

政府采购合同

项目名称：洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局食品安全抽检项目

甲方：洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局

乙方：奥迈检测有限公司

甲方合同编号：

日期：2024年1月30日

洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局食品安全抽检项目委托河南洛招工程管理有限公司进行了政府采购。按照评委会评审推荐，甲方确定乙方成为本项目三标段中标单位。现甲乙双方协商同意签订本合同。

第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 伊滨政采磋商(2023)0217 号招标采购文件
2. 投标文件
3. 乙方在投标时的书面承诺
4. 中标通知书
5. 合同补充条款或说明
6. 保密协议或条款
7. 相关附件、图纸及电子版资料

第二条 合同名称

1. 服务名称：洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局食品安全抽检项目（三标段）

2. 合同内容和合同履行必须严格遵照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）和《国家食品安全监督抽检实施细则》（2024版）等相关法规文件，否则承担相应的法律责任。

第三条合同总金额

本标段合同服务总金额：¥187650.00元。

大写：人民币壹拾捌万柒仟陆佰伍拾元整。

本合同总价款包括服务期间必须的日常物料、易耗品、工具、调试费、培训费等相关费用。

本合同执行期内，甲方根据工作需要可在总批次不变的情况下对抽检计划做适当调整，抽检费用保持不变。因抽检批次变化而引起的服务费用的变动，在双方事先协商一致的前提下签订补充合同，但因此而增加的服务费用不得超过原中标金额的10%。

第四条权利义务和质量保证

1. 甲方保证，在合同履行期间对乙方工作给予支持协调，提供抽样检验授权委托书，没有甲方事先书面同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内。

2. 乙方任务分配根据甲方实际需求进行，如乙方在任务实施过程中达不到甲方要求和国家相关规定，甲方有权削减任务量或解除合同。

3. 按照先计划后抽检的原则，乙方不得擅自更改抽检种类和检测项目，应根据实际情况及时向甲方书面上报调整计划，计划批复后继续执行抽检任务。

4. 检验机构有下列情形之一的，食品药品监督管理局

可以向社会公布，并在五年内不得委托其承担抽样检验任务：

（一）非法更换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告的；

（二）利用抽样检验工作之便牟取不正当利益的；

（三）违反规定事先通知被抽检食品生产经营者的；

（四）擅自发布食品安全抽样检验信息的；

（五）未按照规定的时限和程序报告不合格检验结论的；

5. 食品安全监督抽检中的样品应当现场封样。复检备份样品应当单独封样，交由承检机构保存。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。

6. 乙方出现严重违约行为的，甲方可单方面终止采购、不予支付相关费用并按相关法律法规追究乙方责任；出现违法违规行为造成严重后果的，依法追究乙方和相关责任人的法律责任。

第五条付款方式

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

2. 乙方向甲方提交下列文件材料，经甲方审核无误后支付抽检费用。

（1）经甲方确认的发票；

（2）经甲乙双方确认签署的《验收报告》（或按项目进度阶段性《验收报告》）；

（3）甲方要求的其他材料。

3. 款项的支付进度以招标文件的有关规定为准。

4. 甲方验收完毕后按照验收情况付款。

乙方收款账户信息：

银行户名：奥迈检测有限公司

开户行名称：中国建设银行股份有限公司菏泽北城支行

银行账号：37050181630200000190

第六条验收

1. 服务期限：自合同签订之日起一年（服务期满，经甲方考核合格，方可续签下一年，总长不超过三年）

服务地点：洛阳市城乡一体化示范区诸葛镇辖区

验收时间：甲方根据项目完成情况决定

验收地：洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局

2. 乙方应对提供的服务成果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条件依据，清单应随提供的服务成果交给甲方，同时要为复检提供无条件支持。

第七条项目管理服务

乙方要指定不少于一人全权全程负责本项目服务的落实，包括服务的咨询、执行和后续工作。

奥迈检测有限公司（公司全称）

项目负责人姓名：邵玉洁身份证号码：372928198710052989

联系电话：0530-5926333电子邮箱：amtesting@126.com

第八条合同的生效

1. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表人签字并加盖公章或合同专用章后生效（授权代表签字的，附授权委托书）。

2. 合同履行期间，甲方一旦发现乙方有欺骗行为（包括投标资料造假），甲方有权单方解除合同，并不支付抽检费用，并按照第十一条第1款约定支付违约金。

3. 本合同生效后，除《政府采购法》第49条、第50条第二款规定的情形外，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

第九条不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在2个工作日内提供相应证明。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

第十条争议的解决方式

1. 因服务质量问题发生争议的，应当由双方委托国家认可的质量检测机构对服务进行鉴定，支付的鉴定费由乙方承担。

2. 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。

3. 经协商不能解决的争议，双方可通过以下方式解决：

向甲方所在地人民法院提起诉讼。

4. 在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

第十一条 违约条款

1. 乙方未按约定履行合同义务时，甲方可不支付相关费用，同时乙方应向甲方支付违约金，违约金为乙方当次所承接抽样检验任务总费用的 10%，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应继续赔偿损失（包括但不限于直接损失、间接损失、诉讼费、仲裁费、保全费、保函费、律师费、差旅费等）；甲方已支付相关费用的，乙方承担违约责任的同时应退还所收甲方费用。

2. 因乙方原因造成甲方行政赔偿的，甲方有权向乙方追偿，乙方应承担因此给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方支付给第三方的行政赔偿、甲方因被诉承担的诉讼相关费用、甲方向乙方追偿产生的律师费、差旅费、公告费、诉讼费等）。

3. 乙方不能按时完成抽样任务的，每拖延 5 天，甲方扣减乙方当次所承担抽样任务总费用的 5%，如乙方拖延超过 10 天，甲方有权终止其抽样工作并不支付任何费用；乙方不能按时完成检验任务的，样品接收后，每拖延 5 天，甲方扣减乙方当次所承担检验任务总费用的 5%，如乙方拖延超过 10 天，甲方有权终止其检验工作并不支付任何费用。因乙方逾期给甲方造成损失的（包括但不限于直接损失、间接损失、诉讼费、仲裁费、保全费、保函费、律师费、差旅费等），

乙方承担赔偿责任。

4. 乙方未按食品抽检计划和方案执行而造成抽样、送检、样品接收、检验、结果出具、备份样品保存等环节出现质量问题的，每发生一起样品质量事故，甲方扣减乙方当次所承担抽样检验任务总费用的 5%。

5、乙方不按照甲方规定要求按时出具和寄送合格食品检验报告或不合格问题食品检验报告的，每出现一批样品检验报告纠纷，甲方扣减乙方当次所承担抽样检验任务总费用的 5%。

6. 乙方未经甲方同意，擅自进行分包检验的，应赔偿相应分包项目检验费的 200%。同时甲方有权终止其检验工作并不支付任何费用。

7. 乙方提供虚假费用结算材料的，甲方扣减乙方当次所承担抽样检验任务总费用的 50%。

8. 如一方违约，双方未能就赔偿损失达成协议，引起诉讼时，违约方应赔偿对方经济损失及因诉讼所产生的诉讼费、律师代理费等全部费用。

9. 其他应承担的违约责任，以《中华人民共和国民法典》和其他有关法律、法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第十二条 其他

其他本合同未尽事宜，乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》（国家市

场监督管理局令第 15 号) 和《国家食品安全监督抽检实施细则》(2024 版) 等相关法规文件执行。

经双方协商, 办理政府采购手续后, 可签订补充合同, 所签订的补充合同与本合同具有同等法律效力。

本合同一式 4 份, 甲、乙双方各执 2 份, 具有同等法律效力。

甲方: (公章) 洛阳市城乡一体化示范区市场监督管理局
法定代表人/授权代表: (签字或盖章)



李朝月

乙方: (公章) 奥迈检测有限公司
法定代表人/委托代理: (签字或盖章)



电话: 0530-5291333
传真: 0530-5291333
邮政编码: 274000

时间: 2024 年 1 月 30 日

时间: 2024 年 1 月 30 日

附检测报价明细表

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 a	单批次价格/元	备注
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1	800	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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、过氧化苯甲酰	840	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	600	
		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	700	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	840	
				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（以计）、菌落总数、大肠菌群	830	
				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	850	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1000	
				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）	960	
				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	850	
				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	860	

3	调味品					芽酚		
				食用植物 调和油	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)、乙基麦芽酚	860	
		酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	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)、菌落总数、大肠菌群	900	
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	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)、菌落总数	900	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群	780	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	850	
		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)	790	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV	790	
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)	780	

		复合调味料	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、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	820	
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	850	
			半固体复合调味料	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）	820	
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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	830	
				其他半固体调味料	一般	罗丹明B、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（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）	830	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以Pb计）	700	
		食用盐	普通食用盐	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）	820	
			低钠食用盐	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）	820	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速	高	铅（以Pb计）、氯霉素	820	

				冻)				
			腌腊肉制 品	腌腊肉制 品	高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红	920	
			发酵肉制 品	发酵肉制 品	高	氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	830	
			酱卤肉制 品	酱卤肉制 品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、酸性橙II、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7、商业无菌	990	
		熟肉制品	熟肉干制 品	熟肉干制 品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	890	
			熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉 制品	高	铅(以Pb计)、氯霉素、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	860	
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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	840	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	830	
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、	840	

						乳酸菌数、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母		
			其他乳制品	奶片、奶条等	高	三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	820	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₂ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	780	
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	790	
				其他饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	780	
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母	920	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	800	
			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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母	810	
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	780	
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、	780	

						日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分(限面饼检测)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	680	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	730	
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	730	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	950	
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、诱惑红)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、商业无菌	880	
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	870	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪	较高	蛋白质、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌	810	

				泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类		落总数、大肠菌群、阿力甜、脂肪		
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	780	
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	780	
		速冻调制制品	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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	820	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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	850	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	880	
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）	800	
				薯泥（酱）类	一般	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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	780	
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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	850	
			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	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	790	

				力制品				
			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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	780	
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以Pb计）、吡虫啉、草甘膦、联苯菊酯、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、毒死蜱、氧乐果、茚虫威、唑虫酰胺	900	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、啶螨灵、吡虫啉、唑螨酯、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、井冈霉素	790	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	850	
			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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	850	
			果酒	果酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、展青霉素、糖精钠（以糖精计）	840	
		其他酒	配制酒	以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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非	850	
				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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、	830	

						那莫西地那非		
16	蔬菜制 品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群	1000	
			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	800	
			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）、总砷（以As计）、	780	
				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	830	
17	水果制 品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1000	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅（以Pb计）、哒螨灵、唑螨酯、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	880	
			果酱	果酱		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	830	
18	炒货食	炒货食品	炒货食品	开心果、	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂	730	

	品及坚果制品	及坚果制品	及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	杏仁、松仁、瓜子		肪计）、铅（以Pb计）黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	730	
19	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、商业无菌	693	
20	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	830	
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	780	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	730	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	730	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	730	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	730	
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	
			鱼糜制品	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）	720	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	840	
24	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、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	1000	

						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A1计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	880	
		粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（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	880	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	865	
			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、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	860	
				腐竹、油皮	较高	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、铝的残留量（干样品，以A1计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱	860	

						氢乙酸计)、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	860	
26	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	850	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	乳酸菌、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、镁、铁、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶Q10、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯	1300	

						噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
28	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	其他发酵面制品(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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	700	
				馒头、花卷(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)、糖精钠(以糖精计)	700	
				包子(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)、糖精钠(以糖精计)	700	
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	600	
				其他油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	600	
				凉皮类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	730	
				其他生制面制品	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)	710	
			大米制品(自制)	寿司(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	650	
				米皮(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	650	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品(自制)	高	胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	840	
				熏烧烤肉类(自制)		胭脂红、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	820	
				食用血类(自制)		胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	810	

					计)		
		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	700
				蘸料(自制)		罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	700
		水产制品 (自制)	预制水产 制品(自制)	生食动物 性水产品 (自制)	高	铝的残留量(干样品,以A1计)	780
		坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽 类食品 (自制)	花生制品 (自制)		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)	790
				熟制毛豆 (自制)		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	780
		糕点(自制)	糕点(自制)	糕点(自制)		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	760
		餐饮具	复用餐饮 具	复用餐饮 具(餐馆 自行消 毒)		阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯 磺酸钠计)、大肠菌群	760
			复用餐饮 具	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	760
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁饮 料(自制)		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢 乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防 腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和、糖精钠(以 糖精计) 安赛蜜、甜蜜素(以环 己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋 菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 亮蓝)	780
				奶茶(自制)		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢 乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防 腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和、糖精钠(以 糖精计) 安赛蜜、甜蜜素(以环	790

						己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)		
				凉茶(自制)		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计) 安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	790	
		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		酸价、极性组分	650	
		乳制品(自制)	液体乳(自制)	发酵乳(自制)		蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、乳酸菌数	700	
				其他液体乳(自制)		灭菌乳(脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、丙二醇、三聚氰胺)、巴氏杀菌乳(蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇)、调制乳(蛋白质、三聚氰胺)	730	
		冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)	冷冻饮品(自制)		蛋白质、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、脂肪	720	
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)		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	740	
			食品馅料(自制)	食品馅料(自制)		铅(以Pb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)、氯霉素、糖精钠	720	
			餐饮套餐(自制)	餐饮套餐(自制)		根据抽样实际情况设定	740	
		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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素	1050	

					(组合含量)		
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1050
				羊肉	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、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)	1040
		畜附产品		猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1000
			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、呋喃它酮代谢物、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、环丙氨嗪、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1000
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	900
	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-	890	

						BA)、亚硫酸盐(以 SO2 计)		
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	930	
				葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	920	
			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、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	900	
				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、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、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	920	
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	900	
				普通白菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、	910	

						乙酰甲胺磷		
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、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、腈菌唑、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	890	
			茄果类蔬菜	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、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、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	980	
				茄子	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果	920	
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、镉(以Cd计)、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	920	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、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、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	890	
			豆类蔬菜	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、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	900	
				豇豆	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、氯氰菊酯和高效	900	

					氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	930	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1000	
淡水虾			高	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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	960		
淡水蟹			高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	960		
海水产品		海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、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、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	1000		
		海水虾	高	挥发性盐基氮、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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、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	1100		
		海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	970		
贝类		贝类	高	镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀	950		

						石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）		
			其他水产品	其他水产品	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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星	960	
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	860	
				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	870	
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	860	
				樱桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯	850	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟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	850	
				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、狄氏剂、氯唑磷	860	
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯	900	
				猕猴桃	较高	多菌灵、敌敌畏、氧乐果、氯吡啶	800	
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	860	
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啉菌酯、氧乐果、	850	



						乙酰甲胺磷、吡虫啉		
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	840	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	890	
				其他禽蛋		呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	700	
		豆类	豆类	豆类	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇	800	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉	830	
				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 B1、嘧菌酯	830	
检验费	以实际发生为准							
购样费	以实际发生为准							
合计金额	检验费+购样费							