

已阅纸质文件与电子版一致

付强 17/9/2026.

确山县市场监督管理局 2026 年度食品抽检 第三方检测机构项目

竞争性谈判文件

项目编号：确政采谈-2026-09-12

采 购 人：确山县市场监督管理局

采购代理机构：驻马店市晨崴采购代理有限公司

二〇二六年九月

确山县市场监督管理局2026年度食品抽检 第三方检测机构项目

竞争性谈判文件

项目编号：确政采谈-2026-09-12

采 购 人：确山县市场监督管理局

采购代理机构：驻马店市晨崴采购代理有限公司



二〇二六年九月

目 录

第一章 竞争性谈判公告

第二章 采购需求

第三章 供应商须知

供应商须知前附表

一. 说明

二. 竞争性谈判文件

三. 响应文件的编制

四. 响应文件的的上传、提交

五. 响应文件的开启（解密）

六. 谈判

七. 确定成交供应商

八. 合同授予

第四章 政府采购合同（主要条款）

第五章 响应文件格式

第一章

确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目 竞争性谈判公告

项目概况：确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目的潜在供应商应在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台获取竞争性谈判文件，并于2026年09月30日09点00分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：确政采谈-2026-09-12
- 2、项目名称：确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目
- 3、采购方式：竞争性谈判
- 4、预算金额：1190715.00元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）；最高限价：1190715.00元。

本项目共分4个包，共计1461批次（其中包含150批次的专项抽检任务），每批次约815元，具体划分如下：

A包：共计425批次，每批次约815元，共计346375.00元；

B包：共计436批次，每批次约815元，共计355340.00元；

C包：共计300批次，每批次约815元，共计244500.00元；

D包：共计300批次，每批次约815元，共计244500.00元。

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	确政采谈-2026-09-12A	确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目A包	346375.00	346375.00	是	346375.00
2	确政采谈-2026-09-12B	确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目B包	355340.00	355340.00	是	355340.00
3	确政采谈-2026-09-12C	确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目C包	244500.00	244500.00	是	244500.00

4	确政采谈-2026-09-12D	确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目D包	244500.00	244500.00	是	244500.00
---	------------------	---------------------------------	-----------	-----------	---	-----------

备注：每家供应商只能成交一个包，如有供应商成交多个包的则按A、B、C、D包先后顺序确定。

5、采购需求：依据2026年度食品安全监督抽检计划，共计划抽样1461批次，涉及粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等37个食品大类，284个食品细类。（检测项目详见竞争性谈判文件附件）

- 6、合同履行期限：一年。
- 7、本项目是否接受联合体：否；
- 8、本项目是否接受进口产品：否；
- 9、是否专门面向中小企业：是。

二、供应商资格要求：（A包、B包、C包、D包通用）

- 1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：落实《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库【2020】46号文件规定。本项目专门面向中小微企业采购（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖谈判的品种（出具承诺并加盖单位公章）。

3.2 具有独立的食品检验检测实验室（以办公场所照片为准）。

3.3 具有格局合理的微生物检验区和理化检验区。（依据中华人民共和国国家标准 GB/T 32146.3-2015）上述部分须提供营业执照、公司详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同原件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料（扫描件）

3.4 同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时谈判；供应商负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致谈判同时被拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）并针对此项提供承诺书；事业单位参加谈判的只提

供承诺书。

3.5 供应商须提供中小企业声明函。

3.6 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125号)的规定,对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商,拒绝参与本项目政府采购活动【查询渠道:“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)】。

相关证明材料响应供应商提供的如有虚假,一经发现,取消其谈判资格,并上报财政部门,将被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。成交后发现的,其成交资格一并取消。

三、获取采购文件

1、时间: 2026年09月21日至 2026年09月24日, 每天上午08:00时至12:00时, 下午12:00时至 18:00时(北京时间, 法定节假日除外)

2、地点: 驻马店市公共资源交易中心电子交易平台

3、方式: 网上下载

4、售价: 0元

四、响应文件提交

截止时间: 2026年09月30日09点00分(北京时间)

地 点: 驻马店市公共资源交易中心电子交易平台

五、开启(竞争性谈判方式必须填写)

时 间: 2026年09月30日09点00分(北京时间)

地 点: 确山县公共资源交易中心不见面开标厅

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。本次公告在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布。

七、其他补充事宜:

1. 本项目使用远程不见面交易的模式。供应商应于响应文件提交截止时间前将加密电子响应文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传,逾期上传其响应将被拒绝。

2. 供应商注册:

供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>)”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按照驻马店市交易中心网站“通知公告”栏中《驻马店市公共资源交易中心关于推广移动数字（CA）全国互认服务的通知》，选择任意一家CA公司办理CA数字证书，CA数字证书办理完成后，供应商即可完成注册。

3. 采购文件下载：

凡有意参加谈判者，登录“驻马店市公共资源交易中心 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/>)”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载采购文件。供应商未按规定在网上下载采购文件的，其响应将被拒绝。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：确山县市场监督管理局
地 址：驻马店市确山县生产街9号
联 系 人：王伟
联系方式：166 3962 8088

2. 采购代理机构信息

名 称：驻马店市晨崴采购代理有限公司
地 址：河南省驻马店市解放路天腾盛世20号楼1单元3层
联 系 人：胡思敏
联系方式：0396-2288885

3. 项目联系方式

联 系 人：王伟
联系方式：166 3962 8088

第二章 采购需求

一、采购需求

1、项目概述

根据2026年度食品安全日常监管工作需要和创建国家食品安全示范城市食品安全检测工作要求，2026年度将组织开展约1461个批次食品抽样，总金额约1190715.00元（含购买样品费用）检测费用。为保证食品抽样检测工作的高效、精准、规范；拟通过招标选取优质的检测公司共同完成2026年度的食品抽样检测工作，拟对此项工作分为4个标段进行，每月进行均衡抽检。（检测项目详见竞争性谈判文件附件），项目总预算1190715.00元（含购买样品费用）。

按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）的要求，拟对本项目进行竞争性谈判。

2、项目需求

2.1人员及设备配置

供应商须具有相关的专业人员和设备，具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，284个食品细类（检测项目见附表）。

2.2服务内容

依据2026年度食品安全监督抽检计划，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，284个食品细类。

3、对检测机构的要求

3.1具备与承担的检验检测任务中的产品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力，检测项目均应按指定检验方法执行；具备与检验检测工作相适应的、有效运行的管理体系。

3.2具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检结果的能力。

3.3具有食品安全监测评估能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务。

3.4

抽检产品类别、检测项目由我单位对成交方下达抽检任务时一并通知成交方。

3.5

供应商所报提供报价应为含税价，报价应包含检测服务费、增值税及附加

税费、样品购置费、抽样劳务费、复检费、抽样车辆使用费、样品运输费、检测耗材费等各项应有费用。参加本项目的各供应商，无论本次成交与否，由此产生的任何费用均与采购人和代理机构无关。

3.6

谈判企业须具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖本项目谈判的品种。

4、服务标准：

符合现行国家和行业标准。

5、验收标准：

5.1成交供应商向采购人提交服务成果；配合采购人准备成果材料报送相关部门审查，项目通过相关部门审查并进行备案后方可视为验收合格。

5.2成交供应商必须严格遵守采购人各项管理规定，在任何情况下，禁止复制、传播、引用及所接触到的采购人各类业务数据、工作措施等信息，如出现业务数据、涉密数据泄漏，采购人有权终止服务合同，并将追究服务供应商相关法律责任。

二、商务要求

服务期限	一年
服务地点	确山县行政辖区范围内。成交供应商报价已包含确山县辖区内所有抽样点位现场抽样、交通、样品购置、冷链运输、人员等全部费用。采购人后续下达抽样任务点位不得超出确山县行政辖区；辖区内点位微调，成交供应商不得以此为由申请增加费用或变更合同。
付款方式	签订合同后预付合同总金额的30%；预付款待采购人使用完毕后，剩余合同总金额的70%按检测批次据实付款。每批次检测完成，通过相关部门审查并进行备案后30个工作日内支付。（具体内容以签订合同为准。）
处理问题响应时间	接到采购人处理问题通知后 小时内到达确山县辖区内采购人告知的现场，4 小时内提出解决方案，1 个工作日内完成问题处理。 2
其他要求	1、成交供应商如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现1次，扣除检验费用5万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于3人。

	2、成交供应商在发生复检活动时，必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣5万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现1次，扣除检验费用3万元，2次检验报告被复检机构推翻的，是否同意取消检验资格并作出书面承诺；成交供应商如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合理理由，拒接1次复检任务扣除检验费用3万元。 3、市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由双方另行协商。 4、成交供应商须具备开展食品安全抽检所必需的抽样设备、技术能力，拥有独立专业抽样队伍，具备抽样、送样、抽检平台上报能力，并可根据工作需要提供满足速冻及冷饮类样品储运条件的设备及车辆。供应商须在响应文件中承诺，成交后按项目要求配齐相关人员、设备、车辆，满足本项目抽检工作需求；若成交后无法落实，采购人有权追究违约责任。
--	--

三、采购人对项目的特殊要求及说明

采购人的特殊要求及说明理由	1、包括供应商特殊资格等要求。 2、本项目不收取履约保证金。 3、不接受联合体参加谈判。 4、谈判小组根据全体谈判小组成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告，采购代理机构应当履行核对评审结果职责，并在评审结束后2个工作日内将评审报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定成交供应商。 5、是否实行预付款及预付款保函（是）。 6、是否专门面向中小企业采购：（是）。 7、本项目是否要求以联合体形式参加或者合同分包：否。 8、依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业；采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 20 %（工程项目为3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。 9、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：<u>其他未列明行业</u>。
---------------	--

第三章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	内容、要求
1	确山县市场监督管理局2026年度食品抽检第三方检测机构项目 1.2采购人名称：确山县市场监督管理局 1.3项目编号：确政采谈-2026-09-12
2	供应商：具备竞争性谈判公告二供应商资格要求规定的内容。
3	谈判报价及费用： 3.1本次谈判应以人民币报价。 3.2供应商的最后一轮报价均超过采购预算，采购人不能支付的，本项目谈判废止。 3.3代理服务费：本项目参照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002号）的收费标准收取代理服务费，19200.00元，由采购人支付。
4	现场踏勘或标前答疑：本项目不组织现场踏勘或标前答疑会。
5	响应文件组成：加密版电子响应文件。应在响应文件提交截止时间前上传至驻马店市公共资源交易平台。
6	递交响应文件截止时间及地点：详见竞争性谈判公告。
7	谈判时间及地点：详见竞争性谈判公告。
8	评定办法：本次谈判将按照最低评审价法，即在符合采购需求、质量和服务相等的前提下，以供应商最后一轮的报价按政府采购相关规定调整后的最低评定价推荐3名成交候选供应商。
9	成交公告及成交通知书：谈判小组根据全体谈判小组成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告，采购代理机构应当履行核对评审结果职责，并在评审结束后2个工作日内将评审报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定成交供应商。 采购人确定成交供应商后，采购代理机构和采购人第一时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布成交结果公告，同时向成交供应商发出成交通知书。
10	谈判保证金交纳与退还：本项目不收取谈判保证金。
11	签订合同时间及地点：成交通知书发出之日起2个工作日内； 地点：采购人指定地点。
12	履约保证金的收取及退还：本项目不收取履约保证金。
13	采购资金来源：财政资金。

14	付款方式：详见第二章采购需求，二、商务要求。
15	成交供应商可以以政府采购合同为担保向金融机构进行贷款融资。
16	响应文件有效期：递交响应文件截止期结束后60日。成交供应商的响应文件是合同的组成部分,有效期至合同完全履行止。
17	谈判结束后，采购人将通过信用中国网站www.creditchina.gov.cn、中国政府采购网网站（www.ccgp.gov.cn）查询供应商是否被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单和政府采购严重违法失信行为记录名单，并将查询结果存档。采购人查询之后，网站信息发生的任何变化不再作为评审依据；供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料不作为评审依据。
18	质疑和投诉：详见第三章供应商须知一、说明第10条。
19	本项目使用远程不见面交易的模式。供应商应于提交响应文件截止时间前将加密电子响应文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传谈判将被拒绝。
20	供应商注册： 供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按照驻马店市交易中心网站“通知公告”栏中《驻马店市公共资源交易中心关于推广移动数字（CA）全国互认服务的通知》，选择任意一家CA公司办理CA数字证书，CA数字证书办理完成后，供应商即可完成注册。
21	谈判文件下载： 凡有意参加谈判者，登录“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载谈判文件。供应商未按规定在网上下载谈判文件的，其谈判将被拒绝。
22	响应文件制作： 1、供应商通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/）”网站下载中心（政府采购类）：下载“新点竞争性谈判响应文件制作软件（驻马店）”。 2、供应商凭 CA 密钥登陆交易系统下载谈判文件(.zmdzf 格式)。 3、供应商须在提交响应文件截止时间前制作并提交： 加密的电子响应文件（.zmdtf 格式），应在提交响应文件截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/）”电子交

	易平台内上传； 4、加密的电子响应文件为“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/）”网站提供的“新点竞争性谈判响应文件制作软件（驻马店）”制作生成的加密版响应文件。 5、供应商在编制电子响应文件时，生成后的电子响应文件须按谈判文件的格式要求完成电子签字或盖章。供应商授权代表签字的谈判响应文件格式内容，供应商可以将签字后的扫描图片替换到相应格式中。 6、响应文件格式要求所包含的全部资料应全部制作在响应文件内，严格按照本项目谈判文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在被视为无效响应的风险。 7、响应文件以外的任何资料采购人和采购代理机构将拒收。 8、供应商编辑电子响应文件时，根据谈判文件要求用法人 CA 密钥和企业CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.zmdtf 格式和.nzmdtf 格式）时，只能用本单位的企业 CA 密钥。 9、电子响应文件制作流程，可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的，下载中心板块的视频。（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002）
23	响应文件上传: 详见第三章供应商须知第22条
24	谈判文件的澄清与变更: 1、采购人、代理机构对已发出的谈判文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为谈判文件的组成部分。代理机构将通过网站“变更公告”和“答疑文件”告知供应商。各供应商须下载谈判文件和最新的答疑文件，以此编制响应文件。 2、因驻马店市公共资源交易中心平台在开标前具有保密性，供应商在响应文件提交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自负。
25	开启（解密）: 1、谈判当日，供应商无需到达谈判现场，仅需在任意地点使用企业CA 密钥登入驻马店市公共资源交易中心不见面开标大厅（http://www.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加谈判活动。 2、解密时，供应商必须使用能正确解密响应文件的CA 密钥在规定的时间内完成远程解密，因供应商原因未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商撤销其响应文件，系统内响应文件将被退回；因采购人原因或网上电子交易平台发生故障，导致供应商无法按时完成响应文件解密或谈判评审工作无法进行的，可根据实

	际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整谈判评审时间（友情提示：若供应商已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。 3、远程解密前，供应商务必在驻马店市公共资源交易电子交易平台（https://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder）竞争性谈判响应文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。 4、特别提醒： 因驻马店市公共资源不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故供应商在参与使用不见面交易系统开标的项目时，需确认是否满足如下要求： （1）网络要求：网络带宽4M以上。 （2）硬件要求：电脑要求内存4G及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音箱等，并确保其均能正常运转。操作系统要求Windows7及以上，IE浏览器IE11及以上。 （3）人员要求：对于参与驻马店不见面交易系统谈判的供应商，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地址： （https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&CategoryNum=026005）
26	评审： 详见第三章供应商须知第25、26、27、28、29条
27	（1）参与招标投标活动的供应商应对谈判文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任，并对此作出承诺，否则视为不响应谈判文件。 （2）本合同范围的所有工作内容，乙方不得以任何方式和形式进行转包和分包。供应商须出具承诺书，否则视为不响应谈判文件。
28	解释：构成本竞争性谈判文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除竞争性谈判文件中有特殊规定外，仅适用于谈判阶段的规定，按竞争性谈判公告、供应商须知、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；供应商自拟格式留联系方式并加盖单位公章及法定代表人签字（或签章），自拟格式抬头函须致采购人及代理机构。当竞争性谈判文件与竞争性谈判文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。 按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。

一、说 明

1. 适用范围

本竞争性谈判文件仅适用于竞争性谈判公告中所叙述项目的检测或相关服务采购。

2. 定义

2.1 “采购人”系指确山县市场监督管理局。

2.2 “采购代理机构”系指驻马店市晨崴采购代理有限公司。

2.3 “供应商”系指下载了本竞争性谈判文件，且已经提交本次响应文件的参加谈判主体。

2.4 “供应商代表”系指代表供应商参加本次谈判活动的供应商的法定代表人或其委托代理人。

2.5 “服务”系指供应商按竞争性谈判文件规定向采购人提供的涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等37个食品大类，284个食品细类的抽检任务。

2.6

“相关服务”系指竞争性谈判文件规定响应供应商须承担的与本次采购检测相关的、技术协助、培训以及其他类似的义务。

2.7

“竞争性谈判文件有效期”

系指本次采购项目递交响应文件截止之日起至合同签订之日止的期限。成交供应商的竞争性谈判文件有效期至合同完全履行止。

3. 采购预算：

预算金额：1190715.00元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）最高限价：1190715.00元。

本项目共分4个包，共计1461批次（其中包含150批次的专项抽检任务），每批次约815元，具体划分如下：

A包：共计425批次，每批次约815元，共计346375.00元；

B包：共计436批次，每批次约815元，共计355340.00元；

C包：共计300批次，每批次约815元，共计244500.00元；

D包：共计300批次，每批次约815元，共计244500.00元。

4. 供应商应提交的证明文件（A包、B包、C包、D包通用）

4.1法定代表人本人参加谈判的，提供法定代表人身份证明（格式见第五章附

件)；法定代表人委托代理人参加谈判的，提供法定代表人身份证明和法定代表人授权书（格式见第五章附件）。

4.2驻马店市政府采购供应商信用承诺函（格式见竞争性谈判文件：附件10）。

4.3其他证明文件

4.3.1供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA），具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖谈判的品种（出具承诺并加盖单位公章）。

4.3.2具有独立的食品检验检测实验室（以办公场所照片为准）。

4.3.3具有格局合理的微生物检验区和理化检验区。（依据中华人民共和国国家标准GB/T 32146.3-2015）上述部分须提供营业执照、公司详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同原件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料（扫描件）

4.3.4同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时谈判；供应商负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致谈判同时被拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）并针对此项提供承诺书；事业单位参加谈判的只提供承诺书。

4.3.5供应商须提供中小企业声明函。

4.3.6根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动【查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)】。

注：以上为必须提供的材料。本项目采用不见面交易，供应商在响应文件提交截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件(4.1、4.2、4.3项所需材料)，提交并自行核验通过。同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料(4.1、4.2、4.3项所需材料)，以供评审过程中谈判小组查阅。未在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料视为无

效响应。供应商应确保主体诚信库信息与电子响应文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评审时以电子响应文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

5. 谈判费用

不论谈判结果如何，供应商均应自行承担所有与谈判有关的全部费用。

6. 联合体参加谈判（本项目不适用联合体参加谈判）

6.1 两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个供应商的身份参加谈判。

6.2 以联合体形式参加谈判的，联合体各方均应当符合政府采购法第二十二条规定的条件。采购人根据采购项目的特殊要求规定供应商特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

6.3 联合体各方之间应当签订协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将协议原件连同响应文件一并提交采购代理机构。联合体各方承担的工作和相应的责任应与其具备的资质条件相一致。联合体各方签订协议后，不得再以自己名义单独参加谈判，也不得组成新的联合体参加谈判。

7. 转包与分包

7.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

7.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

8. 关联企业参加谈判

8.1 本谈判文件所称关联企业,是指存在关联关系的企业。“关联关系”的界定适用《中华人民共和国公司法》第二百六十五条、《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条之规定。

8.2 关联企业中,同一个法定代表人的两个及两个以上法人,母公司、全资子公司及其控股公司,都不得同时谈判活动。单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同一合同项下的谈判活动。一经发现,将导致谈判同时被拒绝。

8.3 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参加该采购项目的其他采购活动。

9. 特别说明:

9.1 供应商参加谈判所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证及知识产权等相关证书必须为供应商所拥有须作出响应。

9.2 供应商代表只能接受一个供应商的委托参加谈判。

9.3《政府采购法》第二十二条第五款“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”，“重大违法记录”是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

9.4供应商在本项目谈判活动中提供虚假材料或从事其他违法活动的其响应无效。

10. 质疑和投诉

10.1供应商认为竞争性谈判文件使自己的合法权益受到损害的，应在递交响应文件截止时间2日之前向采购人或采购代理机构按照《政府采购质疑和投诉办法（财政部令第94号）》格式要求提出质疑；供应商对谈判过程和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内提出质疑。逾期不再受理，供应商在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购环节的质疑。关于对招标采购程序、竞争性谈判文件格式性条款、谈判结果的询问和质疑，请向代理机构提出；关于对供应商特殊资质要求、服务技术需求、商务要求的询问和质疑，请向采购人或代理机构提出。

供应商对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意，采购人或采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门投诉。

10.2 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑及答疑将通过驻马店市公共资源交易不见面系统进行。供应商对谈判文件、谈判过程和成交结果有异议的，除将有效的质疑函上传至驻马店市公共资源交易不见面系统外，供应商必须电话通知代理机构或采购人（联系电话详见谈判公告），并把纸质质疑文件邮寄至代理机构和采购人以便存档（通讯地址详见谈判公告），否则视为无效质疑。质疑书、投诉书均应明确阐述竞争性谈判文件、谈判过程和谈判结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

11. 供应商的风险

供应商没有按照竞争性谈判文件要求提供全部资料，或者供应商没有对响应文件在各方面都作出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其响应被拒绝。

二 、竞争性谈判文件

12. 竞争性谈判文件的构成。本竞争性谈判文件由以下部分组成：

12.1 竞争性谈判公告

12.2 采购需求

12.3 供应商须知

12.4 合同主要条款

12.5 响应文件格式

13. 竞争性谈判文件的澄清与修改

13.1 采购代理机构对已发出的竞争性谈判文件进行必要澄清、修改或补充的，应当在竞争性谈判文件要求提交响应文件截止时间3个工作日（如至原定截止时间不足3个工作日，则需延长谈判开始时间，谈判文件发售时间、递交样品截止时间等可以相应延长）前，在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布更正公告或变更公告。竞争性谈判文件公示期间对竞争性谈判文件进行的澄清、修改或补充不受上述限制。

13.2 竞争性谈判文件澄清、修改或补充的内容为竞争性谈判文件的组成部分。如果有异议在规定的时间内提出，没有异议需做出“无异议”承诺书，承诺书作为响应文件的组成部分，否则为无效响应。

13.3 竞争性谈判文件的澄清、修改或补充都应通过本代理机构以法定形式发布。采购人未通过本代理机构对竞争性谈判文件进行的澄清、修改或补充无效，谈判时不予认可。

三、响应文件的编制

14. 要求

14.1

供应商应仔细阅读竞争性谈判文件的所有内容，按照竞争性谈判文件提供的格式编写响应文件，不得缺少或留空任何竞争性谈判文件要求填写的表格或提交的资料。竞争性谈判文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。响应性文件应对竞争性谈判文件的要求作出实质性响应（包括响应性文件格式要求），供应商对所提供的全部资料的合法性、真实性负责并作出承诺，承诺函须法定代表人签字（或签章）并加盖单位公章附在响应文件中，否则将视为未实质性响应谈判文件要求。

14.2 供应商应完整签署响应文件格式附件中《竞争性谈判响应书》和《抵制商业贿赂承诺》，不得随意增减或修改内容，否则视为对谈判文件未作出实质性响应。

15. 响应文件的语言和计量单位

15.1 响应文件以及供应商与采购人、代理机构就有关谈判事宜的所有来往函电均应使用简体中文书写。

15.2 关于计量单位，竞争性谈判文件已有明确规定的，使用竞争性谈判文件规定的计量单位；竞争性谈判文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。否则视为对竞争性谈判文件未作出实质性响应。

15.3 原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时谈判小组可以要求供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

16. 响应文件的组成。响应文件应包括下列部分：

16.1 竞争性谈判响应书

16.2 初次报价一览表

16.3 服务技术响应表

16.4 商务响应表

16.5 法定代表人身份证明

16.6 法定代表人授权书

16.7 证明文件

16.8 抵制商业贿赂承诺

17. 响应文件有效期

17.1 响应文件有效期须附响应文件中并加盖单位公章否则按不响应谈判文件处理，响应文件从竞争性谈判公告所规定的递交响应文件截止期之后开始生效，在供应商须知前附表第16项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其响应文件被拒绝。成交供应商的响应文件有效期至合同完全履行止。

17.2 特殊情况下采购代理机构可于响应文件有效期满之前书面要求供应商同意延长有效期，供应商应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。

18. 谈判报价

18.1 所有谈判报价均以人民币元为计算单位。供应商的报价为完成本项目服务内容产生的所有费用。

18.2 供应商要按初次报价一览表的内容填写。

18.3 供应商投报多包的，应对每包分别报价并分别填报初次报价一览表。

19. 谈判保证金（本项目不收取）

20. 响应文件的式样和签署

20.1 供应商应按本竞争性谈判文件规定的格式和顺序制作响应文件。除了响应文件封面以外，每个页面应在明显位置编制页码，按流水顺序填写，响应文件的目录应编序，目录需由编制人和审核人签字。字迹必须清晰可认，响应文件的目录应编序。响应文件内容不完整、编排混乱导致被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由供应商负责。

20.2 加密的电子响应文件（.zmdtf格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心网”下载的电子竞争性谈判文件，制作生成的加密版响应文件。

20.3 供应商应提交证明其拟供服务货物符合竞争性谈判文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据。

20.4 供应商应对其提供的服务能够一次性通过采购人组织的验收作出承诺，否则视为不响应谈判文件。

20.5 供应商在编制电子响应文件时，根据竞争性谈判文件的要求用法人CA密钥和企业CA密钥进行签章制作。生成电子响应文件时，只能用本单位的企业CA密钥。生成后的电子响应文件须按谈判文件的格式要求逐页完成电子签字（或签章）并加盖单位公章。

20.6 不接受电报、电传和传真的响应文件。

20.7 全套响应文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正供应商造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由供应商代表签署证明或加盖公章，但非供应商出具的材料，供应商改动无效。未按本须知规定的格式填写响应文件或响应文件字迹模糊不清的，导致谈判小组无法认定是否实质性响应竞争性谈判文件的，其响应文件将被作为无效响应文件。

20.8 电子响应文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront//TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002>）

四、响应文件的上传、提交

21. 响应文件的加密、标记

21.1 供应商应在提交响应文件截止时间前对上传的电子响应文件（.zmdtf格式）用本单位的企业CA密钥进行加密。

21.2 供应商因驻马店市公共资源交易平台谈判系统出现问题无法上传电子响应文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088

22. 响应文件的上传、提交

22.1 供应商应在竞争性谈判公告中规定的提交响应文件截止时间前将制作好的电子响应文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。逾期上传其响应将被拒绝。

23. 响应文件的修改和撤回

23.1 供应商在提交谈判响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为响应文件的组成部分。

23.2 供应商在递交谈判响应文件截止期后不得修改、撤回响应文件。供应商在递交竞争性谈判文件截止时间后修改响应文件的，将被拒绝接受。

五、响应文件的开启（解密）

24. 开启（解密）

24.1 在竞争性谈判公告中规定的时间、地点开启（解密）。

24.2

开启（解密）由采购代理机构主持，采购人、供应商和有关方面代表参加。

24.3 开启（解密）时，首先，各供应商应在规定时间内对本单位的加密响应文件进行解密，然后代理机构工作人员对所有响应文件进行解密。如供应商自身原因解密失败，其谈判将被拒绝。

24.4 供应商有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其响应文件：

24.4.1 在竞争性谈判文件规定的提交响应文件截止时间之后上传、提交响应文件的。

24.4.2 响应文件未按竞争性谈判文件规定加密的。

24.4.3 未进行网上下载竞争性谈判文件参加谈判的。

24.4.4 未在提交响应文件截止时间前在不见面开标大厅签到的。

24.4.5 一个供应商不只提交一套响应文件的。

六、谈 判

25. 组建谈判小组

采购代理机构根据采购项目的特点依法组建谈判小组。谈判小组由1名采购人代表和2名评审专家组成，成员为3人(成员由3人以上单数组成。达到公开招标限额标准而采取竞争性谈判采购方式的采购项目，成员人数应为5人以上单数。采购人代表不得担任谈判小组组长)。

26. 响应文件的初审

26.1谈判小组会将对响应文件进行检查，以确定响应文件是否完整、有无计算上的错误、是否已正确签署等。响应文件如果出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

报价一览表的内容与报价明细表的内容不一致的，以报价一览表为准；大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准，除非谈判小组认为单价有明显的小数点错误，此时应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。上述修正错误的原则及方法调整或修正响应文件的报价，供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受修正后的报价，则其响应文件将被作为无效响应。

26.2 资格性检查和符合性检查。

26.2.1资格性检查。谈判小组将依据响应文件按竞争性谈判公告第二项所述的资格标准和竞争性谈判文件第三章4. 供应商应提交的证明文件所要求内容对供应商进行资格审查,以确定其是否具备谈判资格。如果供应商不具备资格、不满足竞争性谈判文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全,未对提供证件真实性做出保证书，将被视为未实质性响应竞争性谈判文件。

26.2.2 符合性检查。谈判小组将从响应文件的有效性、完整性和对竞争性谈判文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对竞争性谈判文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行。（2）实质性违背竞争性谈判文件，限制了采购人的权利。（3）不公正地影响了其它作出实质性响应的供应商的竞争地位。对没有实质性响应竞争性谈判文件的供应商，将不进入下一阶段谈判。凡有下列情况之一者，其响应文件也将被视为未实质性响应竞争性谈判文件：

(1)响应文件未按规定签字、盖章的。

(2)供应商代表未能出具有效身份证明，或与身份不符的。

- (3) 资格证明文件不全的, 或不符合竞争性谈判文件标明的资格要求的。
- (4) 响应文件有效期、服务期限等不满足竞争性谈判文件要求的。
- (5) 任何1项服务内容及主要服务要求低于采购需求的。
- (6) 未对服务过程中出现的以各种理由拖延、暂停或中断服务等情况做出对应方针的。
- (7) 未按竞争性谈判文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。
- (8) 响应文件的实质性内容未使用中文表述, 或意思表述不明确, 或前后矛盾, 或使用计量单位不符合竞争性谈判文件要求的。
- (9) 响应文件的关键内容字迹模糊、无法辨认, 或响应文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认, 或修改处未按规定签名盖章的。
- (10) 未对本项目的抽检结果合格率及不达标的情况做出针对办法的。
- (11) 不符合竞争性谈判文件中规定的其它实质性条款。
- (12) 未附政府采购投标报名确认单的。

谈判小组将拒绝被确定为没有实质性响应竞争性谈判文件的响应文件。谈判小组决定供应商是否实质性响应竞争性谈判文件只根据响应文件本身的内容, 而不寻求其他的外部证据。

26. 2. 3 对资格性检查和符合性检查不合格的供应商, 将现场告知其理由。

26. 3在评审过程中, 谈判小组发现供应商有下列情形之一的, 视为供应商相互串通。具体表现形式如下:

26. 3. 1不同供应商的响应性文件异常一致的。

26. 3. 2不同供应商的响应性文件由同一单位或个人编制的。

26. 3. 3不同供应商的响应性文件载明的项目管理成员或联系人员为同一人的。
。

26. 3. 4不同供应商的响应性文件相互混装的。

26. 3. 5不同供应商委托同一单位或个人办理投标事宜。

26. 3. 6不同供应商的响应性文件制作机器码一致的。

26. 3. 7不同供应商的响应性文件的内容存在两处以上细节错误一致。

26. 3. 8不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或领取报酬的。

26. 3. 9不同供应商响应性文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手。
。

26.3.10谈判小组认定的其他串通情形。

27. 响应文件的澄清

对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，谈判小组可以书面形式通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程要求供应商作出必要的澄清。供应商的澄清应当在谈判小组规定的时间内通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程以书面形式作出，由其谈判代表签字。但澄清事项不得超出响应文件的范围，不得实质性改变响应文件的内容，不得通过澄清等方式对供应商实行差别对待。谈判小组不得接受供应商主动提出的澄清和解释。

28. 谈判

28.1对资格性检查和符合性检查合格的供应商，进入本次谈判程序。

28.2谈判小组通过随机方式确定参加谈判供应商的谈判顺序，所有成员集中与供应商按照顺序分别单独进行谈判。在谈判中，谈判的任何一方不得透露与谈判有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。在谈判过程中，谈判小组可以根据谈判文件和谈判情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求及合同条款，但不得变动谈判文件的其他内容。实质性变动的内容须经采购人代表确认。谈判文件有实质性变动的，谈判小组应当以书面形式通知所有参加谈判供应商。

28.3本次谈判进行2轮次（不超过2轮次）报价，并给予每个供应商相同的机会。响应文件报价为第一轮报价，以后轮次报价不得高于上一轮次报价（除采购文件有实质性变动外），否则将被视为未实质性响应采购文件。供应商应当在规定的时限内通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台递交第二轮报价。

28.4在确定成交供应商之前，根据“财政部发布关于推动解决政府采购异常低价问题的通知(财库[2026]2号)”，若出现下列情形之一的，谈判小组应当启动异常低价投标审查程序：

1. 响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即响应报价 $< \text{全部通过符合性审查供应商响应报价平均值} \times 50\%$ ；

2. 响应报价低于通过符合性审查的次低报价供应商响应报价50%的，即响应报价 $< \text{通过符合性审查的次低报价供应商响应报价} \times 50\%$ ；

3. 响应报价低于采购项目最高限价50%的，即响应报价 $< \text{采购项目最高限价} \times 50\%$ ；

4. 谈判小组基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

谈判小组启动异常低价响应审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对响应价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第3项情形，供应商已随响应文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

谈判小组依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。**供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，谈判小组应当将其作为无效响应处理。**

采购人、采购代理机构应当为谈判小组在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。谈判小组借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及谈判小组有关互联网浏览、查询历史一并归档。

29. 谈判过程及保密原则

29.1 凡与本次谈判有关人员属于审查、澄清、评价和谈判中的有关资料等，均不得向供应商或其他人员透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。

29.2 在谈判期间，供应商不得相互串通或者与采购人串通；不得向采购人或者谈判小组成员行贿谋取成交；不得以他人名义谈判或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响谈判工作。

七、确定成交供应商

30. 成交原则

本次谈判将按照竞争性谈判文件的规定推荐3名成交候选供应商，即在符合采购需求、质量和服务相等的前提下，以供应商最后一轮报价按政府采购相关规定调整后的最终评定价作为推荐成交候选供应商的依据，按最终评定价由低到高排

列。最终评定价相同的，按最后一轮报价由低到高排列。最终评定价与最后一轮的报价均相同的，按技术指标优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

31. 价格调整

31.1谈判小组根据政府采购相关规定，对供应商提供的服务符合价格折扣条件的，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”对供应商报价进行调整。

31.2价格调整要素及价格折扣幅度列表：

价格要素	价格折扣幅度
小微企业参加谈判，且服务自小型或微型企业提供。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。	20% 备注：专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。

注：（1）根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

（2）根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（3）根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

32. 确定成交供应商

谈判小组根据全体谈判小组成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告，采购代理机构应当履行核对评审结果职责，并在评审结束后2个工作日内将评审报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定成交供应商。

33. 成交通知书及成交公告

33.1采购人确定成交供应商后，采购代理机构和采购人第一时间在《河南省政府采购网》、《驻马店市政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关网站上发布成交结果公告，同时向成交供应商发出成交通知书。

33.2成交供应商在有效的最后一轮报价中报价最低，非不可抗力放弃成交资格的，应认定属于恶意串通的行为。

33.3成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出

后，采购人改变成交结果，或者成交供应商放弃成交，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。供应商应保证若成交应在本项目实施期间，及时支付工人工资；否则，在本项目付款期间，采购人有权从应付成交供应商的项目款中扣减支付相应款项或者暂停支付相应款项，确保避免因本项目产生债务纠纷。

33.4成交通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，成交通知书成为合同的一部分。供应商应声明成交后不得以任何理由改变服务标准提高单价。

34. 采购代理机构宣布谈判废止的权利

34.1出现下列情况之一时，采购代理机构有权宣布谈判废止，并将理由通知所有供应商：

34.1.1出现影响采购公正的违法、违规行为的。

34.1.2供应商的最后一轮报价均超过了采购控制价，采购人不能支付的。

34.1.3因重大变故，采购任务取消的。

34.2谈判截止时间结束后参加供应商不足3家的，评审期间符合条件的供应商或者对谈判文件作出实质响应的供应商不足3家的，采购代理机构将报请同级财政部门依法处理。

八、合同授予

35. 签订合同

35.1采购人、成交供应商自成交通知书发出之日起，在竞争性谈判文件规定的时间内，根据竞争性谈判文件确定的事项和成交供应商响应文件签订合同，双方所签订的合同不得对竞争性谈判文件和成交供应商响应文件作实质性修改，供应商须对以上内容作出书面声

明。成交供应商逾期未签订合同，视为成交后无正当理由不与采购人签订合同按照有关法律规定承担相应的法律责任。采购人逾期不与成交供应商签订合同的，按政府采购的有关规定处理。

35.2竞争性谈判文件、竞争性谈判文件的修改文件、成交供应商的响应文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本竞争性谈判文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

35.3成交供应商放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照竞争性谈判文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符

合成交条件的，采购人可以按照谈判小组提出的成交候选供应商名单排序依次确定其他成交候选供应商为成交供应商，也可以重新组织采购。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

35.4采购人应在采购合同签订之日起1个工作日内将合同副本报同级财政部门备案。

政府采购合同融资政策告知函

各供应商:

欢迎贵公司参与驻马店市政府采购活动!

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标(成交)供应商,可持政府采购合同向金融机构申请贷款,无需抵押、担保。融资机构根据《关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知》(驻财购〔2020〕32 号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构如下:

驻马店市政府采购合同融资金融机构联系方式

1、上海浦东发展银行信阳分行

联系人:曾涛 18203766999

地址:信阳市羊山新区新六大街北段九阳大厦一号楼

2、中原银行驻马店分行公司业务七部

联系人:王磊

联系电话:13783327708

地址:驻马店市驿城区文明路 168 号(天龙大酒店对面)

3、郑州银行驻马店分行

联系人:禹阳

联系电话:15103825000

地址:河南省驻马店市置地大道与天中山大道交叉口西南角

4、驻马店农村商业银行股份有限公司

联系人:鄢川源 15136590288 3699502

周莉娟 15290172878 3618869

地址:驻马店市驿城区文化路 360 号

5、中国银行股份有限公司驻马店分行营业部

联系人:罗浩 手机号 15239620736 刘杰 手机号 16639631991

地址：驻马店市文明路 188 号

6、中信银行股份有限公司郑州东明路支行

联系人：李阿萃 18638139933

地址：郑州市东明路与东风路交叉口

7、中国建设银行股份有限公司驻马店分行

联系人：崔颖 13303968688

地址：驻马店市交通路 998 号

8、洛阳银行股份有限公司驻马店分行

联系人：马晨旭 13526371627

地址：驿城区文明大道与天中山大道交汇处汇金大厦

9、中国邮政储蓄银行股份有限公司驻马店市分行

联系人：胥永伟 13526391116

地址：驻马店市解放大道与文明大道交叉口

10、兴业银行股份有限公司驻马店分行

联系人：张辰羽 15236302066

地址：驿城区骏马路与开源大道交叉口

11、中国农业银行股份有限公司驻马店分行

联系人：赵晨光 13939637700

地址：驻马店市解放大道西段

599

号

第四章 政府采购合同（主要条款）

（采购人可根据采购项目的实际情况增减条款和内容）

项目名称：

项目编号：

甲方：

乙方：（成交供应商）

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，按照_____项目（项目编号：_____包号：_____）的采购谈判结果签订本合同。

1. 服务内容

1.1 服务名称：_____。

1.2 服务内容：_____。

1.3

检测技术及要求：（国家标准、行业标准、地区标准等）有国家标准的按国家标准执行，没有国家标准的按行业、地区标准执行。

1.4 数量（单位）：以甲方实际需求数量为准。

2. 合同金额

本合同金额为人民币（大写）：_____（¥_____元）。

3. 技术资料

3.1 乙方按竞争性谈判文件规定的时间向甲方提供使用服务的有关技术资料。

3.2

没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。

4. 知识产权

乙方保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。

5. 产权担保

乙方保证所交付的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

6. 付款方式：

7. 转包或分包

7.1 本合同范围的服务，由乙方直接检测，不得转让他人检测。

7.2 除非得到甲方的书面同意，乙方不得部分分包给他人检测。

7.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

8. 服务期限、服务方式及服务地点

8.1 服务期限：_____。

8.2 服务方式：_____。

8.3 服务地点：_____。

9. 款项支付

支付标准：_____。

付款时间：_____。

10. 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

11. 质量保证及售后服务

11.1

乙方提供的服务是真实的，并完全符合强制性的国家技术质量规范和竞争性谈判文件规定的质量、规格、性能和技术规范等的要求。

11.2

乙方提供的服务在服务质量保证期之内，乙方须对由于检测方法等缺陷而发生的任何不足或故障负责。

11.3根据甲方按检验标准自己检验结果或委托有资质的相关质检机构的检验结果，发现服务的检测结果不符；或者证实服务存在缺陷，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的检测材料等，甲方应尽快以书面形式通知乙方。乙方在收到通知后____日内应免费服务。如果乙方在收到通知后____

日内没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但由此引发的风险和费用将由乙方承担。

11.4合同项下服务的服务期为自服务通过最终验收起____个月，在服务期内，因人为因素出现故障外，乙方对服务出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

11.5在使用过程中发生故障，乙方在接到甲方通知后在____小时内到达甲方现场，____小时内解除故障。

12. 违约责任：

13. 不可抗力事件处理

13.1因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基本于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.2

本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

14. 合同纠纷处理

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

14.1 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁。

14.2 向合同签订地人民法院提起诉讼。

15. 廉政承诺、行贿及不良行为管控

15.1 双方共同承诺甲乙双方及双方工作人员严格遵守《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《关于禁止商业贿赂行为的暂行规定》等法律法规，恪守廉洁从业准则，坚持公开、公平、公正、诚信原则，自觉抵制商业贿赂、利益输送、串通舞弊等违法违规行为。双方均有义务对本方工作人员开展廉政警示教育，发现对方存在廉政违规线索的，可向当地财政、纪检监察部门举报。

15.2 乙方专项廉政承诺

（1）乙方及其法定代表人、股东、管理人员、项目经办人员、委托代理人等不得以任何形式、任何名义向甲方工作人员及其亲属、特定关系人实施行贿、馈赠礼金、有价证券、股权、贵重礼品、消费卡等财物或提供不正当利益；

（2）不得为甲方工作人员报销私人费用、安排宴请、旅游、健身、娱乐等活动；不得借用、赠予车辆、房产、通讯设备等物品，不得存在任何利益输送行为；

15.3 行贿行为从严惩治规则

若经查实乙方及相关人员存在行贿、商业贿赂、提供不正当利益等行为，按以下规则执行，且不免除乙方行政、刑事法律责任：

（1）合同尚未履行的：甲方有权单方解除本合同，成交结果自动作废，全额没收乙方履约保证金（如有），甲方重新组织采购，由此产生的全部损失由乙方承担；

（2）合同正在履行的：立即中止履约，解除合同，全额没收履约保证金，乙方需赔偿甲方全部直接损失与间接损失；

（3）合同已履行完毕的：甲方有权向财政部门、纪检监察部门移送线索，依法追究乙方责任；

（4）甲方同步将乙方违法线索报送财政部门，由财政部门将乙方列入政府采购不良行为记录名单，按照法律法规规定，限制其1-3年内参与本地区政府采购活动，并依法处以罚款。

15.4 不良行为统一管控

乙方出现下列政府采购不良行为之一的，均视为严重违约：提供虚假材料、恶意串通、无故拒绝履约、擅自转包分包、服务质量严重不达标、被行政机关作出处罚、被列入失信联合惩戒名单等。

出现上述不良行为的，甲方有权扣除部分或全部履约保证金、责令限期整改；情节严重的，单方解除合同、追偿损失，并上报财政部门记入不良行为档案，实施联合管控。

16. 违约解除合同

16.1 在乙方违约的情况下，甲方可向乙方发出书面通知，部分或全部终止合同，同时保留向对方追诉的权利。

16.1.1

乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供全部或部分服务，按合同第7.3的规定可以解除合同的。

16.1.2

乙方有转让和未经甲方同意的分包行为，按合同第7.3的规定可以解除合同的。

16.1.3 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的。

16.1.4 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

16.2

在甲方根据上述第14.1条规定，全部或部分解除合同之后，应当遵循诚实信用原则，全部或部分购买与未交付的服务类似的服务或服务，乙方应承担甲方购买类似服务或服务而产生的额外支出。部分解除合同的，乙方应继续履行合同中未解除的部分。

17. 其他约定

17.1

本采购项目的竞争性谈判文件、成交供应商的竞争性谈判响应文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

17.2 本合同未尽事宜，双方另行补充。

17.3 本合同正本一式_____份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执___份。

17.4 签定地点：

甲 方：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

乙 方：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

电 话：

电 话：

签订日期：____年____月____日

第五章 附件一响应文件格式

注释：

《响应文件格式》是供应商的部分响应文件格式和签订合同时所需文件的格式。供应商应按照这些格式文件制作响应文件。

目 录

附件1 竞争性谈判响应文件封面（格式）

附件2 竞争性谈判响应书（格式）

附件3 初次报价一览表（格式）

附件4 服务技术响应表（格式）

附件5 商务响应表（格式）

附件6 法定代表人身份证明（格式）

附件7 法定代表人授权书（格式）

附件8 证明文件

附件9 供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

附件10 驻马店市政府采购供应商信用承诺函

附件11 中小企业声明函

附件1: 竞争性谈判响应文件封面（格式）

政府采购项目

竞争性谈判响应文件

项 目 名 称: _____

项 目 编 号: _____

包 号: _____

供应商名称: _____（全称并加盖公章）

日 期: _____

附件2

竞争性谈判响应书

致：_____

_____（供应商名称）现委托 _____（姓名）为我方代理人，参加贵方组织的_____项目（项目编号：____
_包号：__）的竞争性谈判。现正式提交下述响应文件：

- 1、初次报价一览表。
- 2、服务技术响应表。
- 3、商务响应表。
- 4、证明文件。
- 5、抵制商业贿赂承诺。

为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其提供服务，我方就本次竞争性谈判有关事项郑重声明并宣布同意如下：

1、我方已详细审查全部竞争性谈判文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部竞争性谈判文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

2、我方保证尊重谈判小组的评审结果，完全理解本采购项目最低报价不作为成交的保证。

3、我方同意在竞争性谈判文件规定的递交响应性文件截止期结束后____日内遵守本响应性文件中的承诺且在此响应性文件有限期满之前均具有约束力。如果我方成交，响应性文件有效期与合同履行期相同。

4、我方理解并遵守竞争性谈判文件的全部规定，接受竞争性谈判文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

5、如果发生供应商须知第26.2.1、26.2.2项所述情况，同意我方被认定为未实质性响应竞争性谈判文件。

6、如果发生供应商须知第26.3项所述情况，同意谈判小组认定我方的行为属于恶意串通行为，并自愿接受监管部门的处罚。

7、如果发生供应商须知第29.2项所述情况，同意我方被认定为丧失参加谈判的资格，并承担相应的法律责任。

8、如果被确定为成交供应商，我方同意按竞争性谈判文件的规定领取成交通知书。否则，视为我方成交后自动放弃成交资格，承担由此引起的一切后果。

9、如果被确定为成交供应商，我方同意在领取成交通知书之日起_日内，按照竞争性谈判文件的规定与采购人签订采购合同。否则，视为我方成交后无正当理由不与采购人签订合同并承担相应法律责任。

10、我方最近3年内的被公开披露或查处的违法违规行为有：

_____。

11、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

12、与本响应有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： _____ 邮编： _____

电话： _____ 传真： _____

供应商代表签字： _____

供应商： _____

（全称并加盖公章）

年 月 日

附件3 初次报价一览表（格式）

项目名称	
项目编号	
包 号	
响应供应商名称	
谈判初次报价	单批次报价：_____元（共_____批次） 谈判初次报价：大写：_____ 小写：¥_____
服务期限	
备注	

注：

- 1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或供应商代表签字或盖章，否则其响应作无效响应处理。
- 2、谈判费用为完成本项目服务内容产生的所有费用。
- 3、供应商按格式填列，不得自行更改，否则引起的不利后果由供应商承担。

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件4

服务技术响应表（格式）

项目编号：_____

包 号：_____

序号	项目名称	竞争性谈判文件要求	响应性文件响应情况	偏离情况
...	...	...	...	...

注：响应供应商必须如实完整填写表格，“偏离情况”是指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

供应商代表签字：_____

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件5

商务响应表（格式）

项目编号：_____

包 号：_____

项目	竞争性谈判文件要求	是否响应	谈判供应商的承诺或说明
服务期限			
服务地点			
付款方式			
处理问题响应时间			
其他要求			

供应商代表签字：_____

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件6

法定代表人身份证明（格式）

供应商名称：_____

地址：_____

成立时间：____年____月____日

经营期限：_____

姓名：____，性别：____，年龄：____，职务：__系_____

（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证（二代身份证需正反面）（不附为无效证明）

身份证正面贴于此处

身份证背面贴于此处

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件7 法定代表人授权书（格式）

致：_____

我_____（姓名）系_____

（供应商名称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据本授权，以我方的名义参加_____项目（项目编号：_____包号：__）的竞争性谈判活动，并代表我方全权办理针对上述项目的响应文件递交、参加谈判、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对代理人的签名负全部责任。在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

代理人无转委托权。

委托期限：_____

委托代理人签名：_____

职务：_____

法定代表人签名：_____

职务：_____

委托代理人身份证号码：_____

附：委托代理人身份证（二代身份证需正反面）（不附为无效授权）

特此授权。

身份证正面贴于此处

身份证背面贴于此处

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件8

证明文件

(A包、B包、C包、D包通用)

8.1驻马店市政府采购供应商信用承诺函。

8.2供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书(CMA)，具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖谈判的品种(出具承诺并加盖单位公章)。

8.3具有独立的食品检验检测实验室(以办公场所照片为准)。

8.4具有格局合理的微生物检验区和理化检验区。(依据中华人民共和国国家标准 GB/T 32146.3-

2015)上述部分须提供营业执照、公司详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同原件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料(扫描件)

8.5同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时谈判；供应商负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。一经发现，将导致谈判同时被拒绝。提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询的相关材料并加盖公章(需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息)并针对此项提供承诺书；事业单位参加谈判的只提供承诺书。

8.6 供应商须提供中小企业声明函。

8.7根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125号)的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动【查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)】。

8.8 供应商情况介绍(格式自拟)

8.9 成功案例和业绩证明文件(如要求需提供)

8.10技术服务、技术培训、售后服务的内容、措施及承诺(针对项目具体要求提供，格式自拟)

8.11 距采购人最近的服务网点情况表（根据项目需要设定）

服务网点名称		
地址		
经营期限		
售后服务内容		
业务咨询电话		传 真
负责人		联系电话

供应商： （加盖公章）

年 月 日

8. 12拟投入本项目的主要人员情况汇总表

序号	姓名	性别	学历	年龄	职务	工作年限	相关 执业证书（认证证书）	工作 业绩	备注

注：响应供应商须提供相关人员的劳动合同和社保证明、资质证书、职称证书等材料的原件扫描件。

8.13拟投入本项目的装备汇总表

[illegible]

8.14 竞谈文件中其他需要提供的证明材料（如有）

附件9 供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致：_____

为进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的竞争性谈判活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与竞争性谈判活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和谈判小组成员提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门 and 纪检监察机关举报。

三、不以提供虚假资质文件等形式参与竞争性谈判活动，不以虚假材料谋取成交。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它供应商，与其它参与竞争性谈判活动的供应商保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和谈判小组成员恶意串通，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

六、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

七、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

供应商代表签字：_____

供应商：_____（全称并加盖公章）

年 月 日

致(采购人或政府采购代理机构)：

单位名称(自然人姓名)：

统一社会信用代码(身份证号码)：

法定代表人(负责人)：

联系地址和电话：

我单位(本人)自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守

本次政府采购活动的各项规定。我单位(本人)郑重承诺，我单位(本人)符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- (一)具有独立承担民事责任的能力；
- (二)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (三)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (四)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (五)参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

(六)未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假承诺；

(七)符合法律、行政法规规定的其他条件。

我单位(本人)保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商名称(盖章)：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表(签字)：

日期： 年 月 日

注：

1. 供应商须在响应性文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应谈判文件要求，按无效响应处理。
2. 供应商的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表

签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

3. 响应供应商参与本项目成为成交供应商的，以上内容采购人有权在发放成交通知书前要求成交供应商提供上述证明材料，以备核实供应商承诺事项的真实性；如不能提供或者提供的内容虚假，采购人有权取消其成交资格，给采购人造成损失的由成交供应商承担。

附件11

中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（竞争性谈判文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（竞争性谈判文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

备注：1. 监狱企业、残疾人福利性单位：视同小微企业。（如响应供应商满足上述条件须提供声明函，格式自拟）

2. 其他政府采购政策及证明材料（参照执行最新相关采购政策）

评审价格要素	价格折扣幅度
小微企业参加谈判，且服务自小型或微型企业提供。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。	20% 备注：专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。
联合体和分包 (本项目不接受)	1、(本项目不接受) 大中企业与小微企业组成联合体参加谈判，联合协议应约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上。 2、本项目不允许大中企业向小微企业分包履行合同(分包意向协议应约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上)。 3、大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的(联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额应占合同总金额的30%以上)，给予联合体或大中型企业5%的价格扣除优惠，用扣除后的价格参加评审。(本项目不接受)

国家统计局《统计上大中小微型企业划分标准》

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$

交通运输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明:

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限, 否则下划一档; 微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》(GB/T4754-2017) 为准。带*的项为行业组合类别, 其中, 工业包括采矿业, 制造业, 电力、热力、燃气及水生产和供应业; 交通运输业包括道路运输业, 水上运输业, 航空运输业, 管道运输业, 多式联运和运输代理业、装卸搬运, 不包括铁路运输业; 仓储业包括通用仓储, 低温仓储, 危险品仓储, 谷物、棉花等农产品仓

储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

附表：2026年确山县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	检验项目	单项报价	单批次报价
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）		
						镉（以Cd计）		
						苯并[a]芘		
						玉米赤霉烯酮		
						脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
						赈曲霉毒素A		
						黄曲霉毒素B ₁		
						偶氮甲酰胺		
						过氧化苯甲酰		
		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 ₁		
						赈曲霉毒素A		
		挂面	挂面	挂面	一般	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）		
						合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）		
		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 ₁		
						赈曲霉毒素A		
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘		
						黄曲霉毒素B ₁		
						赈曲霉毒素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）		
						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)		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						铅（以Pb计）		
				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		

						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
				其他谷物粉类制品	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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）		
	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 ₁		
						苯并[a]芘		
						溶剂残留量		
						特丁基对苯二酚（TBHQ）		
						铅（以Pb计）		
				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		
				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）		
						铅（以Pb计）		
				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		
						铅（以Pb计）		
				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		
						铅(以Pb计)		
		食用油脂 制品	食用油脂 制品	食用油脂 制品	较高	酸价（以脂肪计）		
						过氧化值（以脂肪计）		
						大肠菌群		
						霉菌		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						菌落总数		
						大肠菌群		
		食醋	食醋	食醋	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		
		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 ₁		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		

						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						糖精钠（以糖精计）		
						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		
				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）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
				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）		
						安赛蜜		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						总氮(以N计)		
			固体复合调味料	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		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						糖精钠(以糖精计)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		

						安赛蜜		
						阿斯巴甜		
						二氧化硫残留量		
				半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	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	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		
				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)		
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)		
						相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						菌落总数		
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠		
		食盐	食用盐	普通食用	一般	氯化钠		

				盐		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）		
						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		
						红2G		
		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）		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
						单核细胞增生李斯特氏菌		
						致泻大肠埃希氏菌		
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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		
			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		
			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		
			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		
			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		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
						单核细胞增生李斯特氏菌		
						致泻大肠埃希氏菌		

5	乳制品	乳制品	液体乳	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		
						黄曲霉毒素M ₁		
				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		
						黄曲霉毒素M ₁		
				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		
						黄曲霉毒素M ₁		
				发酵乳	高	脂肪		
						蛋白质		
						酸度		
						三聚氰胺		
						铅（以Pb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)		
						阿斯巴甜		
						安赛蜜		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
						大肠菌群		
						霉菌		
						黄曲霉毒素M ₁		
				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		
						黄曲霉毒素M ₁		
			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、奶油、干酪、	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		
				稀奶油、	高	脂肪		

			固态成型产品)	奶油和无水奶油		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		
						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 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）		
						铅（以Pb计）		
						总砷（以As计）		
						镉（以Cd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）		
						铅（以Pb计）		
						总砷（以As计）		
						镉（以Cd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		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		
		蛋白饮	蛋白饮料	一般		蛋白质		

			料			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		
			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		
			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		
						乳酸菌数		

						西地那非		
						他达拉非		
						西布曲明		
						比沙可啶		
						铅(以Pb计)		
						氰化物(以HCN计)		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						糖精钠(以糖精计)		
						安赛蜜		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						阿斯巴甜		
						合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
						相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
			其他饮料	其他饮料	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)		
						安赛蜜		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		

7	方便食品	方便食品	方便食品			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		
			方便面	油炸面、非油炸面	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		
				方便米粉(米线)	较高	水分		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
				方便粉丝	较高	水分		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
				其他方便面	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)		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(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、胭脂红)			
						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	冲调类方便食品		较高
				过氧化值（以脂肪计）					
				铅（以Pb计）					
				黄曲霉毒素B ₁					
				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
				山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
				糖精钠(以糖精计)					
				菌落总数					
				大肠菌群					
				霉菌					
				沙门氏菌					
				金黄色葡萄球菌					
				主食类方便食品	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)		
							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		

				其他类方便食品	较高	金黄色葡萄球菌		
						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)		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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		
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		
				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		
				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）		
						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		
				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）		
						乙二胺四乙酸二钠		
						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	一般	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、新红、苋菜红、靛 蓝、胭脂红、诱惑红、亮 蓝、酸性红、喹啉黄、赤 藓红）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						单核细胞增生李斯特氏菌		
						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		
11	速冻食	速冻面米	速冻面	速冻面米	较高	过氧化值（以脂肪计）		

	品	食品	米食品			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、胭脂红）		
			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、胭脂红）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	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(以亚硝酸钠计)		
						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		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
		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）		

12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品				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		
						二氧化硫残留量		
		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 ₁		
			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	铅（以Pb计）		
						镉（以Cd计）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
			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 ₁		
						糖精钠(以糖精计)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						纽甜		
						三氯蔗糖		
						合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)		
						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）		
						铅（以Pb计）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		

						金黄色葡萄球菌		
						二氧化硫残留量		
				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）		
						商业无菌		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）		
						二氧化硫残留量		
				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）	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		
						西地那非		
						他达拉非		
						酚丁		
						双酚沙丁		
						双丙酚丁		
						脱乙酰比沙可啶		

			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		
						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		
						酵母		
						双丙酚丁		
						脱乙酰比沙可啶		
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）		
						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		
						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)		
						糖精钠(以糖精计)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
		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		
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)		
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)		
						二氧化硫残留量		
						啉虫脒		
						克百威		
						毒死蜱		
						吡虫啉		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						三唑磷		
						霉菌		
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)		
						二氧化硫残留量		
						啉虫脒		
						克百威		
						毒死蜱		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						吡虫啉		
						三唑磷		
						霉菌		
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)		
						二氧化硫残留量		
						啉虫脒		

						克百威		
						毒死蜱		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						吡虫啉		
						三唑磷		
						霉菌		
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)		
						二氧化硫残留量		
						啉虫脒		
						克百威		
						毒死蜱		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						吡虫啉		
						三唑磷		
						霉菌		
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)		
						二氧化硫残留量		
						啉虫脒		
						克百威		
						毒死蜱		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						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		
						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		
						纽甜		
		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	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	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）		
						西地那非		
						豪莫西地那非		
						硫代艾地那非		
						他达拉非		
						二硫代去甲基卡巴地那非		

						那非乙酰胺		
						去甲基卡巴地那非		
						去甲基他达拉非		
						羟基豪莫西地那非		
						伐地那非		
						育亨宾		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						安赛蜜		
						纽甜		
			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		
			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)		
						亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲		

						酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
						糖精钠(以糖精计)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						阿斯巴甜		
						安赛蜜		
						纽甜		
						三氯蔗糖		
						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、胭脂红、诱惑红)		
						大肠菌群		
			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	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)		
						二氧化硫残留量		
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)		
						镉(以Cd计)		
						甲基汞(以Hg计)		
						无机砷(以As计)		
				腌渍食用	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲		

				菌		酸计)		
						山梨酸及其钾盐（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、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		
						乙二胺四乙酸二钠		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						霉菌		
		水果干制品		水果干制品（含干枸杞）	一般	铅(以Pb计)		
						啉虫脒		
						吡虫啉		
						克百威		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		

						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
						糖精钠(以糖精计)		
						二氧化硫残留量		
						合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)		
						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		
						二氧化硫残留量		
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)	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 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)		
						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		
				花生制品	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		
						苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
						脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
						二氧化硫残留量		
						糖精钠(以糖精计)		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						安赛蜜		
						大肠菌群		
						霉菌		
				其他炒货 食品及坚 果制品	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)		
						安赛蜜		
						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		
			干蛋制 品	干蛋制品	较高	菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		

			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
			其他蛋制品	其他蛋制品	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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
			液蛋制品	液蛋制品	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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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）		
						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	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		
						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）		
						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		
				预制品动物性水产干制品	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、诱惑红）		
						铅（以Pb计）		

			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、柠檬黄、日落黄）		
						铅（以Pb计）		
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	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）		
			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）		

23						菌落总数		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						副溶血性弧菌		
						单核细胞增生李斯特氏菌		
			其他水产制品	其他水产制品	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）		
						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		
						糖精钠(以糖精计)		
			淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）		
						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		
						水分		
						氢氰酸		
			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)		
						苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		
						山梨酸及其钾盐 (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		
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅 (以Pb计)		
						总砷 (以As计)		
						葡萄糖含量 (以干基计、质量分数)		
						IMO含量 (占干物质、质量分数)		
						IG ₂ +P+IG ₃ 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)		
						干物质 (固形物)		
						硫酸灰分		
			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、酸性红)		
						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		
						富马酸二甲酯		
			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		
						富马酸二甲酯		
			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)		
						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		
						富马酸二甲酯		
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		
						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		
						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	铅（以Pb计）		
						苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
						山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
						脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
						丙酸及其钠盐		
						钙盐(以丙酸计)		
						防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
						糖精钠(以糖精计)		
						三氯蔗糖		
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
						铝的残留量(干样品，以Al计)		
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄)		
						大肠菌群		
						金黄色葡萄球菌		
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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		
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄)		

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）		
						氯霉素		
						呋喃西林代谢物		
						呋喃唑酮代谢物		
						甲硝唑		
						双甲眯		
						诺氟沙星		
						氧氟沙星		
						菌落总数		
						霉菌计数		
						嗜渗酵母计数		
						氟胺氰菊酯		
			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	铅（以Pb计）		
						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）		
						菌落总数		
						合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
27	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 ₁		
						维生素B ₁₂		
						维生素B ₂		
						维生素B ₆		
						维生素C		
						维生素D		
						维生素D ₃		
						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		

						褪黑素		
						甘草酸		
						咖啡因		
						淫羊藿苷		
						葛根素		
						辅酶Q10		
						番茄红素		
						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		
						去甲基他达拉非		
						育亨宾		
						西布曲明		
						N-单去甲基西布曲明		
						N, N-双去甲基西布曲明		
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、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 ₁		
						钙		
						铁		
						锌		
						钠		
						维生素E		
						维生素B ₂		

						维生素B ₆		
						维生素B ₁₂		
						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(以NaNO ₃ 计)		
						亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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		
						烟酸/烟酰胺		
						镁		
						商业无菌		
			婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品, 婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品, 婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质		
						脂肪		
						总钠/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 ₃ 计)		
						亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)		
						商业无菌		

						霉菌		
						组胺		
		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 ₁		
						维生素B ₂		
						维生素K ₁		
						烟酸（烟酰胺）		
						维生素B ₆		
						叶酸		
						维生素B ₁₂		
						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 ₁		
						黄曲霉毒素B ₁		
						硝酸盐（以NaNO ₃ 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 ₁		
						维生素B ₂		
						维生素B ₆		
						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 ₃ 计）		
						亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）		
						黄曲霉毒素M ₁		
						黄曲霉毒素B ₁		
						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	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）		
						铅(以Pb计)		
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)		
				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)		
				凉皮类 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)		
						柠檬黄		
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬 (以Cr计)		
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺		
						苯并[a]芘		
						铅 (以Pb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		
		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)		
		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）		
						铝的残留量（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（KOH）	
			淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	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）	
			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）	
			食品添加剂	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	一般	砷（以As计）含量/无机砷含量	
							菌落总数	
					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E0.1% 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150 μm(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E1% 1cm(495±10)nm		
						干燥减量		
						铅(Pb)		
						砷(As)		
				红曲黄色素	一般	色价E1% 1cm(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		
31	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									
						地塞米松									
						甲硝唑									
						氯丙嗪									
						林可霉素									
						土霉素/金霉素/四环素(组合含量)									
						水分									
													挥发性盐基氮		
													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															
恩诺沙星															
磺胺类(总量)															
甲氧苄啶															
氟苯尼考															
多西环素															
地塞米松															
林可霉素															
倍他米松															
土霉素/金霉素/四环素(组合含量)															
水分															
氟尼辛															
								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					
						恩诺沙星					
						磺胺类(总量)					
						氟苯尼考					
						林可霉素					
						土霉素/金霉素/四环素(组合含量)					
						水分					
						其他畜肉	高		呋喃唑酮代谢物		
									氯霉素		
				克伦特罗							
				莱克多巴胺							
				沙丁胺醇							
				氧氟沙星							
				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				
							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				
							甲硝唑				
							尼卡巴嗪				
							环丙氨嗪				
							土霉素/金霉素/四环素(组合含量)				
							水分				
							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		
						磺胺类（总量）		
						氟苯尼考		
						多西环素		
						甲硝唑		
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物		
						氯霉素		
						氧氟沙星		
						恩诺沙星		
						磺胺类(总量)		
						多西环素		
						甲硝唑		
						环丙氨嗪		
						培氟沙星		
						洛美沙星		
						达氟沙星		
			畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）		
						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		
						恩诺沙星		
						磺胺类(总量)		
						甲氧苄啶		
						氯丙嗪		
						双氯芬酸		
				牛肝	高	克伦特罗		
						莱克多巴胺		
						沙丁胺醇		
				羊肝	高	克伦特罗		
						莱克多巴胺		
						沙丁胺醇		
				猪肾	高	呋喃西林代谢物		

						氯霉素		
						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		
				牛肾	高	克伦特罗		
						莱克多巴胺		
						沙丁胺醇		
						恩诺沙星		
						磺胺类(总量)		
				羊肾	高	镉（以Cd计）		
						克伦特罗		
						莱克多巴胺		
						沙丁胺醇		
						恩诺沙星		
				其他畜副产品	高	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		
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物		
						呋喃西林代谢物		
						氯霉素		
						氧氟沙星		
						恩诺沙星		
						环丙氨嗪		
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物		
						呋喃西林代谢物		
						氯霉素		
						诺氟沙星		
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	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 ₂ 计）		

						总汞（以Hg计）		
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）		
						百菌清		
						除虫脲		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						铅(以Pb计)		
			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		
						氯氟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		
						氟虫腈		
						乐果		
			韭菜	韭菜	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		
						腐霉利		
						甲胺磷		
						甲拌磷		
						克百威		
						乐果		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		

							氯氰菊酯和高效氯氰菊酯				
							三唑磷				
							辛硫磷				
							氧乐果				
							乙酰甲胺磷				
						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		
									甲拌磷		
									氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
									氧乐果		
									克百威		
							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		
									克百威		
									乐果		
									氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
									氧乐果		
									乙酰甲胺磷		
							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		
									啉虫脒		
									毒死蜱		
									氟虫腈		
									氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯		
									甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		

						甲拌磷		
						甲基异柳磷		
						克百威		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						噻虫胺		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
				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		
						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		
				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		
						甲拌磷		
						腈菌唑		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						灭多威		
						噻虫嗪		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)		
						镉(以Cd计)		
						倍硫磷		
						吡虫啉		
						吡啶醚菌酯		
						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		
						乙酰甲胺磷		
						氟吡菌胺		
			茄子	较高		铅(以Pb计)		
						镉(以Cd计)		
						吡啶醚菌酯		

						毒死蜱		
						甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		
						甲胺磷		
						甲拌磷		
						克百威		
						噻虫胺		
						噻虫嗪		
						霜霉威和霜霉威盐酸盐		
						水胺硫磷		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
			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		
						噻虫胺		
						噻虫嗪		
						氧乐果		
						氟啶虫酰胺		
		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		
	豆类蔬菜	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		
						灭蝇胺		
						噻虫胺		
						水胺硫磷		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
				豇豆	较高	阿维菌素		
						倍硫磷		
						啉虫脲		
						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		
						灭蝇胺		
						噻虫胺		
						噻虫嗪		
						三唑磷		
						水胺硫磷		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
				食荚豌豆	较高	吡啶醚菌酯		
						毒死蜱		
						多菌灵		
						甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		
						灭蝇胺		
						噻虫胺		
						烯酰吗啉		
						氧乐果		

						乙酰甲胺磷		
						苯醚甲环唑		
						甲胺磷		
						噻虫嗪		
			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		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						噻虫嗪		
						乙酰甲胺磷		
						二氧化硫残留量		
				甘薯	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		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						噻虫嗪		
						杀扑磷		
						苯醚甲环唑		
						联苯菊酯		
				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		
						腈菌唑		
						乐果		
						噻虫嗪		
						辛硫磷		
			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		
				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		
						噻虫胺		
				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		
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)		
33	水产品	水产品		淡水鱼	高	挥发性盐基氮		

			淡水产品			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		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						恩诺沙星		
						沙拉沙星		
						磺胺类(总量)		
						甲氧苄啶		
						氟苯尼考		
						甲硝唑		
						地西洋		
						氧氟沙星		
						诺氟沙星		
						培氟沙星		
			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		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						恩诺沙星		
						磺胺类(总量)		
						土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
						氧氟沙星		
						诺氟沙星		
			淡水蟹	高		镉(以Cd计)		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						呋喃唑酮代谢物		
		海水产品	海水鱼	高		挥发性盐基氮		
						组胺		
						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		
						呋喃西林代谢物		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						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		
						氧氟沙星		
						培氟沙星		
						诺氟沙星		
						柠檬黄		
						呋喃妥因代谢物		
				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		
						恩诺沙星		
						土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
						磺胺类(总量)		
						诺氟沙星		
				海水蟹	高	镉(以Cd计)		
						二氧化硫残留量		
						氯霉素		
						呋喃妥因代谢物		
						孔雀石绿		
						呋喃唑酮代谢物		
						氧氟沙星		

			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		
						呋喃西林代谢物		
						呋喃妥因代谢物		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						恩诺沙星		
						氟苯尼考		
						磺胺类(总量)		
			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		
						五氯酚酸钠(以五氯酚计)		
						恩诺沙星		
						磺胺类(总量)		
						氟苯尼考		
						甲硝唑		
						氧氟沙星		
						诺氟沙星		
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏		
						甲拌磷		
						克百威		
						氧乐果		
						三氯杀螨醇		
				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		
						乙螨唑		
						乙酰甲胺磷		
						阿维菌素		
			核果类 水果	枣	较高	多菌灵		
						氟虫腈		
						氧乐果		
						糖精钠（以糖精计）		
				桃	较高	苯醚甲环唑		
						敌敌畏		
						多菌灵		
						氟硅唑		
						克百威		
						氧乐果		
						溴氰菊酯		
						吡虫啉		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						噻虫胺		
						甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		
				油桃	较高	甲胺磷		
						克百威		
						氧乐果		
						敌敌畏		
						苯醚甲环唑		
						噻虫胺		
			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		
						杀扑磷		
						敌敌畏		
						联苯肼酯		
				柚	较高	水胺硫磷		
						联苯菊酯		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						氯唑磷		
						多菌灵		
						克百威		
						毒死蜱		
						噻虫胺		
				柠檬	较高	多菌灵		
						克百威		
						联苯菊酯		
						水胺硫磷		
						乙螨唑		
						氯唑磷		
						毒死蜱		
				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		
						氯唑磷		
						敌敌畏		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
						乙酰甲胺磷		
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑		
						己唑醇		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						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		
						氟唑菌酰胺		
						戊唑醇		
						腈苯唑		
				草莓	较高	阿维菌素		
						多菌灵		
						克百威		
						烯酰吗啉		
						氧乐果		
						戊菌唑		
						吡虫啉		
						乙酰甲胺磷		
				猕猴桃	较高	敌敌畏		
						多菌灵		
						氯吡啶		

						氧乐果			
						吡唑醚菌酯			
					西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)		
							苯醚甲环唑		
							噻虫胺		
							戊唑醇		
							氧乐果		
							乙酰甲胺磷		
					桑葚	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）		
				三氯蔗糖					
				甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
				多菌灵					
				氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯					
				纽甜					
				热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑		
							吡唑醚菌酯		
							氟虫腈		
							腈苯唑		
							吡虫啉		
							噻虫胺		
							噻虫嗪		
							联苯菊酯		
							百菌清		
							氟唑菌酰胺		
							氧乐果		
							氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
					芒果	较高	苯醚甲环唑		

						戊唑醇		
						氧乐果		
						吡唑醚菌酯		
						噻虫胺		
						乙酰甲胺磷		
						吡虫啉		
						噻虫嗪		
						噻嗪酮		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				火龙果	较高	甲胺磷		
						克百威		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
						噻虫嗪		
						咪鲜胺和咪鲜胺锰盐		
				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		
						咪鲜胺和咪鲜胺锰盐		
						乐果		
						溴氰菊酯		
				杨梅	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）		
						三氯蔗糖		
						甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		

						氧乐果		
						啉虫脒		
						阿维菌素		
						纽甜		
				龙眼	较高	二氧化硫残留量		
						克百威		
						氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
						氧乐果		
						氟虫腈		
				橄榄	较高	三氯蔗糖		
						多菌灵		
						甲胺磷		
						戊唑醇		
						乙酰甲胺磷		
				番木瓜	较高	噻虫胺		
						噻虫嗪		
						乙酰甲胺磷		
						克百威		
						氧乐果		
			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		
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				甜瓜类	较高	克百威		
						烯酰吗啉		
						氧乐果		
						乙酰甲胺磷		
35	鲜蛋	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		
						甲矾霉素		
						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		
						地克珠利		
						托曲珠利		
						呋喃西林代谢物		
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物		
						磺胺类（总量）		
						多西环素		
						氯霉素		
36	豆类	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		
						噻虫胺		
						噻虫嗪		
37	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	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)		
						过氧化值（以脂肪计）		
						二氧化硫残留量		
						吡虫啉		
				花生	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 ₁		
						噻虫嗪		
						噻虫胺		

				其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)		
						过氧化值（以脂肪计）		
						铅（以Pb计）		
						噻虫嗪		
						噻虫胺		
包号：_____单批次平均报价：_____（元）（不超过_815.00_元）								与初次报价保持一致
包号：_____总报价：_____（元）注：（共计_____批次）								

法定代表人：_____（签字或盖章）

供应商：_____（盖章）

日 期：_____年_____月_____日

2026年确山县食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			其他禽肉(重点品种：鸽肉)	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	镉(以Cd计)、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、氯丙嗪、双氯芬酸	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	
		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)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)	
2	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
			姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	
			马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐	铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
2	蔬菜	茄果类蔬菜		果、乙酰甲胺磷	硫磷	
			辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅(以Pb计)、吡啶醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡啶醚菌酯、氟啉虫酰胺、氧乐果	
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			普通白菜	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉(以Cd计)、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	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、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
3	水产品	贝类	贝类	镉(以Cd计)、氯霉素	无机砷(以As计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、培氟沙星、诺氟沙星	
			淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		海水产品	海水虾	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
3	水产品	其他水产品	其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼)	恩诺沙星 ^a 、氟苯尼考 ^a 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 ^a 、镉(以Cd计) ^b	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	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。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
		热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
4	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、啉虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲矾霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	
			其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	

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食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

2. 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

3. 可选项目选择原则：

(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) 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—2026或GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)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GB 31650—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，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，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。

