水 产 品	根茎 类和 薯芋 类蔬 菜	山药	较 高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	1
			胡萝卜	较 高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
			萝卜	较 高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
			姜	较 高	铅(以Pb计)、毒死蜱、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、二氧化硫残留量	5
			芋		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
	水 产 品	淡 水 产 品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、诺氟沙星、培氟沙星	5
			淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星	
			淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
		海 水 产 品	海水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2
	海水虾		高	二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、诺氟沙星		



		贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星	1	
		其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	高	恩诺沙星 <sup>*</sup> 、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟苯尼考 <sup>*</sup> 、氧氟沙星 <sup>*</sup>	1	
3	水果类	水果类	仁果类	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氧乐果	4
			梨	较高	敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、苯醚甲环唑、乙螨唑		
			核果类	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、克百威、氧乐果、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
			油桃	较高	克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、噻虫胺		
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、克百威、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、敌敌畏、联苯肼酯	6
水果类	水果类	柑橘类水果	柚	较高	氯唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、克百威		
			橙	较高	联苯菊酯、氯唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐		
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、戊唑醇	14	
			草莓	较高	多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果		
猕猴桃	较	氯吡脞、敌敌畏、多菌灵、氧乐果					

			桃	高		
			桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
			香蕉	较高	腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、氟唑菌酰胺	
			芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、氧乐果	
		热带和亚热带水果	杨梅	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、多菌灵、苯醚甲环唑、氟霜唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
			龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	40
		热带和亚热带水果	番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
		瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	4
			甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
3 3	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、地	16



长沙远大检测技术有限公司

					克珠利、托曲珠利	
3 4	生 干 坚 果 与 籽 类 食 品	生 干 坚 果 与 籽 类 食 品	生 干 坚 果 与 籽 类 食 品	生 干 籽 类	一 般	2
			合计			305
			你点我检批次			23
			总计			328

注：表中检验项目为参照省抽、市抽任务并结合太原市万柏林区实际确定的检验项目，在实际检验时要按照国抽细则检验项目下面“注”和“检验应注意的问题”的要求从中选择检验。

(3) 验收合格证明材料

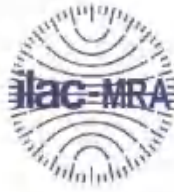
太原市万柏林区市场监督管理局  
食品安全监督抽检项目验收报告

委托方 (甲方)	太原市万柏林区市场监督管理局	
被委托方 (乙方)	山东润达检测技术有限公司	
项目名称	2025年太原市万柏林区市场监督管理局食品安全监督抽检项目	
完成时间	2025年11月15日	
验收内容	<p>服务时间:5个月 服务数量:3批次 服务标准:食品安全监督抽检工作严格按照《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》以及有关法律法规、规章执行。样品采集过程严格执行监督抽检工作程序,履行法定手续。乙方对于不合格样品或问题样品须进行复核,确保检测结果准确可靠。</p> <p>提供服务的地点:采购人指定地点。 提供服务的形式:按照磋商文件的要求。</p>	
验收意见	太原市万柏林区市场监督管理局	山东润达检测技术有限公司
		已按合同要求完成抽样、检验及后续工作请验收
验收人(盖章) 		被验收人(盖章) 
日期: 2025年11月15日		日期: 2025年11月15日

# 企业综合实力

## (一) 中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书 (CNAS)





China National Accreditation Service for Conformity Assessment  
LABORATORY ACCREDITATION CERTIFICATE  
(Registration No. CNAS L15457)

**Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.**

*(Legal Entity: Shandong Runda Testing Technology Co., Ltd.)*

Room 101, Block D, Bio-Pharmaceutical Industrial Park, East of Gaoxin 2nd  
Road, South of Jiankang East Street, High-tech Zone, Weifang,

Shandong, China

*is accredited in accordance with ISO/IEC 17025: 2017 General  
Requirements for the Competence of Testing and Calibration  
Laboratories (CNAS-CL01 Accreditation Criteria for the Competence of  
Testing and Calibration Laboratories) for the competence to undertake  
the service described in the schedule attached to this certificate.*

*The scope of accreditation is detailed in the attached schedule  
bearing the same registration number as above. The schedule forms an  
integral part of this certificate.*

Effective Date: 2021-09-29

Expiry Date: 2027-09-28

Signed on behalf of China National Accreditation Service for Conformity Assessment

China National Accreditation Service for Conformity Assessment (CNAS) is authorized by Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China (CNCA) to operate the national accreditation schemes for conformity assessment. CNAS is a signatory of the International Laboratory Accreditation Cooperation Mutual Recognition Arrangement (ILAC MRA) and the Asia Pacific Accreditation Cooperation Mutual Recognition Arrangement (APAC MRA).  
The validity of the certificate can be checked on CNAS website at <http://www.cnas.org.cn/english/findanaccreditedbody/index.shtml>.



# 中国合格评定国家认可委员会 认可决定书

机构名称： 山东润达检测技术有限公司

机构注册号： CNAS L15457

根据中国合格评定国家认可委员会（CNAS）的有关规定，CNAS 派出评审组实施了现场评审，经认可评定，CNAS 做出决定并通知如下：

一、保持你机构认可资格并扩大认可能力范围，认可能力范围见认可证书附件。

二、允许你机构按照《认可标识使用和认可状态声明规则》（CNAS-R01）以及 ILAC-R7 的规定，使用 CNAS 认可标识、ILAC-MRA/CNAS 标识和声明认可状态。

三、你机构应从现场评审完成之日起 24 个月之内接受复评审。

特此通知。



2023年12月07日

名称：山东润达检测技术有限公司

地址：山东省潍坊高新区健康东街以南高新二路以东生物医药产业园内D座101室

注册号：CNAS L15457

认可依据：ISO/IEC 17025:2017 以及 CNAS 特定认可要求

生效日期：2025年12月01日 截止日期：2027年09月28日

附件3 认可的检测能力范围

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
一、食品						
1	食品	1	菌落总数	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2022	不用6.2.2菌落总数测试片法	2025-12-01
		2	大肠菌群	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB 4789.3-2025		2025-12-01
		3	沙门氏菌	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 GB 4789.4-2024	不用5.6血清学分型	2025-12-01
		4	志贺氏菌	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验 GB 4789.5-2012	不用5.5.3血清学分型	2025-12-01
		5	金黄色葡萄球菌	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 GB 4789.10-2016	不用5.6葡萄球菌毒素的检验	2025-12-01

No. CNAS L15457

第 1 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期	
		序号	名称				
		6	亚硝酸盐	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐的测定 GB 5009.9-2025	只用第一法偶氮化法, 第二法分光光度法。	2025-12-01	
		7	蔗糖	食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定 GB 5009.6-2016		2025-12-01	
		8	亚硝酸盐	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐的测定 GB 5009.33-2016	只用第一法 离子色谱法 第二法 分光光度法	2025-12-01	
		9	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 和G <sub>1</sub> 的测定 GB 5009.22-2016	只用第一法为同位素稀释液相色谱-串联质谱法	2025-12-01	
		10	玉米赤霉烯酮	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定 GB 5009.209-2016	不用第二法荧光光度法	2025-12-01	
		11	苯甲酸	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB 5009.28-2016	只用第一法液相色谱法	2025-12-01	
		12	山梨酸	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB 5009.28-2016	只用第一法液相色谱法	2025-12-01	
		13	糖精钠	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB 5009.28-2016	只用第一法液相色谱法	2025-12-01	
		14	脱氢乙酸	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定 GB 5009.121-2016	只用第二法液相色谱法	2025-12-01	
		15	甜蜜素	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定 GB 5009.97-2023		2025-12-01	
					出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3538-2013		2025-12-01
		16	安赛蜜	出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱			2025-12-01

No. CNAS L15457

第 2 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				/质谱法 SN/T 3538-2013		
17	阿斯巴甜		出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3538-2013			2025-12-01
18	阿力甜		出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3538-2013			2025-12-01
19	甜菊		出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3538-2013			2025-12-01
20	二氧化硫		食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 GB 5009.34-2022		只用第一法酸碱滴定法	2025-12-01
21	酸价		食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB 5009.229-2023			2025-12-01
22	过氧化值		食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 5009.227-2023			2025-12-01
23	水分		食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB 5009.3-2016		只用第一法 直接干燥法 第二法 减压干燥法 第四法 卡尔·费休法	2025-12-01
24	灰分		食品安全国家标准 食品中灰分的测定 GB 5009.4-2016			2025-12-01
25	苯并(a)芘		食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定 GB 5009.27-2016			2025-12-01
26	铅		食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB 5009.12-2023		只用第一法 石墨炉原子吸收光谱法 第二法 电感耦合等离子体光谱法	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 3 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 食品中砷元素的测定 GB 5009.268-2025	只用第一篇食品中多元素的测定 第二法电感耦合等离子体质谱法 (ICP-MS)	2025-12-01
				进出口食品中砷、汞、铅、镉的检测方法电感耦合等离子体质谱 (ICP-MS) 法 SN/T 0448-2011		2025-12-01
27	镉		食品安全国家标准 食品中镉的测定 GB 5009.15-2023		不用干法灰化	2025-12-01
				食品安全国家标准 食品中多元素的测定 GB 5009.268-2025	只用第一篇食品中多元素的测定 第一法电感耦合等离子体质谱法 (ICP-MS)	2025-12-01
				进出口食品中砷、汞、铅、镉的检测方法电感耦合等离子体质谱 (ICP-MS) 法 SN/T 0448-2011		2025-12-01
28	总砷		食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 GB 5009.11-2024		只用第一篇第一法电感耦合等离子体质谱法, 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法	2025-12-01
				进出口食品中砷、汞、铅、镉的检测方法电感耦合等离子体质谱 (ICP-MS) 法 SN/T 0448-2011		2025-12-01
29	无机砷		食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 GB 5009.11-2024		只用第二篇食品中无机砷的测定	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 4 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		30	糖	食品安全国家标准 食品中糖的测定 GB 5009.423-2023	第一法液相色谱-原子荧光光谱联用方法 不用干法灰化	2025-12-01
				食品安全国家标准 食品中砷元素的测定 GB 5009.268-2025	只用第一篇食品中多元素的测定 第一法电感耦合等离子体质谱法(ICP-MS)	2025-12-01
				食品安全国家标准 食品中铜的测定 GB 5009.182-2017	只用第二法 电感耦合等离子体质谱法(ICP-MS)	2025-12-01
				食品安全国家标准 食品中多元素的测定 GB 5009.268-2025	只用第一篇食品中多元素的测定 第一法电感耦合等离子体质谱法(ICP-MS)	2025-12-01
2	动物源性食品	1	恩诺沙星	动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
		2	环丙沙星	动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
		3	氧氟沙星	动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		1	喹诺酮类	动物源性食品中喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23312-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
				动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法 GB/T 23316-2007		2025-12-01
		14	咪唑唑酮类药物 (3-氨基-2-噁唑酮)	动物源性食品中咪唑唑酮类药物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法 GB/T 23311-2007		2025-12-01
				动物源性食品中咪唑唑酮类药物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法 GB/T 23311-2007		2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
			总有机碳(TOC)			
		16	氨基霉素	动物源性食品中氨基霉素类药物残留量测定 GB/T 22330-2008	只用 3 液相-质谱/质谱法	2025-12-01
		17	氟苯尼考	动物源性食品中氟苯尼考类药物残留量测定 GB/T 22330-2008	只用 3 液相-质谱/质谱法	2025-12-01
		18	金霉素	食品安全国家标准 动物性食品中金霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 31660.5-2019		2025-12-01
		19	克林霉素	食品安全国家标准 动物性食品中 B <sub>1</sub> -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 31658.22-2022		2025-12-01
		20	沙丁胺醇	食品安全国家标准 动物性食品中 B <sub>1</sub> -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 31658.22-2022		2025-12-01
		21	莱克多巴胺	食品安全国家标准 动物性食品中 B <sub>1</sub> -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 31658.22-2022		2025-12-01
		22	氟虫腈	食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.115-2018		2025-12-01
3	酒类	1	己酸乙酯	白酒分析方法 GB/T 10345-2022 10		2025-12-01
		2	乙酸乙酯	白酒分析方法 GB/T 10345-2022 10		2025-12-01
		3	甲醇	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定 GB 5009.266-2016		2025-12-01
		4	酒精度	食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定 GB 5009.225-2023	只用 第二法 酒精计法	2025-12-01
		5	固形物	白酒分析方法 GB/T 10345-2022		2025-12-01
		6	己酸	白酒质量要求 第 1 部分: 浓香型白酒 GB/T 10781.1-		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 7 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				2021 附录 A.2.5.2.1 方法, 仲裁法)		
4	啤酒	1	外观-透明度	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 5.2		2025-12-01
		2	外观-浊度	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 5.2		2025-12-01
		3	泡沫	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 5.3.1		2025-12-01
		4	香气和口味	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 5.4		2025-12-01
		5	原麦汁浓度	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 9		2025-12-01
		6	二氧化碳	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 11		2025-12-01
		7	双乙酰	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 12		2025-12-01
		8	净含量	啤酒分析方法 GB/T 4928-2008 15		2025-12-01
5	瓶(桶)装水	1	pH	食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法 GB 8538-2016 6		2025-12-01
6	植物源性食品	1	乙酰甲胺磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		2	氟唑吡啶	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 8 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期	
		序号	名称				
3	氯华保	3	氯华保	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01	
				水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01	
				蔬菜和水果中有有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定 NY/T 761-2008		只用第 1 部分: 蔬菜和水果中有有机磷类农药多残留的测定 方法二	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
4	氯虫苯甲酰胺	4	氯虫苯甲酰胺	出口植物源性食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定 SN/T 5221-2019		2025-12-01	
食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021				2025-12-01			
5	甲基对硫磷	5	甲基对硫磷	蔬菜和水果中有有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定 NY/T 761-2008	只用第 1 部分: 蔬菜和水果中有有机磷类农药多残留的测定 方法二	2025-12-01	



No. CNAS.L15457

第 9 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
6	甲氧磷	6	甲氧磷	食品安全国家标准 食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
7	甲氧菊酯	7	甲氧菊酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、内吸磷等 68 种农药残留的筛选检测 QuChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 23294-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
8	联苯菊酯	8	联苯菊酯	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 10 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
9	甲拌磷	中国合格		食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法 GB 23200.113-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
10	五氯硝基苯			出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
11	溴氟菊酯			出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
12	甲拌磷			水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 11 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				液相色谱-质谱法 GB 23200.113-2018		
		中国合格		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
13	杀螟硫磷			水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
14	水胺硫磷			蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定 NY/T 761-2008	只用第 1 部分，蔬菜和水果中有有机磷类农药多残留的测定 方法二	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
15	涕灭威			进出口食品中涕灭威、涕灭威砜、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2441-2010		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 12 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
16	涕灭威	16	涕灭威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				进出口食品中涕灭威、涕灭威砒、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2444-2019		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				进出口食品中涕灭威、涕灭威砒、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2444-2019		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				进出口食品中涕灭威、涕灭威砒、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2444-2019		2025-12-01
17	涕灭威砒	17	涕灭威砒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				进出口食品中涕灭威、涕灭威砒、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2444-2019		2025-12-01
18	三氯杀螨醇	18	三氯杀螨醇	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
19	3-羟基克百威	19	3-羟基克百威	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
20	三唑磷	20	三唑磷	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01



No. CNAS L15437

第 13 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
21	三唑磷	21	三唑磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				进出口食品中涕灭威、涕灭威砒、涕灭威砒残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 2444-2019		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QdLCHES-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
22	马拉硫磷	22	马拉硫磷	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
23	啶菌酯	23	啶菌酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01



No. CNAS L15437

第 14 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
			中国合格评定国家认可委员会	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
			中国合格评定国家认可委员会	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
24	天多威			水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
25	天勃威			水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
26	氯戊菊酯			出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
			中国合格评定国家认可委员会	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
			中国合格评定国家认可委员会	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
28	联苯菊酯			出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
29	氯氟菊酯			出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		31	氟鼠戊菊酯	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测 Q/ECHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		32	西毒利	食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 398 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		33	克百威	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 17 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		34	氟鼠戊菊酯	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测 Q/ECHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		35	氟虫腈	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测 Q/ECHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		36	伏杀磺磷	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		37	二嗪磷	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 18 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
			中国合格评定国家认可委员会	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		38	多菌灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		39	对硫磷	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		40	毒死蜱	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 19 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
			中国合格评定国家认可委员会	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		41	嘧菌酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		42	敌敌畏	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		43	吡蚜酮	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		44	丙溴磷	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 20 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
		45	吡虫啉	水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定(液相色谱-串联质谱法) GB 23200.121-2021	中国合格评定委员会	2025-12-01
		46	苯醚甲环唑	出口水果和蔬菜中敌敌畏、西维纳基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 23200.121-2021 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		47	4,4'-滴滴涕	食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		48	2,4'-滴滴涕	食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		49	4,4'-滴滴涕	食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定委员会	2025-12-01
		50	4,4'-滴滴涕	食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		51	δ-六六六	出口水果和蔬菜中敌敌畏、西维纳基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法(动物性) GB 23200.113-2018		2025-12-01
		52	γ-六六六	出口水果和蔬菜中敌敌畏、西维纳基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法(动物性) GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		53	β-六六六	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、内吸磷等 88 种农药残留的筛选检测 QdEHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 浆果和蔬菜中 500 种农药及相关化学药品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法动物性 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、内吸磷等 88 种农药残留的筛选检测 QdEHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学药品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法动物性 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		54	α-六六六	出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、内吸磷等 88 种农药残留的筛选检测 QdEHERS-气相色谱-负化学源质谱法 SN/T 4138-2015		2025-12-01
				食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学药品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB 23200.8-2016		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法动物性 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		55	乙草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		56	甲草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15437

第 23 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		57	噻夫特	食品安全国家标准 食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		58	莎草磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		59	噻夫特	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		60	噻菌酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15437

第 24 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	61	苯肼类	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		62	甲胺磷草醚	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		63	噻嗪酮类	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
64	乙啶嘧啶酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	2025-12-01			
		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	2025-12-01			
65	丁草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	2025-12-01			

No. CNAS L15457

第 25 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
		66	海虫唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		67	氟草啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		68	甲基毒死蜱	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	2025-12-01			
69	异噁唑酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	2025-12-01			

No. CNAS L15457

第 26 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		70	砷毒锡	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		71	环氟菌胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		72	环丙唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		73	啉菌环肟	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 27 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		74	百菌清	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		75	敌敌磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		76	苯硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		77	氟环唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 28 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		78	乙炔磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		79	乙氧吡草黄	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		80	天伐磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		81	乙磷脒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		82	乙硫硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 29 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会				23200.121-2021		
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		83	咪唑啉酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		84	氟苯嘧啶醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		85	精丙唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		86	仲丁威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 30 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
87	本磷砷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
88	丰磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
89	信磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
90	信磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 31 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
91	信磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
92	吡磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
93	咯磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
94	氟磷磷	中国合格	砷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 32 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	95	氟唑苯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		96	地虫硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		97	安硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	98	已唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		99	环磷唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 33 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会			23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		100	拜霜唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		101	拜霜唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	102	拜霜唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		103	氟唑苯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 34 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
104	甲拌磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
105	异丙威			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
106	新福灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
107	马拉氧磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 35 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
108	苯醚酰草胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
109	虫螨畏			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
110	涕扑磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
111	磷虫脲			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 36 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		112	噻夫威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		113	噻草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		114	噻夫威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		115	禾草敌	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		116	久效磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 37 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		117	精菌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		118	敌草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		119	噻草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		120	噻菌灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 38 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		121	乙氧氟草醚	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		122	多效唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		123	戊唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		124	二甲戊灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 39 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		125	氟吡啶酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		126	甲拌磷磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		127	甲拌磷亚磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		128	氟环磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 40 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	129	磷胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		130	啉效唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		131	抗蚜威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	132	甲基嘧啶磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		133	丙草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 41 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会			23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		134	扑草净	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		135	敌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	136	丙环唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会	中国合格评定国家认可委员会	137	快草酰草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01

No. CNAS.L15457

第 42 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
138	吡啶			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
139	吡啶硫磺			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
140	吡丙醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
141	咪唑磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 43 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
143	丙硫磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
144	氟吡啶丙酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
145	戊唑醇			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 44 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		146	特丁硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		147	特丁硫磷砒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		148	特丁津	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会		149	四氯醚砜	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		150	甲基立枯磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 45 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会				23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		151	三唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		152	野麦畏	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会		153	丙菌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定国家认可委员会	2025-12-01
				食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		154	阿维菌素	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 46 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
155	丙硫丹菌灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
156	唑啉铜			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
157	吡啶磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
158	阿维菌素			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
159	噻虫嗪			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
160	草除灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
161	啶虫脒			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
162	吡啶磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
163	苯磺特			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 47 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
164	生物吡啶酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
165	联苯三唑酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
166	噻菌唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
167	咪唑啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
168	仲丁灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
169	菌线磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
170	噻嗪灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
171	唑草酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 48 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
172			吡虫啉	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
173			氟啶虫胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
174			杀草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
175			噻嗪磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
176			噻嗪磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
177			绿虫脒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
178			环虫脒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
179			解磷磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
180			氟草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 49 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
181			氟草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
182			氟草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
183			四螨唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
184			噻虫胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
185			丁香酚	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
186			氟草津	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
187			啶虫脒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
188			氟啶脲	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 50 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
189			环丙唑啉	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
190			噻草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
191			丁氧氟丹	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
192			霜霉威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
193			丙啶磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
194			壬氧三唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
195			禾草灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
196			乙霉威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
197			氟吡啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 51 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
198			除虫脲	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
199			吡氟酰草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
200			啶草丹	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
201			二甲吡草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
202			醚菌胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
203			噁唑醇	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
204			咪唑啉	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
205			乙拌磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 52 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
206		内吸磷-5-甲		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
207		内吸磷-5-甲		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
208		乙拌磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
209		乙拌磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
210		敌草磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
211		甲氧基阿维菌素 萘苯甲酸盐		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
212		噻呋菌酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
213		乙虫脒		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
214		乙唑啉		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 53 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
215		乙氧氟草醚		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
216		噻菌酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
217		噻唑菌酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
218		噻呋菌酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
219		苯线磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
220		苯线磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
221		苯线磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
222		唑啉		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 54 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
223			环唑菌胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
224			噻虫酰胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
225			噁唑禾草灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
226			苯氧威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
227			苯磺噻	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
228			丁苯吗啉	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
229			胺草啶黄酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
230			唑螨酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
231			乳丰素磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 55 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
232			氟唑菌酰胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
233			丰霜磷氟	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
234			氟啶虫酰胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
235			双氟磺草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
236			氟草虫酰胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
237			氟吡磺酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
238			氟啶草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
239			氟虫腈	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 56 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		240	氟节胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		241	吡啶醇草啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		242	氟吡啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		243	氟吡啶胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		244	氟吡啶肟酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		245	乙炔氟草酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		246	唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		247	烯草酮甲酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		248	恶唑酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 57 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		249	氟吡啶肟酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		250	氟吡啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		251	唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		252	唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		253	氟吡啶肟酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		254	唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		255	氟吡啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		256	唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 58 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		257	吡啶唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		258	噻嗪酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		259	西虫威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		260	甲基磷磷磷钠盐	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		261	种菌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		262	噻嗪酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		263	异丙隆	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		264	吡唑啉酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		265	异噁唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 59 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		266	萘唑啉酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		267	噻嗪酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		268	乳氟禾草灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		269	科拜唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		270	虱螨脲	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		271	双硫脲菌酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		272	灭锈胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
		273	甲基二磺隆	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 60 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
274		274	氟氯虫脲	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
275		275	甲霜灵	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
276		276	噁唑酰草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
277		277	苯醚草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
278		278	吡唑草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
279		279	噻吡唑磺隆	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
280		280	叶菌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
281		281	甲硫威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
282		282	甲硫威砒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 61 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
283		283	甲硫威亚砒	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
284		284	甲氧虫脲	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
285		285	异丙甲草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
286		286	苯醚酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
287		287	甲磺隆	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
288		288	噻唑虫胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
289		289	氟唑酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
290		290	噻草敌磺隆	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 62 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
291			丙炔唑草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
292			赤霉威	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
293			赤霉威丙	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
294			啶嗪草酮	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
295			茚氟磺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
296			甲基内吸磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
297			吡啶磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
298			戊菌唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
299			氟唑菌酰胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 63 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
300			五氟磺草胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
301			吡嗪菌胺	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
302			氟唑菌酯	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
303			甜菜宁	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
304			氟吡啶	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
305			甲基硫环磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
306			吡啶吡硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
307			辛硫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 64 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				水果和蔬菜中 450 种农药及相应化学残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008		2025-12-01
309	菊酯类农药			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	食品	2025-12-01
309	吡氧菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
310	脱甲基拟除虫菊酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
311	顺式氯丙菊酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
312	烯丙苯唑啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
313	咪鲜胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
314	咪鲜胺-脱氧基咪唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
315	咪鲜胺-脱氧基甲酰胺基			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 65 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
316	氟乐威			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
317	毒草敌			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	食品	2025-12-01
318	霜霉威			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
319	噻草酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
320	吡蚜酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
321	异丙草胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
322	氟乐威			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
323	丙硫咪唑啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
324	丙硫咪唑啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 66 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.121-2021		
325	百草丹			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
326	吡唑醚菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
327	吡草醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
328	唑啉菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
329	唑菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
330	吡啶磺酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
331	除虫菊素 I			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
332	除虫菊素 II			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
333	嘧啶唑草醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
334	三氟甲唑啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	会	2025-12-01
335	环酯草醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
336	丁吡吗啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
337	噻菌噁唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
338	唑禾灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
339	鱼藤酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
340	苯唑嘧草酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
341	噻唑环菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.121-2021		
343	咪唑啉		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
344	西草净		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
345	乙基多杀菌素 I		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
346	乙基多杀菌素 L		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
347	多杀菌素 A		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
348	多杀菌素 D		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
349	噻嗪酮		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01



No. CNAS L15437



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
350	噻甲磺酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
351	噻虫乙酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
352	噻虫乙酯-烯醇		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
353	噻虫乙酯-烯醇-葡萄糖苷		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
354	噻虫乙酯-酮基-羟基		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
355	噻虫乙酯-单-羟基		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
356	甲磺草胺		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
357	氟啶虫酰胺		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01
358	吡啶醇		食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021			2025-12-01



No. CNAS L15437

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.121-2021		
359	1.噻嗪			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定委员会	2025-12-01
360	氟苯腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
361	特丁硫磷亚砷			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
362	噻菌灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
363	噻虫嗪			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
364	噻虫啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
365	噻苯隆			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
366	噻吩磺隆			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 71 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
367	噻氟菌酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
368	甲萘威固灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021	中国合格评定委员会	2025-12-01
369	噻虫啉肟			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
370	三甲苯草酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
371	噻苯磺隆			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
372	苯磺隆			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
373	散百虫			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
374	三环唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
375	氟菌唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 71 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.121-2021		
375	氨基脲代谢物			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
377	杀铃菌			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
378	氟吡唑酮			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
379	灭菌唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
380	三氟甲磺酸			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
381	噻嗪吡			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
382	噻夫磺			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
383	苯酰肼类			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 73 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
384	苯并喹啉类			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
385	肟肟吡代谢物 CC14			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
386	敌磺啉			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
387	氟甲酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
388	氟虫腈衍生物			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
389	氟虫腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
390	氟吡啶			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
391	异噻唑草酮(二酰胺)			食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 23200.121-2021		2025-12-01
392	苯草醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 74 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
393	烯丙菊酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	委员会	2025-12-01
394	α-氰丹			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
395	脱乙基毒去津			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
396	β-氰丹			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
397	除草定			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
398	溴苯腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
399	溴氰菊			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
400	溴氰菊			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 75 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
401	三唑磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
402	虫螨腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	委员会	2025-12-01
403	环草敌			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	证书附件	2025-12-01
404	脱叶磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
405	除线磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
406	敌草腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
407	氟吡啶			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
408	敌嗪磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
409	灭菌磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 76 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
410	异狄氏剂			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
411	乙丁硫氟灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
412	噻唑磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
413	六氯苯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
414	并柳磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
415	噻啉唑			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
416	噻菌胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
417	地肤磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 77 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
418	对氧磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
419	甲萘酚氧磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
420	噻草磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
421	环丙氟灵			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
422	扑灭津			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
423	胺丙腈			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
424	吡啶磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
425	吡啶胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
426	丁基噻唑磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 78 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
427	三氯杀螨醇			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	委员会	2025-12-01
428	联苯菊酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
429	禾草丹			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
430	乙炔噻草膦			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
431	氟丙菊酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
432	艾氏剂			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
433	阿特拉津			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
434	敌稻磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 79 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
435	氟丁酰草胺			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
436	乙丁氟啶			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	委员会	2025-12-01
437	联苯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
438	乙基溴硫磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
439	卸草磷			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
440	氟丹-反式			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
441	杀螨酯			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
442	乙炔杀螨醇			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
443	氟苯甲醚			食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 80 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
444	百草净		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定委员会		2025-12-01
445	秋氏剂		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
446	异丙净		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
447	稻草敌		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
448	土菌灵		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
449	伐灭磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
450	三氟硝草酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
451	氧异柳磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
452	高效氯氟氰菊酯		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定委员会		2025-12-01
453	溴草酮		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	中国合格评定委员会		2025-12-01
454	甲氧滴滴涕		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
455	绿谷隆		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
456	二溴磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
457	除草醚		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
458	五氯苯酚		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
459	噻啉磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01
460	丙硫磷		食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018			2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				23200.113-2018		
		461	敌敌磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018	会	2025-12-01
		462	四氯硝基苯	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		463	特丁净	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		464	杀虫唑	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		465	虫线磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
		466	噻虫磷	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法 GB 23200.113-2018		2025-12-01
二、生活饮用水						
1	生活饮用水	1	大肠埃希氏菌	生活饮用水标准检验方法 第 12 部分：微生物指标 GB/T 5750.12-2023 7.1、7.2		2025-12-01
		2	菌落总数	生活饮用水标准检验方法 第 12 部分：微生物指标 GB/T 5750.12-2023 7.1		2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		3	砷	生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 8.1, 4.5		2025-12-01
		4	钡	生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 12.4, 5.6	会	2025-12-01
		5	铬(六价)	生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 13.1		2025-12-01
		6	镉	生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 14.3, 4.5		2025-12-01
		7	汞	生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 11.1		2025-12-01
		8	氟化物	生活饮用水标准检验方法 第 8 部分：无机非金属指标 GB/T 5750.8-2023 7.1, 7.2		2025-12-01
		9	氯化物	生活饮用水标准检验方法 第 8 部分：无机非金属指标 GB/T 5750.8-2023 6.1, 6.2		2025-12-01
		10	硝酸盐(以 N 计)	生活饮用水标准检验方法 第 8 部分：无机非金属指标 GB/T 5750.8-2023 8.2, 8.3		2025-12-01
		11	三氯甲烷	生活饮用水标准检验方法 第 10 部分：消毒副产物指标 GB/T 5750.10-2023 4.3		2025-12-01
		12	溴酸盐	生活饮用水标准检验方法 第 8 部分：有机物指标 GB/T 5750.8-2023 4.3		2025-12-01
		13	亚硝酸盐	生活饮用水标准检验方法 第 10 部分：消毒副产物指标 GB/T 5750.10-2023 20.1, 20.2		2025-12-01
		14	氯酸盐	生活饮用水标准检验方法 第 11 部分：消毒剂指标 GB/T 5750.11-2023 21.1, 21.2		2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		15	色度	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 4.1		2025-12-01
		16	浑浊度	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 6		2025-12-01
		17	臭和味	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 8.1		2025-12-01
		18	肉眼可见物	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 7.1		2025-12-01
		19	pH	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 8.1		2025-12-01
		20	铜	生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 4.5		2025-12-01
		21	铁	生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 5.4		2025-12-01
		22	锰	生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 6.6		2025-12-01
		23	铝	生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 7.6		2025-12-01
		24	锌	生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标 GB/T 5750.6-2023 8.4		2025-12-01
		25	氯化物	生活饮用水标准检验方法 第5部分:无机非金属指标 GB/T 5750.5-2023 5		2025-12-01
		26	硫酸盐	生活饮用水标准检验方法 第5部分:无机非金属指标 GB/T 5750.5-2023 4.2		2025-12-01
		27	溶解性总固体	生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状和物理指标 GB/T 5750.4-2023 4.1		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 85 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		28	总硬度(以CaCO <sub>3</sub> 计)	生活饮用水标准检验方法 第5部分:无机非金属指标 GB/T 5750.5-2023 10		2025-12-01
		29	高锰酸盐指数(以O <sub>2</sub> 计)	生活饮用水标准检验方法 第7部分:有机物综合指标 GB/T 5750.7-2023 4.1, 4.2		2025-12-01
		30	氨(以N计)	生活饮用水标准检验方法 第5部分:无机非金属指标 GB/T 5750.5-2023 11.1		2025-12-01
三、饲料						
1	饲料	1	粗蛋白	饲料中粗蛋白测定方法 GB/T 6432-2018		2025-12-01
		2	粗纤维	饲料中粗纤维的含量测定 GB/T 6434-2022	不用仲裁法	2025-12-01
		3	水溶性氯化物	饲料中水溶性氯化物的测定 GB/T 6439-2023		2025-12-01
		4	粗脂肪	饲料中粗脂肪的测定 GB/T 6433-2025	不做仲裁法	2025-12-01
		5	水分	饲料中水分的测定 GB/T 6435-2014		2025-12-01
		6	总磷	饲料中总磷的测定 分光光度法 GB/T 6437-2018		2025-12-01
		7	粗灰分	饲料中粗灰分的测定 GB/T 6438-2007		2025-12-01
				饲料中粗灰分的测定 GB/T 6438-2025		2025-12-01
		8	总磷	饲料中总磷的测定 GB/T 13079-2022	只用钼蓝法(仲裁法), 钒钼酸盐子莫光光度法(快速法)	2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 86 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
9		9	铅	饲料中铅的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13089-2018		2025-12-01
10		10	汞	饲料中汞的测定 GB/T 13081-2023	只用第一法 原子荧光光谱分析法(仲裁法)	2025-12-01
11		11	镉	饲料中镉的测定方法 GB/T 13082-2021		2025-12-01
12		12	氟	饲料中氟的测定 离子选择电极法 GB/T 13083-2018		2025-12-01
13		13	亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)	饲料中亚硝酸盐的测定 比色法 GB/T 13085-2018		2025-12-01
14		14	铁	饲料中铁的测定 GB/T 13088-2006	只用方法1 原子吸收光谱法	2025-12-01
15		15	钙	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
16		16	铁	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
17		17	铜	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
18		18	锰	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
19		19	钾	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
20		20	钠	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
21		21	锌	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 87 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
22		22	铜	饲料中钙、铜、铁、钴、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法 GB/T 13885-2017		2025-12-01
23		23	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	饲料中黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮和 T-2 毒素的测定 液相色谱-串联质谱法 NY/T 2071-2011		2025-12-01
24		24	玉米赤霉烯酮	饲料中黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮和 T-2 毒素的测定 液相色谱-串联质谱法 NY/T 2071-2011		2025-12-01
25		25	T-2 毒素	饲料中黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮和 T-2 毒素的测定 液相色谱-串联质谱法 NY/T 2071-2011		2025-12-01
26		26	赭曲霉毒素 A	饲料中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和柱净化-高效液相色谱法 GB/T 30957-2014		2025-12-01
27		27	脱氧雪腐镰刀菌烯醇(呕吐毒素)	饲料中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和柱净化-高效液相色谱法 GB/T 30956-2014		2025-12-01
28		28	伏马毒素(B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> )	饲料中伏马毒素的测定 NY/T 1970-2010	只用液相色谱串联质谱法	2025-12-01
29		29	氰化物	饲料中氰化物的测定 GB/T 13084-2006		2025-12-01
30		30	游离植酸	饲料中游离植酸的测定方法 GB/T 13086-2020		2025-12-01
31		31	异硫氰酸酯(以丙基异硫氰酸酯计)	饲料中异硫氰酸酯的测定方法 GB/T 13087-2020		2025-12-01
32		32	噻唑烷酮(以 5-乙酰基噻唑-2-硫脲计)	饲料中噻唑烷酮的测定方法 GB/T 13089-2020		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 88 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		33	多氯联苯	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定 GB 3009.190-2014		2025-12-01
				饲料中多氯联苯与六氯苯的测定 气相色谱法 GB/T 13099-2017		2025-12-01
		34	六六六	饲料中六六六、滴滴涕的测定 GB/T 13099-2006		2025-12-01
				饲料中六六六、滴滴涕的测定 GB/T 13099-2025		2025-12-01
		35	滴滴涕	饲料中六六六、滴滴涕的测定 GB/T 13099-2006		2025-12-01
				饲料中六六六、滴滴涕的测定 GB/T 13099-2025		2025-12-01
		36	六氯苯	进出口动物源性食品中六六六、滴滴涕和六氯苯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法 SN/T 0127-2011		2025-12-01
		37	细菌总数	饲料中细菌总数的测定 GB/T 13093-2023		2025-12-01
		38	沙门氏菌	饲料中沙门氏菌的测定 GB/T 13091-2018		2025-12-01
		39	咪唑唑酮	饲料中硝基咪唑类、硝基咪唑类和咪唑唑酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		40	咪唑唑酮	饲料中硝基咪唑类、硝基咪唑类和咪唑唑酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		41	咪唑唑林	饲料中硝基咪唑类、硝基咪唑类和咪唑唑林类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		42	咪唑唑因	饲料中硝基咪唑类、硝基咪唑类和咪唑唑因类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		43	氯霉素	饲料中氯霉素、甲氧氯霉素和氟苯尼考测定液相色谱-串联质谱法 农业部 2483 号公告-8-2016		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 89 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		44	甲氧氯霉素	饲料中氯霉素、甲氧氯霉素和氟苯尼考的测定液相色谱-串联质谱法 农业部 2483 号公告-8-2016		2025-12-01
				饲料中氯霉素、甲氧氯霉素和氟苯尼考的测定液相色谱-串联质谱法 农业部 2483 号公告-8-2016		2025-12-01
		46	盐酸环丙沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		47	氧氟沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		48	恩诺沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
				饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
		49	诺氟沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
				饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
		50	培氟沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
		51	洛美沙星	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
				饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
		52	环丙沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01



No. CNAS.L15457

第 90 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
53		53	单诺沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
54		54	单诺沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
55		55	沙拉沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
56		56	司帕沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
57		57	双氟沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
58		58	奥比沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
59		59	氟罗沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
60		60	依诺沙星	饲料中氟喹诺酮类药物含量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 SN/T 3649-2013		2025-12-01
61		61	磺胺甲恶唑	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
62		62	磺胺甲噁唑	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-6-2015		2025-12-01
63		63	磺胺间二甲氧嘧啶	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
64		64	磺胺二甲氧嘧啶	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
65		65	磺胺二甲噁唑	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 91 页共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
66		66	磺胺氯哒唑	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
67		67	磺胺多辛	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
68		68	磺胺喹恶啉	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
69		69	磺胺地索辛	饲料中磺胺类和喹诺酮类药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业部 2349 号公告-5-2015		2025-12-01
70		70	沙丁醇	饲料中 22 种 β-受体激动剂的测定液相色谱-串联质谱法 NY/T 3145-2017		2025-12-01
71		71	莱克多巴胺	饲料中 22 种 β-受体激动剂的测定液相色谱-串联质谱法 NY/T 3145-2017		2025-12-01
72		72	克伦特罗	饲料中 22 种 β-受体激动剂的测定液相色谱-串联质谱法 NY/T 3145-2017		2025-12-01
73		73	莱内那林	饲料中 22 种 β-受体激动剂的测定液相色谱-串联质谱法 NY/T 3145-2017		2025-12-01
74		74	特布他林	饲料中 22 种 β-受体激动剂的测定液相色谱-串联质谱法 NY/T 3145-2017		2025-12-01
75		75	土霉素	饲料中土霉素、四环素、金霉素、多西环素的测定 农业农村部公告第 282 号-2-2020	只用液相色谱-串联质谱法(LC-MS/MS)	2025-12-01
76		76	四环素	饲料中土霉素、四环素、金霉素、多西环素的测定 农业农村部公告第 282 号-2-2020	只用液相色谱-串联质谱法(LC-MS/MS)	2025-12-01
77		77	金霉素	饲料中土霉素、四环素、金霉素、多西环素的测定 农业农村部公告第 282 号-2-2020	只用液相色谱-串联质谱法(LC-MS/MS)	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 92 页共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
					MS/MS)	
78			多西环素	饲料中土霉素、四环素、金霉素、多西环素的测定 液相色谱-串联质谱法 农业农村部公告第 197 号-6-2019	只用液相色谱-串联质谱法(LC-MS/MS)	2025-12-01
79			金刚烷胺	饲料中利巴韦林等 7 种抗病毒药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业农村部公告第 197 号-6-2019		2025-12-01
80			金刚乙胺	饲料中利巴韦林等 7 种抗病毒药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业农村部公告第 197 号-6-2019		2025-12-01
81			利巴韦林	饲料中利巴韦林等 7 种抗病毒药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业农村部公告第 197 号-6-2019		2025-12-01
82			奥司他韦	饲料中利巴韦林等 7 种抗病毒药物的测定 液相色谱-串联质谱法 农业农村部公告第 197 号-6-2019		2025-12-01
83			甲硝唑	饲料中硝基咪唑类药物的测定 液相色谱-质谱法 农业农村部公告第 197 号-1-2019		2025-12-01
84			二甲硝唑	饲料中硝基咪唑类药物的测定 液相色谱-质谱法 农业农村部公告第 197 号-1-2019		2025-12-01
85			洛硝唑	饲料中硝基咪唑类药物的测定 液相色谱-质谱法 农业农村部公告第 197 号-1-2019		2025-12-01
86			替硝唑	饲料中硝基咪唑类药物的测定 液相色谱-质谱法 农业农村部公告第 197 号-1-2019		2025-12-01
四、中药材及饮片(植物类)						
1	中药材及饮片(植物类)	1	艾氏剂	《中华人民共和国药典》2025 年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气	2025-12-01

No. CNAS L15457

第 93 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
					相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	
21			苯线磷	《中华人民共和国药典》2025 年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
3			甲拌磷	《中华人民共和国药典》2025 年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
4			甲基异柳磷	《中华人民共和国药典》2025 年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01

No. CNAS L15457

第 94 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		5	久效磷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件		6	灭线磷			
		7	杀虫脒			
		8	水胺硫磷			



No. CNAS L15457

第 95 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件		《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
9	磷毒磷					
10	治螟磷					
11	除草醚					



No. CNAS L15457

第 96 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		12	伏氏剂	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子 只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		13	并伏氏剂	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		14	对硫磷	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		15	氟虫腈	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 97 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		16	甲基对硫磷	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		17	甲基硫环磷	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		18	α-威丹	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 98 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
19	威甲酯			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子 只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
20	氟虫腈			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
21	硫丹硫酸酯			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01

No. CNAS L15457

第 99 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
22	胺苯磺隆			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
23	地虫硫磷			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
24	甲拌磷			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
25	甲磺隆			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法	2025-12-01

No. CNAS L15457

第 100 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件						
26	克百威			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	类) 中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
27	3-羟基克百威			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	类) 中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
28	噻嗪			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	类) 中禁用农药多残留测定法高	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 101 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会 证书附件						
29	氟环唑			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
30	硫线磷			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	类) 中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
31	氯磺隆			《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	类) 中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法, 只测黄	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 102 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
					芪、金银花和枸杞子	
		32	羌活	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		33	沸天威	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		34	沸天威枫	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 103 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		35	沸天威业枫	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		36	甲拌磷业枫	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		37	甲拌磷业枫	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		38	特丁硫磷业枫	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 104 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件						
39			特丁硫磺亚砷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
40			苯线磷砷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
41			苯线磷亚砷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 105 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会 证书附件						
42			杀扑磷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
43			乙酰甲胺磷	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
44			氧乐果	《中华人民共和国药典》2025年版 西部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 106 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
					芪、金银花和枸杞子	
					只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
46			六六六 (α-六六六, β-六六六, γ-六六六, δ-六六六)	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
47			D, P'-滴滴伊	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
48			α, P'-滴滴涕	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物	2025-12-01



No. CNAS L15457



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
					类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	
49			D, P'-滴滴涕	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
50			D, P'-滴滴涕	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
51			三氯杀螨醇 (p, p'-三氯杀螨醇, α, p'-三氯杀螨醇)	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只测第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01



No. CNAS L15457

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期	
		序号	名称				
		52	2,4-滴丁酯	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法 中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01	
		53	灭多威		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		54	乙酯杀螨醇		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		55	八氯二丙醚		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 109 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期	
		序号	名称				
		56	氟虫腈	《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法 中国合格评定国家认可委员会 认可证书附件	相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01	
		57	顺式氯丹		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		58	天敌灵		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芪、金银花和枸杞子	2025-12-01
		59	六氯苯		《中华人民共和国药典》2025年版 四部 通则2341 农药残留测定法	只用第五法药材	2025-12-01



No. CNAS L15457

第 110 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
				药残留测定法	及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	
		60	七氟	《中华人民共和国药典》2020年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法气相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
		61	乐果	《中华人民共和国药典》2020年版 四部 通则 2341 农药残留测定法	只用第五法药材及饮片(植物类)中禁用农药多残留测定法高效液相色谱-串联质谱法,只测黄芩、金银花和枸杞子	2025-12-01
五、兽药						
1	兽药	1	性状(外观)	《中华人民共和国药典》2020年版一部 外观检查		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部 外观检查		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 111 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		2	吸收系数	《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01
		3	溶解性	《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0113 溶解性检查法		2025-12-01
		4	重量差异(装量差异)	《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0942 最低装量(装量)检查法		2025-12-01
		5	最低装量(装量)	《中华人民共和国药典》2020年版二部 附录 0901 最低装量(装量)检查法		2025-12-01
		6	外观均匀度	《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0108, 0113 外观均匀度检查法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部 附录 0101 外观均匀度检查法		2025-12-01
		7	鉴别	《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0301 一般鉴别		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部 附录 0301 一般鉴别		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部 附录 2001 显微鉴别		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部 附录 0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部 附录 0402 红外分光光度法		2025-12-01

No. CNAS L15457

第 112 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
8	含量测定(抗生素效价测定)	8	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0502 薄层色谱法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0502 薄层色谱法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0512 高效液相色谱法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0512 高效液相色谱法	只用紫外-可见分光检测器, 荧光检测器, 示差折光检测器, 二极管阵列检测器	2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0512 高效液相色谱法	只用紫外-可见分光检测器, 荧光检测器, 示差折光检测器, 二极管阵列检测器	2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版一部重量分析法		2025-12-01
9	吸光度	9	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录1201		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0401 紫外-可见分光光度法		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 113 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
10	相对密度	10	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0601 相对密度测定法	只用一比重瓶法	2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0601 相对密度测定法	只用一比重瓶法	2025-12-01
11	旋光度(比旋度)	11	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0621 旋光度测定法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0621 旋光度测定法		2025-12-01
12	片剂脆碎度	12	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0923 片剂脆碎度检查法		2025-12-01
13	pH值(酸度, 碱度, 酸碱度)	13	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0631 pH值测定法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0631 pH值测定法		2025-12-01
14	氯	14	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0704 氯测定法	只用第三法 定氮仪法	2025-12-01
15	氯化物	15	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0801 氯化物检查法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0801 氯化物检查法		2025-12-01
16	碱	16	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0805 碱检查法		2025-12-01
17	干燥失重	17	中国合格评定国家认可委员会	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0831 干燥失重测定法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0831 干燥失重测定法		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 114 页 共 118 页

序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		18	水分	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0832水分测定法	只用第一法 费氏法	2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0832水分测定法	只用第一法 烘干法 第二法 减压干燥法	2025-12-01
		19	织约残渣	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0841织约残渣检查法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0841织约残渣检查法		2025-12-01
		20	溶液的颜色	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0901溶液颜色检查法	只用第一法、第二法	2025-12-01
		21	溶液澄明度	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0902溶液澄明度检查法	只用第一法 目视法，第二法 浊度仪法	2025-12-01
		22	崩解时限	《中华人民共和国药典》2020年版一部附录0921崩解时限检查法		2025-12-01
				《中华人民共和国药典》2020年版二部附录0921崩解时限检查法		2025-12-01
23	崩解	《中华人民共和国药典》2020年版二部附录2302崩解测定法		2025-12-01		
24	双吗啡酮	中药制剂中非法添加吗啡酮、吗啡西林、吗啡妥因检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01		
25	吗啡西林	中药制剂中非法添加吗啡酮、吗啡西林、吗啡妥因检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01		
26	吗啡妥因	中药制剂中非法添加吗啡酮、吗啡西林、吗啡妥因检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01		

No. CNAS.L15437

第 115 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
中国合格评定国家认可委员会		27	余碱量	中药制剂中非法添加吗啡酮和吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		28	辛德乙炔	中药制剂中非法添加辛德乙炔和辛德乙炔类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		29	吗啡酮	中药制剂中非法添加吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		30	吗啡酮二甲吗啡	中药制剂中非法添加吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		31	吗啡酮二甲吗啡	中药制剂中非法添加吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		32	吗啡酮二甲吗啡	中药制剂中非法添加吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		33	吗啡酮二甲吗啡	中药制剂中非法添加吗啡酮类检查方法 中华人民共和国农业部公告第2448号		2025-12-01
		34	罗硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01
		35	甲硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01
		36	替硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01
		37	奥硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01
		38	奥硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01
		39	异丙硝唑	中药中非法添加硝基咪唑类药物检查方法 中华人民共和国农业农村部公告第289号		2025-12-01

No. CNAS.L15437

第 116 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		40	士霉素	兽药中非法添加四环素类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		41	替硝唑	兽药中非法添加四环素类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		42	盐酸金霉素	兽药中非法添加四环素类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		43	多西环素	兽药中非法添加四环素类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		44	甲氧苄啶	兽药中非法添加磺胺类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		45	氟苯尼考	兽药中非法添加磺胺类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		46	氯霉素	兽药中非法添加磺胺类药物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第361号		2025-12-01
		47	二氟沙星	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		48	环丙沙星	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		49	磺胺甲噁二唑	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		50	磺胺甲噁唑	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		51	磺胺嘧啶	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		52	磺胺噻唑	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 117 页 共 118 页



序号	检测对象	项目/参数		检测标准(方法)	说明	生效日期
		序号	名称			
		53	磺胺甲基异噁唑(磺胺甲噁唑)	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		54	阿巴司韦	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01
		55	诺氟沙星	兽药中非特定非法添加物检测方法 中华人民共和国农业农村部公告 第289号		2025-12-01



No. CNAS L15457

第 118 页 共 118 页



(二) 农产品质量安全检测机构考核合格证书 (CATL)

1、农产品质量安全检测机构考核合格证书 (山东省农业农村厅)



2、农产品质量安全检测机构考核合格证书（山东省畜牧兽医局）



**农产品质量安全检测机构  
考核合格证书**

证书编号：[ 2023 ] 农检考核（畜牧）字第 0002号

名称：山东润达检测技术有限公司

地址：山东省潍坊市高新区健康东街以西高新二路以东生物医药产业园内D座

根据《中华人民共和国农产品质量安全法》和《农产品质量安全检测机构考核办法》的规定，经审查，你单位已具备农产品质量安全检测机构的基本条件和能力，考核合格。特发此证。

批准的检测范围见证书附表。

准许使用标志



发证日期：2023年11月25日  
有效期至：2027年1月1日  
发证机关（盖章）

中华人民共和国农业部