

采购需求（三）

说明：

- 1. 为落实政府采购政策需满足的要求
本竞争性磋商采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。
- 2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不足按响应文件按无效处理的条款。
- 3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件。
- 4. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。
- 5. 供应商可就本项目所有标项进行投标，但只能作为一个标项的第一成交候选人。评审顺序为：标项一→标项二一→标项三一→标项四一→标项五。如供应商已为前面标项的第一成交候选人，则不得再作为后面标项的第一成交候选人（例如：供应商已为标项一的第一成交候选人，则不得再作为后面标项二的第一成交候选人，依此类推）。

标项三：

▲一、技术要求				
序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	服务要求
1	2025年港口片区食品安全监督抽检服务	1项	其他未列明行业	（一）抽检监测任务分配：（单位：批次）

				<table><tr><th>序号</th><th>任务类型</th><th>生产环节</th><th>销售环节</th><th>餐饮环节</th><th>区级农产品</th><th>市级农产品</th><th>市级普通食品</th><th>合计</th><th>备注</th></tr><tr><td>1</td><td>自治区转移</td><td>24</td><td>0</td><td>58</td><td>249</td><td></td><td></td><td>331</td><td>包含普通食品和食用农产品</td></tr><tr><td>2</td><td>市本级</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>73</td><td>203</td><td>276</td><td>包含普通食品和食用农产品</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	序号	任务类型	生产环节	销售环节	餐饮环节	区级农产品	市级农产品	市级普通食品	合计	备注	1	自治区转移	24	0	58	249			331	包含普通食品和食用农产品	2	市本级	/	/	/	/	73	203	276	包含普通食品和食用农产品										
序号	任务类型	生产环节	销售环节	餐饮环节	区级农产品	市级农产品	市级普通食品	合计	备注																																			
1	自治区转移	24	0	58	249			331	包含普通食品和食用农产品																																			
2	市本级	/	/	/	/	73	203	276	包含普通食品和食用农产品																																			
				（二）承检服务技术要求： 1、在港口区范围内开展食品（含食用农产品，下同）抽检任务。具体需提供的抽检、监测品种及检验项目详见附件 1《2025 年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目表》和附件 2《2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检品种及项目表》。同时在合同期内须按要求完成国家市场监督管理总局或自治区市场监管局安排的抽检工作，及防城港市市场监督管理局根据工作需要安排的食品、食用农产品检测工作。 2、抽样办法、检测方法及检验依据以《食品安全抽样检测管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）和国家市场监督管理总局《全国食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》为准。 3、成果要求：2025 年 12 月 10 日前全部抽检完成并录入国抽系统，按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。 4、服务工作要求 （1）要求供应商严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目； （2）供应商负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作； （3）供应商必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参加与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；																																								

			(4) 能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务。 (三) 其他要求: 1、要求供应商具有与能承担食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施;拥有运行良好的实验室管理体系,授权范围涵盖本标项食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员,参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证,并具备相应的专业知识和能力,具体要求为: (1) 具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及能满足本项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存(冷藏和冷冻)、数据处理与分析、信息传输等设施设备,能够满足本标项要求的承检任务需要。 (响应文件中须提供供应商检验工作场所实验室平面图及供应商拥有的相关检验、检测设施和设备清单,并附供应商实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。) (2) 具有稳定的抽样、检验和技术管理人员[响应文件中须提供拟投入人员名单、职称(资格)证书、及所属于供应商单位在职人员的相关证明材料,如 2025 年 4 月至 6 月工资流水或 2025 年 4 月至 6 月社保等]。 ①本标项拟投入从事食品检验相关工作人员总数不低于 10 人,且直接从事食品检验工作满 2 年及以上的检验人员占直接从事食品检验人员总数的比例不低于 50%(含),能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性。[响应文件中须提供工作满 2 年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料(如社保证明或承诺等),并加盖供应商单位公章或电子签章] ②要求检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理,掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等;技术负责人、质量负责人至少从事食品检验管理及相关工作 2 年或以上;[响应文件中须提供工作满 2 年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料(如社保证明或承诺等),并加盖供应商单位公章或电子签章] ③从事食品检验工作满 2 年(含)以上具有中级或以上系列职称的技术人员不低于 5 名[响应文件中须提供工作满 2 年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料(如社保证明或承诺等)、人力资源部门颁发的相关职称证明文件,并加盖供应商单位公章或电子签章]。 ④同时承担抽样任务的,具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件;熟悉食品抽样程序,能按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作,抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书,准确、完
--	--	--	--

			整记录抽样信息，抽样程序符合规定。（响应文件中须提供抽样工具，设备清单、专职抽样人员名单，及所属于供应商单位在职人员的相关证明材料，如 2025 年 4 月至 6 月工资流水或 2025 年 4 月至 6 月社保等） （3）能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过 CA 认证的电子检验报告书。 （4）24 小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后 24 小时之内，将限时报告表上传系统，并报告采购人备案。 （5）拥有实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。（响应文件中须提供拟投入相关人员名单） （6）供应商必须通过 CA 数字证书认证。（响应文件中须提供购买 CA 数字证书的发票或通过受理审批的数字证书申请表复印件） （四）项目实施要求： 1、抽样进度安排 （1）抽检进度要按照防城港市市场监管局食品安全抽检检测工作实施方案要求时限完成，检验时限不得超过 2025 年 12 月 10 日。 2、抽检分工 （1）供应商须负责样品采集、检验、复核、信息汇总、抽检数据报送和检验报告等工作。 （2）供应商抽检区域应覆盖港口区；抽检产品类别应覆盖本标项要求的食品品种。 3、抽样检验要求 （1）供应商在抽检工作执行过程中要严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全抽样检验管理办法》《全国食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》等有关法律法规、规章及相关规定，抽样过程严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。
--	--	--	--

			(2) 供应商要严格按照《全国食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》的相关要求开展样品的采集、检验，数据审核报送、数据分析和研判等工作。抽样过程要保留现场抽样视频图像证据。 (3) 供应商要严格按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，确保数据和结论客观、公正。 (4) 供应商采取人员比对、设备比对或实验室间比对等多种质控方式，确保抽检数据的准确性。 (5) 供应商对于不合格样品必须进行复核，确保检测结果准确可靠。 (6) 供应商负责将所有抽检数据录入国家市场监管总局“国家食品安全抽样检验信息系统”平台。 4、监督与评估 (1) 供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。供应商应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。供应商应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。 (2) 供应商应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。 (3) 防城港市市场监督管理局负责食品安全抽检实施的监督管理和效果评价工作。 (4) 供应商不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。 (5) 供应商不得接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。 (6) 供应商应严格遵守防城港市市场监督管理局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。 (7) 在抽检服务过程中，采购人发现供应商出具虚假报告、透露检验结果的，采购人将对供应商不诚信行为进行通报并纳入信用记录上报财政部门。
▲二、商务要求			
合同签订		自成交通知书发出之日起 25 日内。	
服务时间及地点		1、服务时间：自合同签订之日起开始提供服务，2025 年 12 月 10 日前全部抽检完成并录入国抽系统，按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。	

	2、服务地点：防城港市港口区内采购人指定地点。								
磋商报价	1、磋商报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）和《财政厅关于降低产品质量监督检验收费标准及有关问题的通知》（桂价费〔2015〕54号）的规定。 2、磋商报价包括但不限于：供应商完成本项目所有工作任务（出成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的劳务、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、应急抽检、验收、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内）。合同价不因任何因素而调整。根据采购人的需要，供应商将无条件提供抽检合格备份样品给防城港市市场监督管理局。								
检出率要求	监督抽检不合格率检出率必须达到 5%以上（不含本数）。								
付款条件	1、付款方式： （1）自合同签订之日起且财政拨付项目预算款到位后 10 个工作日内，采购人向成交供应商支付成交金额的 50%作为预付款；预付款申请时，成交供应商须开具相应金额的税额发票给采购人。 （2）成交供应商提交最终检验结果后，由采购人按抽检批次及整个抽检不合格率支付剩余检测服务费。剩余检测服务费申请时，成交供应商须开具相应金额的税额发票给采购人。 2、付款条件：成交供应商须按采购人要求进行抽样检验。抽检不合格率$\leq 5\%$。若成交供应商达到工作要求，则采购人支付抽检服务款。若成交供应商未达到工作要求，则采购人按比例支付部分抽检服务款（最少不低于成交金额的 90%）。实际支付的抽检服务款比例与工作要求的对应关系见下表。 <table border="1"> <tr> <th>食品抽检不合格率</th><th>实际支付抽检服务款比例</th></tr> <tr> <td>5%（含）以上</td><td>100%</td></tr> <tr> <td>4%（含）—5%（不含）</td><td>95%</td></tr> <tr> <td>4%（不含）以下</td><td>90%</td></tr> </table>	食品抽检不合格率	实际支付抽检服务款比例	5%（含）以上	100%	4%（含）—5%（不含）	95%	4%（不含）以下	90%
食品抽检不合格率	实际支付抽检服务款比例								
5%（含）以上	100%								
4%（含）—5%（不含）	95%								
4%（不含）以下	90%								
服务要求	1、能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。 2、负责样品的检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作。 3、处理问题及响应时间：成交供应商接到采购人处理问题通知后 2 小时内采取实质性响应措施，必须在 24 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案，并在采购人指定的时间和地点对方案进行解释说明。 4、定期回访。 5、供应商须在响应文件中提供具体的服务承诺。								

	6、供应商应于 2025 年 12 月 10 日前完成抽样检测任务，并出具 CA 认证的电子检验报告书，并于 2025 年 12 月 20 日前，将本次任务检验分析报告、信息汇总表及问题样品信息汇总表寄送至防城港市市场监督管理局。 7.供应商必须按照响应文件承诺的时效性开展食品抽检任务，如有一次未能按时完成抽检任务的扣 5000 元，超过三次不能按时完成抽检任务的，采购人有权依法解除合同。
验收标准	1、合同履行过程中，由采购人根据供应商所提供的服务，对照竞争性磋商文件要求及供应商响应文件中的承诺进行检验并记录，如不符合竞争性磋商文件服务要求、商务要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。 2、供应商完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人，由采购人组织专家进行验收。 3、项目需求中有其他要求的按其要求。 4、验收过程中所产生的一切费用均由供应商承担。报价时应考虑相关费用。 5、验收标准：依据采购文件、响应文件及国家、行业现行法律法规进行验收。
三、其他要求	1、以上服务要求及商务要求均不允许负偏离，如有一项则按无效响应处理。 2、供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用由抽样检验的部门承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。 3、如采购人出现需要应急抽检的项目，成交供应商需无条件配合采购人的要求。（供应商须在响应文件中提供书面承诺并加盖供应商单位公章，否则按无效响应处理，格式自拟） 4、供应商结合自身能力，在响应文件中提供项目整体组织实施方案、抽样方案、检测方案、工作实施方案以供评审，具体要求详见评审标准。 5、供应商须在响应文件中提供《供应商可以承检的食品监督抽检品种及项目表》并加盖供应商单位电子签章，否则按无效响应处理。 6、供应商的履约能力要求：投入人员配置、实验室食品能力验证情况、实验室综合能力证明开展食品抽检任务服务时效性、风险分析服务承诺、实验室内用于食品检验的大型检验仪器设备情况、2025 年度食品（含普通食品和农产品）安全监督抽检情况、与项目相关的信誉及业绩（如有）。

附件 1：2025 年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目表

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检验项目	备注（重点品种涉及地理标志产品时，产地所属地区要求必须覆盖；重点品种不涉及产地时，各市均要求覆盖）
1	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、林可霉素、地塞米松、水分、磺胺类（总量）、氯霉素、多西环素	
2	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林 代谢物、氯霉素	
3	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物	
4	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考	重点品种：乌鸡
5	畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星	重点品种：鸽肉
6	畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类总量）、氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素	
7	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	乙酰甲胺磷、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果	
8	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、啉虫脒、毒死蜱、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、乐果	

9	蔬菜	豆类蔬菜	食荚豌豆	吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱	
10	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、总汞（以Hg计）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO计）	
11	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、铅（以Pb计）	
12	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷	
13	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷	
14	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、铅（以Pb计）	
15	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅（以Pb计）	
16	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	芋头	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：荔浦芋头
17	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷	
18	蔬菜	瓜类蔬菜	节瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒、噻虫嗪	
19	蔬菜	瓜类蔬菜	苦瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷	
20	蔬菜	茎类蔬菜	茎用莴苣	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺	

				磷、氟虫腈	
21	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和 高效氯氟 氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、甲基 异柳磷、克百威、三唑磷、镉（以 Cd 计）	
22	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、腐霉利、 氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、 克百威、多菌灵	
23	蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、 乙酰甲胺磷	
24	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、 啉虫脒、克 百威、氧乐果、水胺 硫磷、倍硫磷、铅（以 Pb 计）	重点品种：天等指天 椒
25	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死 蜱、水胺硫磷	
26	蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、 毒死蜱	
27	蔬菜	茄果类蔬菜	樱桃番茄	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟 氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、氧乐 果	
28	蔬菜	水生类蔬菜	莲藕	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧 乐果	重点品种：黎塘莲藕、 柳江莲藕、覃塘 莲藕
29	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、 水胺硫磷、 甲拌磷、镉（以 Cd 计）	
30	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	毒死蜱、啉虫脒、甲胺磷、氧乐 果、镉（以 Cd 计）	
31	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、氧乐果、阿维菌 素、克百威、镉（以 Cd 计）	

32	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、甲拌磷、甲基异柳磷、镉（以Cd计）、阿维菌素	
33	蔬菜	叶菜类蔬菜	蕹菜	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷	重点品种：博白空心菜
34	蔬菜	叶菜类蔬菜	叶芥菜	啉虫脒、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素	
35	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、克百威	
36	蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果	
37	蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威	
38	水产品	贝类	贝类	镉（以Cd计）、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物	重点品种：北海生蚝、钦州大蚝
39	水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星	
40	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、地西泮、氯霉素、呋喃西林代谢物	
41	水产品	海水产品	海水虾	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、镉（以Cd计）	
42	水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星、培氟沙星	
43	水产品	其他水产品	其他水产品	恩诺沙星a、镉（以Cd计）b、呋喃唑酮代谢物、	1.恩诺沙星重点品种：牛

				呋喃西林代谢物、 诺氟沙星	蛙；锅重点品种： 鲢鱼。2.a.仅蛙科、鳖科食品动物检测；b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
44	水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、2，4-滴和2，4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、苯醚甲环唑、丙溴磷	重点品种：富川脐橙、鹿寨蜜橙、德宝脐橙
45	水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、2，4-滴和2，4-滴钠盐、苯醚甲环唑、三唑磷、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：沃柑、砂糖橘
46	水果类	柑橘类水果	金橘	噻虫胺、联苯菊酯、乙螨唑、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	重点品种：融安金橘、阳朔金橘
47	水果类	柑橘类水果	柠檬	联苯菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、水胺硫磷	
48	水果类	柑橘类水果	柚	水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑	重点品种：容县沙田柚、融水糯米柚
49	水果类	核果类水果	李子	多菌灵、水胺硫磷、苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种：八步三华李、龙滩珍珠李、南丹黄腊李
50	水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪	重点品种：水蜜桃、鹰嘴桃
51	水果类	核果类水果	樱桃	克百威、氧乐果、啶虫脒、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪	
52	水果类	核果类水果	油桃	噻虫胺、甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、	

				多菌灵	
53	水果类	核果类水果	枣	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）	
54	水果类	浆果和其他水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	
55	水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脘、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	重点品种：乐业猕猴桃
56	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、腈苯唑、己唑醇、吡唑醚菌酯	
57	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	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）	
58	水果类	浆果和其他小型水果	西番莲（百香果）	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、噻虫嗪、啉虫脒、水胺硫磷	
59	水果类	热带和亚热带水果	菠萝	苯醚甲环唑、多菌灵、咪鲜胺	
60	水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、噻虫胺、噻虫嗪	
61	水果类	热带和亚热带水果	橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
62	水果类	热带和亚热带水果	黄皮	氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷	
63	水果类	热带和亚热带水果	火龙果	克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷	重点品种：南宁火龙果

					果
64	水果类	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氟吗啉	重点品种：灵山荔枝、麻垌荔枝
65	水果类	热带和亚热带水果	榴莲	氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	
66	水果类	热带和亚热带水果	龙眼	氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、二氧化硫残留量夏	重点品种：石硖龙眼、大新龙眼
67	水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、氧乐果、吡虫啉	重点品种：百色芒果
68	水果类	热带和亚热带水果	柿子	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啶虫脒、水胺硫磷、克百威	重点品种：恭城月柿
69	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、联苯菊酯、氟唑菌酰胺	
70	水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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）、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	
71	水果类	仁果类水果	梨	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌敌畏	
72	水果类	仁果类水果	枇杷	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯	
73	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地美硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氟霉素	

	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）	1.重点品种：鸭蛋。2.仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素
注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》中相应食品类别要求检验。 2.海水蟹、虾蛄中镉（以Cd计）仅限生产日期在2023 年6 月30 日（含）之后的产品检测。 3.选检品种项目选择原则： 1）金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 2）选检品种可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药 残留项目在 GB 2763-2021 、GB2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB31650-2019 、GB31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的 农兽药项目方可纳入监督抽检。 4.因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除重点品种 鸭蛋外的其他禽蛋，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。 5.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。					

附件 2：2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检品种及项目表

序号	食品大类 (一级)	食品大类 (二级)	食品大类 (三级)	食品大类 (四级)	风险等级	抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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
		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 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	黄曲霉毒素 B 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	一般	黄曲霉毒素 B 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）
				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
			谷物粉类制品	生湿面制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				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）
				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
				其他谷物粉类制	较高	黄曲霉毒素 B 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨

				成品		酸及其钾盐（以山梨 酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				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
		食用植物油	食用植物油	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）
				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
				油茶籽油	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）
				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）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（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）、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）
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山

						梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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
	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般		黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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
	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（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
	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）
			其他香辛料调味品	较高		铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威
	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）、安赛蜜
			其他固体调味料	一般		铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、二氧化硫残留量
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般		二氧化钛
			坚果与籽类的泥（酱）	一般		酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁
			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
				其他半固体调味料	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、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
				其他液体调味料	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	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）
				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）
				风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	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）
			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/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	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）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、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	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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、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、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、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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）、合成着色剂

						剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群
			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）、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
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
				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	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
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

			油、干酪、固态成型产品)	稀奶油、奶油和无水奶油	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
				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
				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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、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
			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)、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母
			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
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱

						惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群
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
			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）、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
			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	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
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）
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以 Pb 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）、商业无菌
			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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	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）、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	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
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	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）、沙门氏菌、副溶血性弧菌

		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
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、镉 以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计）
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品 和 非含油型膨化食品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	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
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）
				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）
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）
				其他薯类食品	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 （含巧克力及制品）	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
			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
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	联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、吡虫啉、三唑磷、霉菌

15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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）、三氯蔗糖、安赛蜜
		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	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	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）、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	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
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
		其他酒	配制酒	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、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	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
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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）、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）
			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）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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
			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）
				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
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）、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）、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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）、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 ₁ 、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）、大肠菌群、霉菌
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
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
21	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
				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
				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）
				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）
				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）

				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、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）、菌落 总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
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
				预制冷动物性水产干制品	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）
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	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）
				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）
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	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）、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	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)、合成着色剂(柠檬黄)、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、菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	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)
				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)
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG+P+IG含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)
24	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)、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)、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、霉菌金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			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）、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	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、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）、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）、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、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群

			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等	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、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、氮
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	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B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸、芦丁、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
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	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、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B 维生素 B、维生素 B ₂ 、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 ₁ 、硝酸盐 i(以 NaND 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌十二碳
			婴幼儿灌装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类灌装食品	高	六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌蛋白质、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 ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B、维生素 B、维生素 K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素 B、叶酸、维生素 B、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒素 B、硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B、维生素 B、维生素 B、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒素 B、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、

						维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、 维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、 铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄 曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6 n-3）的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 或黄曲霉毒素 M ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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）、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素 A、

					维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B、维生素 B、维生素 B、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6 n-3）的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO 计）、亚硝酸盐（以 NaNO 计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B 或黄曲霉毒素 M、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			幼儿配方食品	幼儿配方食品	高 蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K、维生素 B、维生素 B、维生素 B6、维生素 B2、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO 计）、亚硝酸盐（以 NaNO 计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B 或黄曲霉毒素 M、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白

30	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）
				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）
				水饺混沌（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂
				其他发酵面制品（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）
				其他油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）
				酱卤肉制品（自制）	较高	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）、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、胭脂红）
				油炸肉制品（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）
				其他熟肉类（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）、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、胭脂红）
			预制肉类（自制）	肉糜制品（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）、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（柠檬黄、 日落黄、胭脂红）
	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
			蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
			其他调味料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
	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）
	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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
	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）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
			豆浆（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、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖
			果蔬汁类及其饮料（自制）	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
			其他饮料（自制）	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
			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
	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）

				面包（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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、糖精钠、甜蜜素
		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）
31	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
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	一般	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO ₄ 计）、pH（100g/L 水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）
				碳酸钠	一般	总碱量（以 Na ₂ CO ₃ 计）（以干基计）、总碱量（以 Na ₂ CO ₃ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以 NaHCO ₃ 计）、干燥减量、pH（10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）
				焦糖色	一般	吸光度 E _{1cm} （610nm）、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）

				蜂蜡	一般	过氧化值，酸值（以 KOH 计），皂化值（以 KOH 计），熔程，甘油和其他多元醇，铅（Pb），巴西棕榈蜡，纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150μm（100 目）通过率、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 Ec（495±10）nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）
				红曲黄色素	一般	色价 E（476±10）nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As 计）
			胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
32	其他食品	其他食品	其他食品	柳州螺蛳粉	一般	霉菌、过氧化值、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁
				桂林米粉	一般	菌落总数、大肠菌群、过氧化值、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁
				老友粉	一般	霉菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化值、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁