



鲁山县市场监督管理局
2023 年食品安全抽检项目

竞争性磋商文件

采购编号：2023-04-62

采 购 人：鲁山县市场监督管理局

招标代理机构：河南省立源工程管理有限公司

日 期：二〇二三年四月

目 录

第一章 竞争性磋商公告.....	3
第二章 供应商须知.....	8
第三章 评标办法.....	23
第四章 项目说明.....	32
第五章 合同条款及格式.....	46
第六章 响应文件格式.....	52

2023 年食品安全抽检项目

第一章 竞争性磋商公告

项目概况

鲁山县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检项目的潜在投标人应在平顶山市公共资源电子化交易系统中，下载获取竞争性磋商文件，并于 2023 年 05 月 10 日 09 时 40 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、采购项目编号：2023-04-62
- 2、项目名称：鲁山县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1700000.00 元，最高限价：1700000.00 元；

序号	包号	包预算价（元）	包最高限价（元）
1	一标段	340000.00	340000.00
2	二标段	340000.00	340000.00
3	三标段	340000.00	340000.00
4	四标段	340000.00	340000.00
5	五标段	340000.00	340000.00

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）：

5.1 采购内容：鲁山县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检项目，抽检项目包括食用农产品（共 767 批次）、餐饮及其他食品共 1143 批次（含保健品 10 批次）。详情见磋商文件；

5.2 采购范围：技术标准及招标人发包的全部内容。

5.3 项目地点：鲁山县

5.3 资金来源：财政资金（已落实）；

5.4 服务周期：自签约之日起至 2023 年度食品安全抽检业务完成为止；

5.5 质量要求：符合国家相关抽检规定；

5.6 标段划分：本项目划分 5 个标段；

5.7 合同履行期限：自签约之日起至 2023 年度食品安全抽检业务完成为止；

5.8 本项目是否接受联合体投标：否；

5.9 是否接受进口产品：否；

二、申请人的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：（节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展等政府采购政策）。本项目专门面向中小企业采购。

3、本项目的特定资格要求

3.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；

3.1.1 供应商具有独立承担民事责任能力的法人或其相应的分支机构，与采购人无任何隶属关系，提供有效的营业执照扫描件或复印件，也可提供电子营业执照。

3.2 供应商须具有《检验检测机构资质认定证书》或《食品检验机构资质认定证书》；

3.3 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（供应商自行承诺，格式自拟）；

3.4 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有食品安全监测评估能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析检验结果以及完善的售后服务体系。（供应商自行承诺，格式自拟）；

3.5 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（供应商自行承诺，格式自拟）；

3.6 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。（供应商自行承诺，格式自拟）；

3.7 投标截止时间前，投标人需提供中国执行信息公开网“失信被执行人”、信用中国网“重大税收违法失信主体”、中国政府采购网“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询页面加盖单位公章；若有不良记录报名无效，执行财库[2016]125号文。

3.8 不允许分包、转包，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，不得同时参加同一项目的采购活动。（供应商自行承诺，格式自拟）

3.9 本项目不接受联合体投标，实行资格后审。

注：

1. 投标人所提供资料必须真实有效，评标过程中如发现提供虚假材料取消其投标资格，并被记入黑名单外，还应赔偿由此给招标人造成的损失，涉及违法犯罪的将建议司法部门依法追究其法律责任（提供承诺书，格式自定，

承诺书须由法定代表人签字并加盖投标单位公章）。

2. 投标人推荐为中标候选人后，若经招标人考察证实其在投标时提供虚假证明材料骗取中标的，经向建设行政主管部门备案核实后，除取消其中标资格，没收投标保证金并被记入黑名单外，还应赔偿由此给招标人造成的损失，涉及违法犯罪的将建议司法部门依法追究其法律责任提供承诺书，格式自定，承诺书须由法定代表人签字并加盖投标单位公章）。

3. 为保证服务质量，潜在投标人可对多个标段进行投标，但最多只能按标段先后顺序中取两个标段，若在多个标段中被推选为第一中标候选人，则按照标段顺序中标。

三、获取采购文件

1. 时间：2023 年 04 月 28 日至 2023 年 05 月 09 日每天上午 0:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间）。

2. 地点：潜在投标人须在平顶山市公共资源电子化交易系统中，下载招标文件。

3. 方式：潜在投标人须在平顶山市公共资源电子化交易系统中，下载招标文件。

4. 售价：0 元。

四、投标文件提交

1. 时间：2023 年 05 月 10 日 09 时 40 分（北京时间）

2. 地点：平顶山市公共资源交易中心系统

五、投标文件的开启

1. 时间：2023 年 05 月 10 日 09 时 40 分（北京时间）

2. 地点：平顶山市公共资源交易中心系统

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本招标公告同时在《河南省政府采购网》、《平顶山市政府采购网》、《鲁山县政府采购网》、《河南省公共资源交易公共平台》和《全国公共资源交易平台（河南省·平顶山市）》。本公告发布期限 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 平顶山市公共资源交易中心全面实行在线“不见面”开标，供应商远程在线解密响应文件，不再到开标现场，供应商开标前应仔细阅读招标文件中《“不见面”开标注意事项及操作流程》。

2. 各投标供应商可凭借 CA 数字证书，登录平顶山市公共资源交易平台，在系统内进行在线质疑（异议）、投诉，各招标人（代理机构）、行政监督部门可针对在线质疑（异议）、投诉进行在线答复。

3. 该公告已同步至“平顶山市公共资源交易中心微信公众号”，可通过公众号中的服务栏目进行查阅”。

4、监督部门：鲁山县政府采购服务中心

联系电话：0375-5057526 统一社会信用代码：11410423005487188A

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：鲁山县市场监督管理局

地 址：鲁山县人民路中段南 9 号院

采 购 人：胡女士

联系方式：0375-5046678

2. 采购代理机构信息

名 称：河南省立源工程管理有限公司

地 址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）金水东路80号绿地新都会2号楼2单元8层803号

3. 项目联系方式

联 系 人：范先生

电 话：17537568051

发布时间：2023 年 04 月 27 日

温馨提示：

本项目为全流程电子化交易项目，请认真阅读磋商文件，并注意以下事项。

1. 供应商应按磋商文件规定编制、提交电子响应文件，同时，供应商应提供与已上传的电子响应文件一致的 pdf 版电子投标文件（U 盘单独密封）。本项目不提供。

2. 本项目供应商不用再提供纸质响应文件。

3. 电子文件下载、制作、提交期间和开标（电子响应文件的解密）环节，供应商须使用 CA 数字证书（证书须在有效期内）。

4. 电子响应文件的制作

4.1 供应商登录《全国公共资源交易平台（河南省·平顶山市）》公共资源交易系统（<http://221.176.192.166:8080/ggzy/>）下载“平顶山投标文件制作系统”，按采购文件要求制作电子投标文件。

电子投标文件的制作，参考《全国公共资源交易平台(河南省·平顶山市)》公共资源交易系统——组件下载——交易系统操作手册（投标人、供应商）。

4.2 供应商须将采购文件要求的资质、业绩、荣誉及相关人员证明材料等资料原件扫描件（或图片）制作到所提交的电子投标文件中。

4.3 供应商对同一项目多个标段进行投标，应分别下载所投标段的采购文件，按标段制作电子投标文件，并按采购文件要求在相应位置加盖供应商电子印章和法人电子印章。

一个标段对应生成一个文件夹（xxxx 项目 xx 标段），其中包含 2 个文件和 1 个文件夹。后缀名为“.file”的文件用于电子投标使用，名称为“备份”的文件夹使用电子介质存储，供开标现场备用。

5. 加密电子投标文件的提交

5.1 加密电子投标文件应在采购文件规定的投标截止时间（开标时间）之前成功提交至《全国公共资源交易平台(河南省·平顶山市)》公共资源交易系统（<http://221.176.192.166:8080/ggzy/>）。

供应商应充分考虑并预留技术处理和上传数据所需时间。

5.2 供应商对同一项目多个标段进行投标的，加密电子投标文件应按标段分别提交。

“不见面”开标注意事项及操作流程

1、开标时，投标人采用网上远程异地解密时，请用 CA 证书登录平顶山市公共资源交易中心业务系统，进入本项目开标大厅点击解密来完成投标文件的解密工作。每位投标人的解密时间从开标时间起 60 分钟内完成，超过规定时间解密的投标文件不予接收。

2、如出现投标人的电子投标文件无法解密的情况，投标人应及时联系招标人（代理机构）进行说明。投标文件解密异常，按以下步骤进行处理：

（1）如果是投标文件自身问题导致投标文件无法解密的，该投标文件将不予接收、解密。

（2）如果是电子化交易系统问题造成投标文件无法解密的，将由技术人员进行排查处理。如短时间内问题无法解决的，将由招标人（代理机构）联系监督部门申请暂停开标，待问题解决后继续开标。

3、所有投标文件解密完成后，由招标人（代理机构）操作，对开标结果进行公示。

4、投标人应保证在开标期间电话、电脑、网络等能够正常使用，投标人因停电、电脑病毒、网络堵塞等原因，未在规定的解密时间内对投标文件进行解密的，其投标文件不予接收。

5、解密完成后，投标人可登录到交易系统查看自己的投标报价。如对自己的报价内容有异议的，应在报价内容显示后 20 分钟内联系招标人（代理机构）进行质疑，投标人未在规定时间内提出质疑的，视为认可开标结果显示内容。

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编 列 内 容
1	采购人	采购人：鲁山县市场监督管理局 地 址：鲁山县人民路中段南 9 号院 联系人：胡女士 电 话： 0375-5046678
2	采购代理机构	名 称：河南省立源工程管理有限公司 地 址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）金水 东路 80 号绿地新都会 2 号楼 2 单元 8 层 803 号 联 系 人：范先生 电 话： 17537568051
3	项目名称	鲁山县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检项目
4	项目地点	平顶山市鲁山县
5	采购范围	2023 年食品安全抽检项目，抽检项目包括食用农产品（共 767 批次）、餐饮及其他食品共 1143 批次（含保健品 10 批次）。详情见磋商文件；
6	采购方式	竞争性磋商
7	资金来源	财政资金
8	落实情况	已落实
9	出资比例	100%
10	服务周期/合同履行期限	自签约之日起至 2023 年度食品安全抽检业务完成为止；
11	履约验收	采购人根据国家有关规定、磋商文件、成交供应商的响应文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。验收情况作为支付价款的依据。
12	质量标准	合格
13	供应商资质条件	所投标段的资格要求详见“第一章 招标公告”中“二 申请人资格要求” 注：供应商应保证投标期间提供的所有资料真实有效。供应商应承诺提供虚假资料将被视为放弃中标资格，并愿意承担由此带来的一切不良和法律后果（此内容须提供承诺书，该承诺书由法定代表人电子签章并加盖供应商电子印章，否则视为不响应招标文件，按无效标处理）。

		资格审查：本次招标实行资格后审（供应商提供的所有材料必须是真实、清晰、完整的，供应商应对资料的真实性、合规性负责）。开标后，将由磋商小组对供应商的资格证明材料进行资格审核，不符合项目资格条件的供应商的投标将被拒绝。采购人保留对供应商资格证明材料真实性、合规性进行查验的权力，对由此造成的后果由供应商自行承担。
14	资格审查方式	资格后审
15	磋商有效期	60 日历天
16	是否允许 递交备选投标方案	不允许
17	采购人澄清时间	提交响应文件截止时间 5 日前
18	分包	不允许
19	偏离	/
20	招标答疑	招标代理机构对磋商文件进行的答疑、澄清、变更或补充，将及时通知各供应商，该内容为磋商文件的组成部分，对供应商具有同样约束力效力。
21	供应商替代方案	不允许
22	构成磋商文件的其他材料	采购人发出的书面答疑或补充文件。
23	响应文件组成	本项目为电子评标项目，供应商电子投标系统详细操作参照《全国公共资源交易平台(河南省·平顶山市)》公共资源交易系统组件下载中“供应商全电子交易系统操作手册”。
24	响应文件递交截止时间及递交地点	投标截止时间：2023 年 05 月 10 日 09 时 40 分。 投标文件递交地点：《全国公共资源交易平台(河南省·平顶山市)》公共资源交易系统。
25	磋商保证金	本次政府采购项目不再收取保证金费用
26	近年财务状况的年份要求	/
27	近年完成的类似项目的年份要求	/
28	近年发生的诉讼及仲裁情况的年份要求	近三年

	求	
29	电子化投标文件的签章	1、供应商在生成电子化投标文件后，应对电子化投标文件进行签章，未进行签章的视为无效投标。 2、招标文件中要求法定代表人或授权委托人签字或盖章的，供应商在进行电子化投标文件签章时，以签发法定代表人签章为准。电子化投标文件具体制作教材请供应商通过 CA 证书登录平顶山市公共资源电子化交易系统在右上角“组建下载”中查看。
30	磋商文件份数	电子竞争性磋商文件 成功上传至【全国公共资源交易平台（河南省·平顶山市）】公共资源交易系统电子投标文件 1 份（文件格式为：xxx 公司_项目名称.file）； 供应商提交的电子竞争性磋商文件，必须是通过“文件制作系统”制作，并经过签章和加密后生成的电子竞争性磋商文件。
31	开标程序	（1）本项目采用不见面开标，投标人采用网上远程异地解密。 （2）电子化投标文件采用双重加密方式。开标时，首先由投标人使用CA证书，在规定时间内对其电子化投标文件进行首次解密，投标人解密完成后，再由中介服务机构使用CA证书对投标文件进行再次解密。 （3）待所有投标人投标文件解密完成后，由中介服务机构操作，对所有已解密投标文件进行唱标。
32	竞争性磋商时间和地点	开标时间：2023 年 05 月 10 日 09 时 40 分。 开标地点：平顶山市公共资源交易中心系统（如有变化，请各潜在投标人及时关注中心网站）
33	磋商小组的组成	磋商小组由采购人的代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数为3人及以上单数，其中技术、经济等方面的专家不得少于成员总数的2 / 3 注：上述规定为一组磋商小组组成方式，根据项目标段数量和磋商工作量，可由多组磋商小组完成评审，但一个标段只能由一组磋商小组进行评审。
34	是否授权磋商小组确定成交人	否； 磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 1-3 名成交候选供应商，并编写评审报告

35	磋商结果公示	在中标通知书发出前，招标人将中标候选人的情况在本项目竞争性磋商公告发布的同一媒介予以公示，公示期为 1 个工作日。
36	签订合同	签订合同 中标或成交供应商合同签订方式可在线签订”（在公共资源交易中心网站进行）
37	本次磋商最高限额	总控制价：壹佰柒拾万元整（¥1700000.00 元）； 子包 1：招标控制价叁拾肆万元整（¥340000.00 元）； 子包 2：招标控制价叁拾肆万元整（¥340000.00 元）； 子包 3：招标控制价叁拾肆万元整（¥340000.00 元）； 子包 4：招标控制价叁拾肆万元整（¥340000.00 元）； 子包 5：招标控制价叁拾肆万元整（¥340000.00 元）； 注：磋商报价超出以上招标控制价的响应文件将不进入评审程序。
38	有关费用	中标人在领取中标通知书前，依据《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980 号）、豫招协【2023】002 号文和国家发改委员会（发改价格【2015】299 号）的规定，向招标代理机构缴清中标服务费。本项目招标代理服务费为中标价的 1.7%。投标人在测算投标报价时应充分考虑这一因素，将此费用包含在投标报价中。
需要补充的其他内容		
39	开标程序	解密：电子化投标文件采用双重加密方式。开标时，首先由投标人使用 CA 证书，在规定时间内对其电子化投标文件进行首次解密，投标人解密完成后，再由中介服务机构使用 CA 证书对投标文件进行再次解密。具体开标流程详见：平顶山市公共资源交易中心网站“平顶山市公共资源交易中心关于恢复重大紧急项目交易服务的公告”及“不见面”开标注意事项及操作流程
40	解释权	本竞争性磋商文件的解释权归招标人及招标代理机构。

41	履约保证金	依据河南省财政厅【2019】4号文件规定，本项目不收取履约保证金，也无需中标人提供履约保函。
河南省政府采购合同融资政策告知函	各供应商： 欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！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，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购【2017】10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，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系	
政府采购政策	落实预留采购份额 采购人应当按照财政部、工信部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知精神（财库〔2020〕46号）组织评估本部门及所属单位政府采购项目，统筹制定面向中小企业预留采购份额的具体方案，对适宜由中小企业提供的采购项目和采购包，预留采购份额专门面向中小企业采购，并在政府采购预算中单独列示。采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购单位应当专门面向中小企业采购。超过200万元的货物和服务采购项目、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。确实不适宜由中小企业提供的，应当参照《政府采购促进中小企业发展管理办法》第六条在采购文件中说明理由。按照平顶山市财政局出台的《平顶山市财政局关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（平财购〔2022〕8号）的规定：超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，采购人在坚持公开公正、公平竞争原则和统一质量标准的前提下，2022年下半年面向中小企业的预留份额由30%以上阶段性提高至40%以上，其中预留给小微企业的比例不低于60%。 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予6%—10%（工程项目为3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。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2%—3%（工程项目为1%—2%）的价格扣除优惠，用扣除后的价格参加评审。按照平顶山市财政局出台的《平顶山市财政局关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（平财购〔2022〕8号）的规定：采购人在货物和服务采购项目中，对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，给予小微企业10%—20%的价格扣除优惠。（本项目执行20%）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4%—6%的价格扣除优惠，用扣除后的价格参加评审。鼓励采购人结合采购标的相关行业平均利润率、市场竞争状况等从高选择价格扣除比例和评审优惠幅度，支持中小企业发展。上述政策应当在评审办法中注明确定值。	

落实绿色产品（节能产品、环境标志产品）优先采购政策	采购人、采购代理机构在编制采购文件制定评审规则时，采用综合评分法的项目，对技术和价格给予一定幅度的加分：一是在价格项中，可以对绿色产品给予价格总分值 3%-5%幅度不等的加分（本项目取值 4%）；二是在技术中，可以对绿色产品给予技术总分值 3%-5%幅度不等的价格（本项目取值 4%）。采用最低评标价法，最低成交价的采购项目，对绿色产品可以在评审时对其投标价格给予 2%-5%不等的价格扣除（本项目取值 4%）。一个产品，既属于优先采购的节能产品，又列入环境标志产品清单中，在评审规则中可以设置重复加分，也可以只算其中一个，这个权力有采购人掌握，应在采购文件中注明。
---------------------------	---

总 则

1. 概况

1.1 本项目概况及磋商文件制定依据

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）等有关法律、法规和规章的规定制定本磋商文件。

1.1.2 采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 采购项目名称：见供应商须知前附表。

1.1.5 本项目地点：见供应商须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 本采购项目的资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 本采购项目的资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 招标范围、周期和质量要求

1.3.1 本次采购范围：见供应商须知前附表。

1.3.2 本项目的周期：见供应商须知前附表。

1.3.3 本项目的质量要求：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商应具备承担本项目的资质条件、能力：见供应商须知前附表；

1.4.2 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 为采购人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

(2) 为本项目提供招标代理服务的；

- (3) 与本项目的招标代理机构同为一个法定代表人的；
- (4) 与本项目招标代理机构相互控股或参股的；
- (5) 与本项目招标代理机构相互任职或工作的；
- (6) 被责令停业的；
- (7) 被暂停或取消投标资格的；
- (8) 财产被接管或冻结的；

1.5 费用承担

供应商应承担其参加本招标活动自身所发生的费用，在任何情况下采购人和采购代理机构对参加投标的供应商不支付任何补偿费用。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对磋商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。

1.7 语言文字

除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 踏勘现场

本项目不组织。

1.10 投标预备会

本项目不组织。

1.11 分包

不允许。

1.12 知识产权

1.12.1 供应商拥有设计方案的著作权（版权）。但未经采购人同意，供应商不得将交付的设计方案向第三方转让或用于本招标范围以外的其他建设项目。

1.12.2 采购人与中标人签署设计合同后，采购人在该建设项目中拥有中标方案的使用权。中标人应保护采购人一旦使用其设计方案不能受到来自第三方的侵权诉讼或索赔，否则中标人应承担由此而产生的一切责任。

1.13 响应和偏差

1.13.1 投标文件应当对招标文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利

于采购人的响应，否则，投标人的投标将被否决。

1.13.2 允许投标文件偏离招标文件某些要求的，偏差应当符合招标文件规定的偏差范围和幅度。

1.13.3 投标文件对招标文件的全部偏差，均应在投标文件的商务和技术偏差表中列明，除列明的内容外，视为投标人响应招标文件的全部要求。

2.1 磋商文件的组成

2. 磋商文件

本磋商文件包括：

- （1）竞争性磋商公告；
- （2）供应商须知；
- （3）评标办法；
- （4）项目说明
- （5）合同条款及格式；
- （6）响应文件格式；

本采购项目的磋商文件包括前目录中的内容及所有按本须知规定发出的补充资料和答疑记录。

供应商获取磋商文件后，应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，如有残缺瑕疵等问题应在获得磋商文件后 3 日内在电子交易系统中向采购人和代理机构提出（具体详见平顶山市公共资源交易中心流程），否则由此引起的损失由供应商自己承担。供应商同时应认真审阅磋商文件中的所有事项、格式、条款和规范要求等，若供应商的响应文件没有按磋商文件要求提交全部资料，其风险由供应商自行承担，并根据有关条款规定，该报价有可能被拒绝。

2.2 磋商文件的澄清

根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

要求澄清磋商文件的供应商，应在电子交易系统中向采购人和代理机构提出（具体详见平顶山市公共资源交易中心流程），采购代理机构将在报价截止前解答，答复将在平顶山市公共资源交易中心电子交易系统中发出，但不指明问题的来源。

2.3 磋商文件的修改

2.3.1 在报价截止日期 5 日前，无论何种原因采购人都可对磋商文件进行修改。为使供应商有时间充分地将磋商文件的修改部分考虑进去，采购代理机构可适当延长报价截止日期。

2.3.2 所有补充通知均在平顶山市公共资源交易中心电子交易系统中发出，请各供应商及时关注。

2.4 磋商文件的解释

磋商文件最终解释权归采购代理机构，所有解释均依据本磋商文件及有关的法律、法规；在评标时，若出现磋商文件无明确说明和处理的情况时，由磋商小组讨论确定处理方案；磋商小组成员之间对处理方案有争议时，采取少数服从多数的投票方式确定。

供应商一旦向采购代理机构提交了其响应文件，即被认为接受了本磋商文件中的所有条款和规定，且对本磋商文件内容无异议。

3. 响应文件

3.1 响应文件的组成

3.1.1 供应商编制的响应文件包括下列各项内容：

3.1.1.1 商务文件包括：

- (1) 磋商函
- (2) 磋商函附录
- (3) 法定代表人身份证明
- (4) 法定代表人授权委托书
- (5) 报价明细表
- (6) 综合标
- (7) 技术标
- (8) 其他材料
- (9) 反商业贿赂承诺书

3.2 磋商报价

3.2.1 供应商可根据企业具体情况在合理范围内进行报价，本项目的磋商报价为综合总价，采购人不接受任何有选择性的报价。磋商报价应是依据磋商文件所确定的全部工作内容的报价。一旦确定成交，将不予调整。如发生漏、缺、少项，都将被认为是成交人的报价让利行为，损失自负。用于食品安全监督抽检的

用具由成交人自行购置并承担费用。如果出现报价明显低于市场价，或由于报价过低评审专家对供应商的报价存在怀疑时，可以要求供应商提供除商业秘密以外的一切资料，并核算成本价。

3.2.2 如报价表中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与单价金额不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外；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。

3.2.3 本项目投标报价采用的币种为人民币。

3.2.4 磋商报价是以人民币为单位的报价，供应商应根据本项目最高投标限价，结合本项目实际情况，提出不高于最高限价的报价。任何有选择性的报价将不予接受，每轮只许有一个报价。

3.3 响应文件有效期

响应文件从响应文件递交的截止时间起，响应文件有效期为 60 天，有效期短于这个规定期限的磋商，将被拒绝。

3.4 磋商保证金

本次政府采购项目不再收取磋商保证金。

3.5 响应文件的编制

3.5.1 本项目实行电子招投标，供应商应在平顶山市公共资源交易系统下载“电子投标文件制作工具”，并按照磋商文件要求编制和上传递交加密的电子投标文件。

3.5.2 响应文件应按第六章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，投标函在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于人的承诺。

3.5.3 响应文件应当对磋商文件有关服务周期、投标有效期、质量要求、招标范围等实质性内容做出响应。

3.5.4 电子投标文件须按磋商文件要求加盖电子签章。

3.5.5 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，修改处应由供应商法定代表人或委托代理人签章证明。

3.6 备选磋商方案：

本次政府采购项目不接受备选方案。

4. 投标

4.1 响应文件编制

4.1、平顶山市公共资源交易中心全面实行在线“不见面”开标，供应商远程在线解密招标文件，不再到开标现场，供应商开标前应仔细阅读《“不见面”开标注意事项及操作流程》。不再收取纸质文件。

供应商应当按照磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。

4.2、响应文件递交截止时间

4.2.1 供应商应按供应商须知表规定的日期和时间将响应文件提交到磋商文件中指定的递交地点。

4.2.2 采购人可以按本须知规定以补充通知的方式，酌情延长递交响应文件的截止日期。在上述情况下，采购人与供应商在以前报价截止期的全部权力、责任和义务，将适用于延长后新的报价截止期。

4.3 响应文件的修改与撤回

4.3.1 在本章供应商须知前附表 23 项规定的递交响应文件截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的响应文件。

4.4 响应文件的检查和响应性评定

4.4.1 在开始评标前，由磋商小组首先根据本条款内容对响应文件的格式进行审查，审查条件见第三章评分办法前附表。

4.4.2 在开始评标前，由磋商小组检查通过审查的每份响应文件的内容及格式是否完整，是否实质上响应文件的要求，不通过的按废标处理。

4.4.3 实质上响应文件的要求的响应文件指基本符合磋商文件的要求，无重大偏离或保留。重大偏离或保留系至下列情况之一：

- (1) 对投标的项目范围和工作内容有实质性的偏离；
- (2) 对项目质量或使用性能产生不利影响；
- (3) 对合同规定的双方的权利和义务做实质性的修改的；
- (4) 纠正这种偏离或保留将会对投标竞争产生不公正的影响

4.4.4 有下列情况之一的，将按废标处理。

- (1) 未按要求加盖电子签章的；
- (2) 未按规定格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；

- (3) 响应文件附加有采购人不能接受的条件；
- (4) 磋商报价明显过低且未能提供合理解释的；
- (5) 供应商以他人的名义投标、串通投标、欺诈、威胁、以行贿手段或其他弄虚作假方式谋取中标、采取可能影响评标公正性的不正当手段的；
- (6) “供应商基本情况表”企业法人未附供应商营业执照副本（或加载统一社会信用代码的营业执照）、资质证书副本的复印件。
- (7) “近年发生的诉讼及仲裁情况”未说明相关情况。
- (8) 未对招标文件中其它响应性要求进行响应的；
- (9) 未对供应商须知中的 1.4.2 进行响应的；

4.5 为进一步优化政府采购营商环境，维护政府采购市场公平公正、竞争有序，防范和惩治供应商串通投标的不正当竞争行为，促进政府采购诚信建设，现就有关事项通知如下：

4.5.1、加强采购文件编制环节防范

采购人、采购代理机构要切实做好供应商围标、串标、陪标行为的防范，除政府采购法律法规规定的恶意串通、视同串通投标情形外，在不影响公平竞争的前提下，可在采购文件中明确规定参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效：

- （一）不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；
- （二）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- （三）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；
- （四）不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；
- （五）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- （六）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者领取报酬的；
- （七）不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- （八）其它涉嫌串通的情形。

5. 开标

5.1 开标

平顶山市公共资源交易中心全面实行在线“不见面”开标，供应商远程在线解密响应文件，不再到开标现场，供应商开标前应仔细阅读《“不见面”开标注意事项及操作流程》。

5.2 开标程序

5.2.1 电子化响应文件采用双重加密方式。开标时，首先由供应商使用CA证书，在规定时间内对其电子化响应文件进行首次解密，供应商解密完成后，再由招标代理机构使用CA证书对响应文件进行再次解密。

5.2.2 电子化响应文件解密异常的处理

如出现供应商的电子投标文件无法解密的情况，供应商应及时联系招标代理机构说明。响应文件解密异常，按以下步骤进行处理：

- ① 先由技术人员进行问题排查。
- ② 经技术人员排查后，是供应商文件自身问题导致响应文件无法解密的，该响应文件将不予接收、解密和唱标，开标会议继续进行。
- ③ 经技术人员排查后，如果是电子化交易系统问题造成响应文件无法解密的，将由技术人员对问题进行处理。如短时间内问题无法解决的，将由招标代理机构向监督部门申请，经监督部门同意后，暂停开标会议，待问题解决后继续开标。

5.2.3 待所有供应商响应文件解密完成后，由招标代理机构操作，组织评标专家开展响应文件的评审工作。

6. 评标

6.1 磋商小组

6.1.1 评标由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组构成：采购人代表和评审专家共 3 人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。

6.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标

磋商小组按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

(1) 评标时，磋商小组会对电子化响应文件有质疑的，将通过电子化交易系统对供应商发起质疑。质疑回复内容确认后，供应商的回复文件必须以经过供应商和其法定代表人签章的 PDF 格式文件为准，并通过电子化交易系统提交至评标委员会。

(2) 如磋商小组对需要回复的供应商回复内容有异议的，经过几次回复仍不清楚的，需在监督下进行电话进行质疑。

(3) 评标时如因系统异常、停电、电脑病毒、网络堵塞等原因无法正常进行的，由技术人员排查解决，短时间无法解决的，经监督部门同意后，暂停评标活动，待问题解决后继续评标。

本项目评标采用综合评分法。

磋商小组所有成员集中与各供应商就其磋商报价分别进行磋商；供应商提交的磋商响应文件中的报价为第一次报价，磋商过程中有第二次报价机会，最后一次即为最终报价。

7. 定标方式

除供应商须知前附表规定磋商小组直接确定中标单位外，采购人依据磋商小组提交的评标报告及推荐的中标候选人确定中标单位，磋商小组推荐中标候选人的人数见供应商须知前附表。

8. 合同的授予

8.1 合同授予标准

本次采购项目的设计合同将授予按本章第 7 条所确定的中标人。

8.2 中标通知书

在“供应商须知前附表”第 12 条规定的投标有效期内，采购人以书面形式向中标单位发出中标通知书，同时将中标结果在招标公告的发布平台进行公示。

8.3 签订合同

中标单位接采购人项目通知后 30 内，携带中标通知书与采购人签订采购合同，合同签订后 2 个工作日内采购人须完成相关部门的备案工作。中标单位如累计出现两次不接受项目委托情形的，采购人将有权解除委托合同并有权追究中标

单位相应责任。

9. 重新招标和不再招标

9.1 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，供应商少于 3 个的；
- (2) 经磋商小组评审后否决所有投标的。

10. 纪律和监督

10.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

10.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

10.3 对磋商小组成员的纪律要求

磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

10.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

11、需要补充的其他内容：

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

- (1) 磋商文件的最终解释权归采购人。
- (2) 规划设计补偿费：见供应商须知前附表。
- (3) 规划设计方案成果的使用：见供应商须知前附表。
- (4) 其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。

第三章 评标办法

评标办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	形式评审标准	供应商名称	与营业执照或事业法人证书、资质证书一致。
		响应文件签字盖章	响应文件的签字盖章符合第二章规定。
		响应文件格式	符合第六章“磋商响应文件格式”的要求。
2.1.2	资格评审标准	营业执照、税务登记证、组织机构代码证等（或三证合一的营业执照）	供应商具有独立承担民事责任能力的法人或其相应的分支机构，与采购人无任何隶属关系，提供有效的营业执照扫描件或复印件，也可提供电子营业执照。
		资质证书	供应商须具有《检验检测机构资质认定证书》或《食品检验机构资质认定证书》；
		财务状况	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		信誉要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		其他	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
2.1.3	响应性评审标准	采购需求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		服务期限	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		服务质量要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		磋商有效期	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		服务依据与要求	符合第四章“项目说明”的规定
		其他	符合招标文件要求
		政策扶持	依据豫财购【2013】14 号文规定“采购人或采购代理机构应当在招标文件中体现小微企业同等优先原则，对中型小型微型企业产品和服务可视不同行业情况给予 6%-10%的价格扣除”该项目价格扣除比例为 6%，评审委员会应当用扣除后的价格参与评审。（中小企业需提供中小企业声明函） 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）和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）规定，本项目对监狱企业、

		残疾人福利企业作为投标人所提供的本企业生产的产品的价格给予 6% 的扣除。同一投标人（包括联合体）同一产品，小微、监狱、残福企业产品价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。
--	--	---

（一）磋商办法

经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

综合评分法（满分 100 分），是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

评分办法（综合评标法）

评分因素	评分内容	评分标准
1	优先采购	1.1 鼓励节能政策：在技术、服务等指标同等条件下，优先采购属于国家公布的节能清单中产品。 1.2 鼓励环保政策：在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购国家公布的环保产品清单中的产品。 1.3 扶持中小企业政策：评审时中型、小型和微型企业产品享受价格折扣（如有）。监狱企业视同小型、微型企业
2	政策扶持	依据豫财购【2013】14 号文规定“采购人或采购代理机构应当在磋商文件中体现小微企业同等优先原则，对小型微型企业产品和服务可视不同行业情况给予 6%-10% 的价格扣除”该项目价格扣除比例为 6%，评审委员会应当用扣除后的价格参与评审。 （中小企业需提供中小企业声明函）
3	磋商报价 （10 分）	1、评标委员会对所有投标报价进行审查核对，发现恶意投标者按无效标处理； 2、价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最终评审报价最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：最后磋商报价得分 = (评审基准价 / 评审报价) × 10 特别提示： 1、报价应以公平、合理且对采购人有利为原则。磋商报价是评标综合打分的依据之一，但不是唯一依据，也不是决定性因素。

		2、磋商报价应是在保证采购要求和服务质量的基础上投报的全费用价格。磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过资格、符合性审查的供应商的报价时，最低磋商报价的供应商将有可能影响服务质量或者不能诚信履约，磋商小组应当要求其在评标现场合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效投标处理。 3、优惠政策： 为促进中小企业发展，根据根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》“第六条”、财库【2011】181 号文《政府采购促进中小企业发展暂行办法》“第五条”的规定，给予小型或微型企业投标人的投标报价给予 6%的扣除，用扣除后的投标报价参与评审，中小企业划型标准见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号） 4、本项目专门面向中小企业不再执行价格扣除）
4 商务部分 (23 分)	实验室场地及样品储存条件（5 分）	投标供应商应在具有开展食品安全抽检工作实验室的面积： 1、1000（含）平方米以下的；（不得分） 2、1000（不含）-3000 平方米（不含）；（得 1 分） 3、3000 平方米或以上。（提供详细地址，场地所有权证明或租赁使用合同、工作场地照片、场地布局平面图）（得 3 分） 4、提供实验室冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜情况进行评分：冷藏体积累计≥150 立方米得 2 分；100-150 立方米，得 1 分；其余不得分。（响应文件中附采购设备发票或冷库安装合同扫描件，提供详细地址、合同、工作场地照片否则不得分）
	仪器设备及抽样工具情况（7 分）	1、投标供应商应配备本项目所需要的仪器设备，GC（气相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、可见分光光度计、微波消解仪（或同功能设备）、旋转蒸发器、自动电位滴定仪。全部拥有得 5 分，每缺 1 项扣 1 分，扣完为止。 2、满足食品安全监督抽检和风险监测工作要求的抽样要求和特殊运输设备等：具有自有专用抽检用车 5 辆（含 5 辆）以上得 2 分，其中至少包含自有专用冷链车 1 辆，否则不得分。 注：仪器提供购买票据、检定或校准证书[前处理设备（微波消解仪（或同功能设备）、旋转蒸发器）]、计量设备不需要提供）、与实验室背景一致的仪器照片；车辆提供行驶证、登记证；车载冰箱提供购买发票及实物照片证明材料。

	人员配备情况（6分）	具有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中每提供一名高级职称者得2分（最高得4分），每提供一名中级职称者得0.5分（最高得2分）；（提供职称证、人员近期养老保险证明，退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同，不齐全者不得分）	
	企业实力（4分）	1、 供应商取得检验检测机构资质认定证书（CMA）且具有农产品CATL证书者得2分。（响应文件中附扫描件，否则不得分） 2、 投标供应商具有ISO9001质量体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001职业健康安全管理体系认证证书（得2分，缺任意一项扣1分，缺任意两项不得分） 注：投标文件中须提供资质认定证书扫描件或影印件或网站截图等证明其资质情况的材料	
技术部分（67分）	质量控制方案（0-10分）	能够为招标人提供食品安全检验检测结果技术分析、食品安全质量分析报告、食品安全风险评估，具有安全应急处置工作的能力。 （1）内容完整、合理、有针对性，对需求理解和响应全面，文字描述准确、条理清晰为优秀； （2）内容完整、合理，对需求理解和响应全面为良好； （3）内容可行，对需求理解和响应准确，基本满足要求为一般； （4）内容不可行，或完全不满足要求得0分。	优秀：10
			良好：6分
			一般：3分
	专项抽检品控及应急预案措施（0-10分）	针对餐饮环节的抽检工作满足24小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量同时具有切实可行的应急预案措施及方案（评标委员会综合对比后在0-10分之间酌情打分。） （1）提供运输方案、检验数据保障计划；完全满足需求，思路清晰，计划科学合理为优秀； （2）计划内容可行，完全满足需求的为良好； （3）计划内容一般，但不完整、可满足需求为一般； （4）不提供者得0分。	优秀：10
			良好：6分
			一般：3分
		按照招标人的规定，有完成招标人下达的检验任务并制定承检任务方案。	优秀：10
			良好：6分

	技术服务流程（0-10分）	（1）方案完整，思路清晰，对应策略全面，可行性强，完全满足需求的为优秀； （2）方案较完整，思路较清晰，对应策略较全面，有一定可行性的为良好； （3）方案不够完整，思路不够清晰，仅有部分应对策略，可行性较差为一般； （4）方案不可行，或完全不满足要求得 0 分。	一般：3 分
	管理制度（0-10分）	有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。 （评标委员会综合对比后在 0-10 分之间酌情打分。） 1) 制度完整，思路清晰，对应策略全面，可行性强，完全满足需求的为优秀； （2）制度较完整，思路较清晰，对应策略较全面，有一定可行性的为良好； （3）制度不够完整，思路不够清晰，仅有部分应对策略，可行性较差为一般； （4）制度不可行，或完全不满足要求得 0 分。	优秀：10
			良好：6 分
			一般：3 分
	检测技术实施方案（0-10分）	供针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。 （1）内容完整、合理、有针对性，对需求理解和响应全面，文字描述准确、条理清晰为优秀； （2）内容完整、合理，对需求理解和响应全面为良好； （3）内容可行，对需求理解和响应准确，基本满足要求为一般； （4）内容不可行，或完全不满足要求得 0 分。	优秀：10
			良好：6 分
			一般：3 分
	安全保障措施和安全预案（0-8分）	具有确保项目安全的技术和组织措施，安全保障措施和安全预案（评标委员会综合对比后在 0-8 分之间酌情打分。） （1）内容完整、合理、有针对性，对需求理解和响应全面，文字描述准确、条理清晰为优秀； （2）内容完整、合理，对需求理解和响应全面为良好；	优秀：8 分
			良好：5 分
			一般：2 分

		(3) 内容可行, 对需求理解和响应准确, 基本满足要求为一般; (4) 内容不可行, 或完全不满足要求得 0 分。	
	服务承诺 (10 分)	(1) 投标人承诺为招标人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。(评标委员会综合对比后在 0-4 分之间酌情打分。) (2) 投标人承诺与招标人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。(评标委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。) (3) 投标人为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。(评标委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。)	
	以上项目若有缺项的或不切实可行的得 0 分。		

说明:

1、评审过程中如磋商小组在认定上出现意见分歧, 由磋商小组进行表决, 以少数服从多数决定原则确定, 并作记录。

2、如磋商小组一致认为最低报价明显不合理, 有降低质量、不能诚信履约的可能时, 磋商小组有权通知供应商进行解释。如供应商未能在规定期限内做出解释, 或所作解释不合理, 经磋商小组取得一致意见后, 对该供应商将不予推荐。

3、评审过程中, 所有数值计算均保留小数点后三位(四舍五入), 计算的最终结果保留小数点后二位(四舍五入), 最终得分为磋商小组全体成员的平均值。

(二) 磋商纪律

为了加强政府采购的管理和监督, 保证招标工作严肃有序地进行, 磋商小组成员、采购人及工作人员应共同遵照执行以下纪律:

1、遵循公平、公正和诚实信用的原则, 维护国家、采购人及供应商的合法权益。

2、遵照磋商原则, 公正、公平地对待所有供应商。

3、磋商工作按规定程序, 在磋商小组内部独立进行。不受任何单位和个人非法干预或影响。

4、磋商小组成员如与磋商供应商有私人或经济关系的应当回避。

5、磋商小组成员应当客观、公正的履行职责, 遵守职业道德, 对所提出的评审意见承担责任。

6、磋商小组成员不得与任何磋商供应商或与采购结果有利害关系的人私下接触，不得收受磋商供应商、中介人及其它利害关系人的财物或其它好处。

7、磋商小组成员和参与评审活动有关的工作人员不得透漏对磋商文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与评审有关的其它情况。不应将评审资料带出评审会场。

8、为确保评审工作进行顺利，磋商小组全体成员应关闭通讯工具；在评审工作结束前，磋商小组全体成员不得单独行动。

9、磋商小组不向落标方解释落标原因。

1. 评标方法

本次评标采用综合评分法。磋商小组对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章第 2.2 款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐三名成交候选供应商。如出现得分并列的情况，磋商报价低的优先，如磋商报价也一致，由磋商小组根据实施方案及保障措施得分确定推荐顺序。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格审查：见评标办法前附表。

2.1.2 形式性审查：见评标办法前附表。

2.1.3 响应性审查：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成：详见评分办法前附表

2.2.2 评分标准：详见评标办法前附表

3. 评标程序

3.1 初步审查标准

磋商小组按照评标办法前附表中资格审查、符合性审查的标准对各响应文件进行初步评审，有一项不符合评审标准的，否决其响应文件。

3.2 详细评审

3.2.1 评审委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评分得分。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 以各评标委员打分之总和的算术平均值为各供应商最终得分。

3.3 响应文件的澄清和补正

3.3.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商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等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当平顶山市公共资源交易中心系统中作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由供应商单位及法定代表人签章。

如磋商报价表中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，总价金额与单价金额不一致的，以单价合计金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外。

评标委员会认为供应商的报价明显低于其他供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为递交响应文件无效处理。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

3.3.3 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

3.4 细微偏差不影响响应文件的有效性

细微偏差是指响应文件在实质上响应磋商文件要求，但个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他供应商造成不公平的结果。

对于实质上符合磋商文件要求的响应文件，采购人将对其响应文件的细微偏差进行校核。并对有算术上和累加运算上的差错给予修正，这种修正应取得供应商的同意并确认修正后的最终结果。如果供应商拒绝确认，则其响应文件将不予评审。

磋商小组不对无效标评审。磋商小组不接受供应商在响应文件递交截止时间之后主动进行的一切修正 或撤消其不符合要求的偏差。

响应文件存有偏差的，视为递交响应文件无效；下列情况属于重大偏差：

响应文件未按磋商文件规定的格式填写，字迹模糊，难以辨认的；

不符合磋商文件中规定的其他实质性要求的；

(3) 供应商以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

3.5 评标保密

3.5.1 开标后，直至授予成交供应商合同为止，凡属于对响应文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及入围单位的推荐情况，与评标有关的其他任何情况均严格保密。

3.5.2 在响应文件的评审和比较、中标候选人推荐以及授予合同的过程中，供应商向采购人和磋商小组施加影响的任何行为，都将会导致其响应文件被拒绝。

3.5.3 成交供应商确定后，采购人不对未成交供应商就评标过程以及未能中标原因作出任何解释。未成交供应商不得向磋商小组组成人员或其他有关人员索问评标过程的情况和材料。

3.5.4 凡参加评标的所有人员都不得向供应商或与该过程无公务关系的其他人泄露。

3.6 评标结果

3.6.1 磋商小组按照得分高到低的顺序推荐前 3 名为中标候选人。

3.6.2 磋商小组完成评标工作后向采购人提交书面评标报告。

第四章 项目说明

一、抽样任务

为推动落实食品安全“两个责任”，按照河南省市场监督管理局和市委、市政府的统一部署，依据《河南省市场监督管理局关于印发河南省 2023 年食品安全抽检计划的通知》（豫市监办【2023】8 号）要求，结合我县食品安全现状，研究制定本次抽检计划。

鲁山县 2023 年食品安全抽检项目，抽检项目包括食用农产品共 767 批次，餐饮及其它食品共 1143 批次（包含保健品 10 批次），总计 1910 批次。

二、组织实施

食品抽样工作采取政府购买第三方服务的原则，依据相关程序规定，待确定相关机构后，完全委托第三方进行抽样。原则上以监督抽检为主，不开展风险监测和评价性抽检。抽检任务见附表。

三、检验机构应严格执行下列要求：

按照国家法律、法规、国家标准规定和采购人要求，检测机构开展辅助抽样，检测等各项工作，根据承担的检测任务出具检测实施方案，具体可协商制定；

制定严格的工作制度，纪律和标准，严格执行，有完善的检查落实措施；

参与现场检验的抽样的人员必须着装整齐、举止文明，配备相应的采样工具和设备，积极配合甲方工作安排；

建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及早上报检测结果；与采购人代表、工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平；

中标检测机构承担检验任务时需要的方法和设备严格按照发包方的要求依据国抽细则确定，因标准变更生产不一致，按新标准执行。不得擅自增加或者减少检验项目，不得擅自修改判定原则，承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责，采购人通过监督检查的方式对各检测机构检测数据进行考核，发现存在弄虚作假或擅自修改监测数据的情形，将被列入“黑名单”，不得再承检鲁

山县食品抽检任务。

严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《流通领域商品质量监测办法》等相关法律、法规、规章的规定。

四、检测要求

抽样和检测严格按照国家总局《食品安全抽样检验管理办法》（15 号令）、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则》等规定执行，样品采集过程严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。

3.1 抽样

（1）抽检时间：每次的抽检具体时间由采购人根据计划任务安排确定并选择委托，承检方应在接到采购人检测通知后 2 天内，组织安排好相关人员及车辆，负责抽样。在同等条件下，承检方应当优先安排采购人的任务，准备好每次检验所需的交通工具并承担费用，保证抽检任务顺利完成。

（2）抽样地点：鲁山县范围内，每次任务根据实际工作要求由采购人进行分配。

（3）承检方到企业进行具体抽样时应与企业所在地市场监督管理部门联系。抽样时承检方抽样人员不得少于 2 人，并负责填写抽检文书，提取检品、买样付款、封样储运等工作。

（4）样品采集完成后应快速送检，10 小时内送达检测实验室，以确保采样样品的新鲜度，并按样品相关要求保存。

（5）抽样人员：承检方须安排抽样人员进行培训并持证上岗，抽样人员在执行抽样任务时应当出示监督抽检通知书、委托书等文件及有效身份证明文件。

（6）抽检对象：以同一标称生产者或被抽检人销售的同一品牌、同一型号、同一规格、同一批次（生产日期）的食品作为一个抽检对象。

（7）抽样办法：抽样人员应当核对被抽样食品流通经营者的营业执照、许

可证等资质证明文件。抽样人员应从食品经营者的货架、冷柜等食品盛具或营业场所，仓库内中随机或按照食品安全法律法规和食品安全标准规定的采样方法抽取样品，不得由食品流通经营者自行提供样品。食品安全监督抽检的抽样数量原则上应当满足检验和附件的要求。

（8）样品费用支付：抽样人员应按规定向被抽检人支付样品购买费。

（9）确认样品：抽样人员须按照法律法规和食品安全标准及其规定的国家食品安全标准、被检食品的国家标准、行业标准、地方标准的规定，分为检验样品和复检备份样品。抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对复出检备份样品单独封样由抽样人员、被抽检人或其依法指定的代表签字或者盖章确认、加贴封条，当场将检验样品和复检备份样品一起提取，不得留置于被抽检人处或交由被抽检人运送、保管。

（10）文书记录：抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、详细、客观地记录抽样信息，认真填写《食品安全抽样检验抽样单》，须与被抽检人或其依法指定的代表在《抽样单》上签名（盖章），应尽量通过拍照、录像、留存购物票据等方式保存抽样信息。承检方对抽样过程及《抽样单》记录内容的合法性、真实性负责，《抽样单》等抽样记录材料保存期限不得少于 2 年。

（11）样品运输：由承检方负责，成检方须配备每次抽检所需的运输工具，须依照食品安全法律法规和食品安全标准规定及食品标签要求的方式、条件运输，采取相应措施，确保样品

（12）样品保管：由承检方负责，接收食品安全监督抽检的样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并确认样品与抽样文书的记录相符，对检验样品和复检备份分别加贴相应标识后，依照食品安全法律法规和食品安全规定及食品标签要求的方式、条件保存，确保样品处于食品安全标准规定及食品标签要求的条件下，确保样品不遗失、

不调换、不损坏，并按照食品安全法律法规和温州市市场监管局要求进行销毁等处理。检验发现样品不规范或有其他问题的，应及时向采购人报告，按采购人的意见处置。

（13）承检方应及时报告企业抽查情况，并将汇总表报送采购人，计划内企业无法抽到样品的，要说明原因。如因企业发生注销、破产等情况导致无法抽样的，须提供当地市场监管部门的相关证明。

（14）承检方要建立监督抽查样品的管理规范，应有样品登记、编号等流转记录，配备必要的设备设施，在规定条件下保存备样，确保备样的有效性。对检验结论为不合格的产品，其备样应保留至被抽查企业不合格后处理工作结束后方可处置。

3.2 检验及结果报告

（1）检验实验室：所有样品必须在投标文件中明确的承担本项目检测的实验室中进行检测。

（2）检验依据：依照法律法规和食品安全标准及其规定的国家食品安全标准、被检食品的国家标准、行业标准、地方标准、备案有效的企业标准。

（3）检验方法：承检方应当对检验工作负责，须按照法律法规、国家食品安全标准、行业标准、地方标准、备案有效的企业标准和食品检验技术要求开展检验工作，如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，保证检验工作的科学、独立、客观和规范。为处理案件稽查、事故调查、应急处置、风险监测等工作需要，经采购人同意，可以采用非食品安全标准等规定的检验方法，分析查找食品安全问题的原因。

（4）结果判定：承检机构应根据国家相关标准进行判定检测项目是否合格并出具检查结果，同时承检方要对检测结果进行综合评价和原因分析，并做出消费提示，另外还应及时提交检测数据明细和监测数据批量导入文件。

(5) 出具结果: 承检方须在自收到样品之日起 20 个工作日内出具检测报告, 检测合格报告提交一式三份, 检测不合格报告提交一式五份。

(6) 出具的检验报告应具有相关执法效力, 并对检测结果做出科学分析, 完成相应的数据汇总、总结报告等, 报送给采购人。检验结论不合格的, 承检方应当在检验结论做出后 2 个工作日内报告采购人, 其中: 发现不合格食品含有违法添加的非食用物质, 或者存在致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属以及其他危害人体健康的物质严重超出标准限量等情形的, 承检方应当在 12 小时内报告采购人。检验结论合格的, 承检方应当在检验结论做出后 10 个工作日内将检验结论报送组织或者委托实施监督抽检的食品药品监督管理部门。

(7) 若需要复检的, 则应由采购人指定省级以上的第三方检测进行复检, 检验机构应配合复检机构完成复检, 并承担合理的备样寄送费用。若提交的报告经复检后, 更改结果的, 由原检测机构支付并承担相应的复检费用, 并记一次不合格。

4、检验质量要求

(1) 准确率不得低于 99%, 即平均每 100 批次提出异议或申请复检的初验不合格食品改判或复检被判定为合格的不得多于 1 批次。

(2) 准确率低于 99% 的, 每 1 个百分点扣除中标金额 10%;

5、相关服务要求

(1) 保密责任: 涉及抽样的全部情况包括数据及结果, 承检方必须保密, 不得向除委托方外的任何单位和个人透漏情况。

(2) 失误责任: 承检方对检验结果的真实性负责, 不得故意隐瞒、修改检验结果, 由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的, 或者给社会带来不良影响的, 承检方应当负责赔偿, 并承担相应法律责任。

(3) 配合服务: 承检方应积极配合委托方开展抽检及售后工作, 应安排专

人到采购人处配合开展检测工作。

（4）配合复检：承检方应配合采购人开展复检工作，及时做好复检样品交接工作。复检结果与初检结果不一致时，复检费用由承检方承担；若复检结果与初检结果一致，复检费用由复检申请人承担。承检方具有复检资质的，应优先受理并尽快完成采购方及市场监督管理局委托的复检业务和处置食品安全事故或突发事件、处理案件而委托的检验业务，并及时出具真实、准确、规范的复检报告，承检方拒不受理或故意拖延或者出具虚假的复检报告、检验报告，采购方有权拒绝承检方再次承揽采购方的检验业务。

（5）信息服务：承检方主动向采购人提供进度报告、发布进度信息。承检方应及时向采购人提供检验结果分析，全年任务完成后应向采购人提交年度分析报告。采购人提出查看原始数据的，承检方需求天内提供原始数据供采购人查看，采购人也可到承检方实验室现场查看原始数据。

国家市场监管总局、平顶山市场监管局对相关检验数据有要求的，承检方应在规定的时间内，按照规定的方式报送有关数据，录入所需相关费用由承检方承担。

（6）业务建档制度：中标人须针对鲁山县市场监督管理局监测业务监理单独的业务档案资料，并按规定进行备案。

（7）违规处理：采购人可在承检方接收委托期间对检测机构是否规范操作进行监督检查，如发生违规操作或其他违法行为，一经发现将立即终止该次检测活动，委托方将记录备案，并扣罚相应的违约赔偿费；严重违反《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场食品药品监督管理总局令第 15 号）第 48 条规定情形的，采购人将立即单方面终止合同，并将承检方列入不诚信供应商名单，拒绝其参加售后采购单位相关检测项目的投标资格。如有需要将依法追究承检方和相关人员的法律责任。

九、其他要求

1、食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

（1）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或者生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（2）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用信息公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

（3）案件稽查、事故调查、应急处置或抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售农产品是否提供溯源信息等限制；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

2、必检和自选品种及检验项目

依据《食用农产品“治违禁控药残促提升”三年行动方案》及近三年全国食用农产品抽检监测情况，确定《2023 年省级及以下食用农产品必检品种项目表》（见附件 3-1）。地方各级市场监管部门开展食用农产品监督抽检应包括上表中所列品种及必检项目，同时结合监管实际选择不少于两个选检项目。市、县级市场监管部门选检项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使

用情况等进行确定。选检项目选择原则应遵循附件注释要求。

3、承检方应保证所受托检测项目能提供计量认证标识，保证检测结果的合法性、科学性、公正性和有效性。

4、本项目投标以总价形式进行报价，合同款按照具体委托检测品种的检测批次和投标批次单价进行结算。

5、项目实施过程中项目组负责人发生变动的，需提前通知采购人并获同意才能更换，更换后的人员专业素质、技术能力及经验等情况不能低于原先水准。如采购人对项目组人员服务能力或态度不满意的，承检方必须及时更换。

6、如某一批次或某一品种，中标人无法检测的，必须经采购人同意后委托具有检测能力的第三方检测，费用由中标人承担。未经采购人同意擅自分包或者转包检验任务的，将取消其检测服务资格。

7、供应商中标后应无偿为采购人提供食品检测技术培训。

附件 1：2023 年省级及以下食用、农产品必检品种项目表

2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表						
食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注	
畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
		猪肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、哇乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙喹、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
		羊肉	磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	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、氟苯尼考、环丙氨嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、恩诺沙星	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、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
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）	铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）	
	鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫嗪	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅（以 Pb 计）、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、铅（以 Pb 计）、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		韭菜	镉（以 Cd 计）、腐霉利、毒死蜱		
		菠菜	毒死蜱	阿维菌素、氟虫脲、腐霉利、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、氧乐果、乐果、乙硫甲胺磷	
	叶菜类 蔬菜	普通白菜	啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫脲、镉（以 Cd 计）、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、氧乐果、啉虫威、乙硫甲胺磷	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、呋虫胺、氟虫脲、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		油麦菜	阿维菌素		

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	抽检项目	备注
蔬菜	茄果类 蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以Cd计）、 噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡啶硫酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、啉虫胺、 氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、 联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊 酯、铅（以Pb计）、氧戊菊酯和S-氧戊菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水 胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙硫甲胺磷	
	茄果类 蔬菜	茄子	镉（以Cd计）	敌敌畏、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸酯、甲胺磷、甲拌 磷、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅（以Pb 计）、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐、水胺硫磷、氧乐果 阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶硫酯、啉虫脒、毒死蜱、镉（以 Cd计）、脂菌啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、 水胺硫磷、氧乐果、氟虫脒、噻虫嗪	
		甜椒	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、甲氨 基阿维菌素苯甲酸酯、三唑磷	
	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、甲氨 基阿维菌素苯甲酸酯、三唑磷	
		豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基 阿维菌素苯甲酸酯、灭蝇 胺、噻虫嗪、克百威、 噻虫胺	阿维菌素、啉虫脒、氟虫脒、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、 灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
水产品	根茎类和 薯芋类 蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、 噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、六六 六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、 水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地 西洋、五氯酚酸钠 （以五氯酚计）	挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋 喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝 唑、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品类别 (四级)	必检项目	选检项目	备注
水产品		淡水虾	恩诺沙星	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
	海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)		恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科食品动物物检测 b. 限头足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡啶	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫腈、吡啶醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑磷、狄氏剂	
	热带水果	芒果	吡啶醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啉菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
		荔枝	氯氟菊酯和高效氯氟 氯菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、吡唑醚菌酯、除虫脲、氯霜唑、氟吗啉	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲磺霉素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲	
生干坚果 与籽类 食品	生干坚果 与籽类 食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、 黄曲霉毒素B ₁ (重点品种: 花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、噻菌酯	仅花生检测黄 曲霉毒素B ₁ 。

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)包含的具体磺胺类药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2023年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB 19300判定，样品前处理按该标准附录B规定；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；其中芝麻的酸价不纳入2023年监督抽检。

3. 选检项目选择原则：

1) 农业农村部公告594号，GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》将于2023年2月1日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在2023年2月1日(含)之后的产品可纳入监督抽检；金剛烷胺、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得纳入监督抽检。

2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763-2021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、GB 31650.1-2022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相应组织部位)，符合上述要求的农药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，因此“围抽信息系统”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。

附表 2：2023 年食品安全抽检项目个标段批次表

标段	食用农产品批次 (767)	餐饮及其它食品批次 (1143)	合计 (1910)
1	155	227	382
2	153	229	382
3	152	230	382
4	152	230	382
5	155	227 (含保健品 10 批次)	382

注：详细采购批次计划表见附件

第五章 合同条款及格式

食品抽样合同（以实际签订为准，仅供参考）

甲方：鲁山县市场监督管理局

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规，甲方针对（招标编号：2023-04-62）进行国内公开招标。乙方成为本项目____标段的委托检验机构，在甲方委托适宜范围内，按照食品安全抽检工作有关规定，依法组织开展食品安全抽检工作。为明确双方的权利和义务，遵循平等、资源、公平和诚信的原则，经双方友好协商，签订合同如下：

一、基本情况：

1. 项目名称：
2. 食品抽检种类和数量：
3. 抽检经费计算方式：
4. 资金来源：财政资金。合同金额：
5. 合同有效期限：

二、甲方委托乙方的具体事项：

按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关法律法规及技术规范的要求，委托事项如下：

1. 由乙方完成甲方委托的食品安全抽检任务的样品采集、检验，并按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。
2. 乙方按照甲方对食品抽样品种、检验项目、批次数量和采样区域分布等要求，制订详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。
3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）要求，样品检验周期确定为20个工作日，乙方应按规定的时限完成检验、信息填报。发现不合格的，应按要求报送电子及纸版材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告书。
4. 乙方根据甲方认可的抽检工作实施方案采集样品。在组织抽样、检验过程中，不得随意调整抽样对象、拍样地点、抽检产品的种类、品种：如因客

观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

5. 乙方严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。

6. 乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理以及各种原始记录制作、归档与保存等各项工作：并在每批任务完成后，结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。

三、甲方的义务

1. 甲方应向乙方提供有效的食品安全抽检计划方案文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料。

2. 甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

3. 甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，如期按合同约定向乙方支付抽检费用。

四、甲方的权利

1. 甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全抽检任务。

2. 甲方有权对乙方的抽检监测工作质量进行考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作，。

3. 因工作需要，甲方有权随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

4. 甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

1. 乙方应具备所承担食品抽检监测任务涉及的检验项目的检验能力、相关资质(非标准检验方法除外)和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规充管理，确保检验结果客观、准确。

2. 乙方应根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵时间进度要求和抽检工作纪律(见合同附件)。抽样过程中发现食品生产经营单位的违法行为，应及时向市场监管部门报告。

3. 乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完

成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。4. 乙方应积极接受甲方对食品抽检工作监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

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

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

六、乙方的权利

1. 乙方可以要求甲方为抽样和填报提供充分条件。

2. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4. 乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、特殊要求

1. 乙方如因抽样、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 2 万元，并承担相应法律责任。

2. 乙方检验报告被复检机构推翻的，每出现 1 次，扣除检验费用 1 万元，2 次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格。

八、付款方式

1. 合同签订实施后，对乙方年季度完成的合同项下抽检任务，且不合格样品复检和异议处理完毕，经甲方组织考核通过后，由甲方对该季度抽检费用进行结算。

2. 乙方完成全部抽检工作且不合格样品复检和异议处理完毕，经甲方组织复核通过后，由甲方对乙方抽检费用结算。

以上两种付款方式由甲方根据财政资金结合实际情况自行选择。

九、违约责任

发现下列问题之一的，甲方均有权拒付相应批次的抽检费用并追究其违约责任：

1. 乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的：
2. 乙方未按时完成承检任务的：
3. 未经甲方同意，擅自调整抽样区域、环节和品种的：
4. 因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的。

乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付其抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，甲方在应支付的费用中扣除违约金 10 万元。

出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1. 甲方未向乙方提供有效的食品安全抽检计划方案文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全：
2. 乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助：
3. 乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

十、合同的解除与终止

1. 在抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假或伪造的检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2. 乙方未按照甲方要求进行抽样检验、推脱和拒绝或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期整改，若乙方拒不整改，或整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3. 乙方在抽检过程中拒不限从甲方工作安排及管理的，甲方有权解除合同。

4. 本合同因期限届满、履行完毕、方解除或 者其他法定 事由而终止，
十一、双方因本合同发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向项目所在地人民法院起诉。

十二、本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。合同壹式肆份，甲方执贰份，乙方执壹份，报政府采购主管部门备案壹份。

甲方:(盖章)

甲方:(盖章)

负责人签字:

负责人签字:

联系人:

联系人:

联系电话:

联系电话:

年 月 日

年 月 日

附件

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

- (1) 不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位：
- (2) 不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务：
- (3) 不得接受被抽检监测企业各种形式的接待和馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为：
- (4) 开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用，不准增加被抽检监测食品生产经营单位负担：
- (5) 不得以任何形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌风：
- (6) 遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

第六章 响应文件格式

（项目名称）标段

响 应 文 件

采购编号：

供应商：_____（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（电子签章）

日 期： 年 月 日

目录

- 一、磋商函
- 二、磋商函附录
- 三、法定代表人身份证明
- 四、法定代表人授权委托书
- 五、服务报价明细表
- 六、综合标
- 七、技术标
- 八、其他材料
- 九、反商业贿赂承诺书

一、磋商函

致：_____（采购人）：

1、我方已仔细研究了 _____（项目名称） _____（标段）的竞争性磋商文件的全部内容，我方愿意以总价人民币（大写）： _____（RMB¥： _____元）的磋商报价，服务周期（或完成时限） _____，按合同约定完成全部合同内容，质量达到 _____。

2、我方承诺在磋商有效期内不修改、撤销响应文件。

3. 如我方中标：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。

（2）随同本磋商响应书递交的磋商报价表属于合同文件的组成部分并提供竞争性磋商文件中要求的所有文件资料。

（3）我方承诺在合同约定的期限内完成全部合同内容，履行竞争性磋商文件中规定的各项要求。

（4）我们同意按竞争性磋商文件中的规定，本响应文件的有效期为自投标截止之日起 60 日历天。如果中标，有效期延长至合同终止日止。

4. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

5. 如我方中标，我方愿意参照供应商须知前附表规定向招标代理机构支付本次 招标代理服务费（中标服务费）。

6、其他补充说明在“其他材料”中列明。

供应商： _____（电子签章）

法定代表人： _____（电子签章）

日 期： _____年____月____日

二、磋商函附录

采购编号：

单位：人民币/元

项目名称及标段	
供应商名称	
磋商总报价	大写： 小写： _____元
服务质量	
服务周期	
磋商有效期	
其他需要说明的问题：	

供应商： _____（电子签章）

法定代表人： _____（签字或盖章）

日期： _____年_____月_____日

三、 法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

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：法定代表人身份证复印件正反面

供应商：_____（电子签章）

_____年____月____日

四、法定代表人授权委托书

本人____（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。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改____（项目名称）（标段）的响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____

代理人无转委托权。

附：委托代理人身份证复印件正反面

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

委托代理人：_____（签字）

委托代理人联系电话：_____

年 月 日

五、服务报价明细表

服务报价明细表

(单位：元)

序号	服务内容	是否属于小型 微型（监狱、 残疾人福利性 单位）企业承 担的服务	批次	单价	总价
1	食用农产品				
2	餐饮及其它 食品批次				
3	保健食品				
4	合计				

注：根据本标段批次表实际情况填写上述报价明细表。

服务要求响应与偏差表

序号	招标服务要求	投标人承诺的服务响应	偏差描述	结论

商务要求响应与偏差表

序号	招标文件商务要求	投标人响应具体内容	偏差说明

六、综合标

(一) 供应商基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电 话		
	传 真			网 址		
组织结构						
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
营业执照号			其中	抽样人员情况		
注册资金				高级职称人员		
开户银行				中级职称人员		
账号				初级职称人员		
经营范围						
备注						

磋商时不再查看证件原件，均以上传的响应文件中提供的原价扫描件并加盖公章为准。

（二）其他资格审查资料

磋商时不再查看证件原件，均以上传的响应文件中提供的原件扫描件并加盖公章为准。

七、技术标

(格式自拟)

八、其他材料

供应商认为需要说明和竞争性磋商文件规定的其他材料

九、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____项目（采购编号为：_____）采购活动中，
我方保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我方及参与磋商的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商名称：_____（盖单位公章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

中小企业声明函（如是中小企业提供）

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）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（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（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（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（电子签章）：

日期：

财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）规定：中小企业应当同时符合以下条件：

1. 在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

2. 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

（提醒：如果响应人所投产品的制造商不符合小型、微型企业认定标准的，则不需要提供《中小企业声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由响应人

自行承担。)

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，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，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（电子签章）：

日 期：

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。）

《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：

1. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

2. 成交人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随成交、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

附表

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	万元	$Y \geq$	$500 \leq Y <$	$50 \leq Y <$	$Y < 50$
工业 *	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 1000$ $Y \geq$	$300 \leq X < 1000$ $2000 \leq Y <$	$20 \leq X <$ $300 \leq Y <$	$X < 20$ $Y < 300$
建筑业	营业收入 资产总额 (Z)	万元 万元	$Y \geq$ $Z \geq$	$6000 \leq Y <$ $5000 \leq Z <$	$300 \leq Y <$ $300 \leq Z <$	$Y < 300$ $Z < 300$
批发业	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 200$ $Y \geq$	$20 \leq X < 200$ $5000 \leq Y <$	$5 \leq X < 20$ $1000 \leq Y <$	$X < 5$ $Y <$
零售业	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 300$ $Y \geq$	$50 \leq X < 300$ $500 \leq Y <$	$10 \leq X < 50$ $100 \leq Y <$	$X < 10$ $Y < 100$
交通运输业 *	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 1000$ $Y \geq$	$300 \leq X < 1000$ $3000 \leq Y <$	$20 \leq X <$ $200 \leq Y <$	$X < 20$ $Y < 200$
仓储业*	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 200$ $Y \geq$	$100 \leq X < 200$ $1000 \leq Y <$	$20 \leq X <$ $100 \leq Y <$	$X < 20$ $Y < 100$
邮政业	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 1000$ $Y \geq$	$300 \leq X < 1000$ $2000 \leq Y <$	$20 \leq X <$ $100 \leq Y <$	$X < 20$ $Y < 100$
住宿业	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 300$ $Y \geq$	$100 \leq X < 300$ $2000 \leq Y <$	$10 \leq X <$ $100 \leq Y <$	$X < 10$ $Y < 100$
餐饮业	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 300$ $Y \geq$	$100 \leq X < 300$ $2000 \leq Y <$	$10 \leq X <$ $100 \leq Y <$	$X < 10$ $Y < 100$
信息传输业 *	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 2000$ $Y \geq$	$100 \leq X < 2000$ $1000 \leq Y <$	$10 \leq X <$ $100 \leq Y <$	$X < 10$ $Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 营业收入	人 万元	$X \geq 300$ $Y \geq$	$100 \leq X < 300$ $1000 \leq Y <$	$10 \leq X <$ $50 \leq Y <$	$X < 10$ $Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 资产总额 (Z)	万元 万元	$Y \geq$ $Z \geq$	$1000 \leq Y <$ $5000 \leq Z <$	$100 \leq Y <$ $2000 \leq Z <$	$Y < 100$ $Z <$
物业管理	从业人员 营业收入 (Y)	人 万元	$X \geq 1000$ $Y \geq 5000$	$300 \leq X < 1000$ $1000 \leq Y < 5000$	$100 \leq X <$ $500 \leq Y <$	$X < 100$ $Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 资产总额 (Z)	人 万元	$X \geq 300$ $Z \geq$	$100 \leq X < 300$ $8000 \leq Z <$	$10 \leq X <$ $100 \leq Z <$	$X < 10$ $Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X <$	$X < 10$

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。（3）资产总额，采用资产总计代替。

根据本项目实际情况，符合中华人民共和国国家标准国民经济行业分类。

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检测项目
粮食加工品	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
	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
	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)
	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
		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 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮
		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
			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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他谷物粉类制成品	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基

食用油、油脂及其制品	食用植物油 (含煎炸用油)	食用植物油 (半精炼、全精炼)			对苯二酚(TBHQ)
			玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、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、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
			菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
			大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
			食用植物调和油	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(半精炼、全精炼)	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)
	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
					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)

调味品	食醋	食醋	食醋	一般	苯甲酸钠(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
	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)、三氯蔗糖
	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)、糖精钠(以糖精计)、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
			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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵
		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)
			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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量

	调味料	半固体复合调味料	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 、沙门氏菌
			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	铅(以Pb计)、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)
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
			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)、菌落总数、大肠菌群

肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群
		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、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、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)、纳他霉素、胭脂红、氯霉素
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素
乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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	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	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	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)
		蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母
		茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

					菌落总数
		固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同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	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(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)
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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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、菌落总数、大肠菌群、霉菌
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素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
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、菌落总数、大肠菌群、霉菌
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)、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)
			水产动物类罐头	一般	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)
		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)
			蔬菜类罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
			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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
		其他罐头	其他罐头	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)、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
冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群
速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群
	速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、菌落总数、大肠

	GB 2761	GB 2762	GB 2763		、食品添加剂、包装材料、微生物
薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群
糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
		果冻	果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
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
	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)
		葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量
			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)

			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
其他酒	其他酒	配制酒			
		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)
		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)
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、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
		蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量
水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素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)
			其他炒货食品		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素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)

			其他炒货食品及坚果制品	一般	其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)
蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌
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、霉菌
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量
			其他淀粉制品	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量
糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)

		月饼	月饼	较高	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)、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
	粽子	粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐(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
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)
		非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以Al计)
			腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以Al计)
		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)
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、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、四环素类、磺胺类、

					谢物、洛硝达唑、甲硝唑、 双甲脒
保健食品	保健食品	保健食品	所有样品	较高	#N/A
			硬胶囊剂和 茶剂样品	较高	#N/A
			口服液样品	较高	#N/A
			软胶囊样品	较高	#N/A
			片剂样品	较高	#N/A
			所有样品	较高	#N/A
			硬胶囊样品	较高	#N/A
			减肥类样品	较高	#N/A

			辅助降血糖类样品	较高	#N/A
			缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品	较高	#N/A
			辅助降血压类	较高	#N/A
			所有样品	较高	#N/A
			婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿		

婴幼儿辅食

特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿辅食 辅助食品	儿童制类谷 物辅助食品 、婴幼儿饼 干或其他婴 幼儿谷物辅 助食品	高	#N/A
		婴幼儿罐装 辅助食品	泥（糊）状 罐装食品、 颗粒状罐装 食品、汁类 罐装食品	高	#N/A
		辅食营养补 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	#N/A

		营养补充品				
			孕妇及乳母 营养补充食品	孕妇及乳母 营养补充食品	高	#N/A
			运动营养食品	运动营养食品	高	#N/A

	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考
			牛肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考
			羊肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考
			其他畜肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
		禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考
					氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星

			鸭肉	高	呋喃唑酮、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考
			其他禽肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考
		畜副产品	猪肝	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
			其他畜副产品	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
		禽副产品	鸡肝	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星
			其他禽副产品	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星
		豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、戊唑醇、氧乐果

蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		菜薹	较高	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		大白菜	较高	敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		普通白菜	较高	吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果
		芹菜	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
		油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、噻虫嗪、氧乐果
		茄子	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果
				镉(以Cd计)、灭多威、敌敌畏、

食用农产品	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铜(以Cu计)、内吸磷、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
		番茄	较高	敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		甜椒	较高	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
	豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果
		菜豆	较高	毒死蜱、甲胺磷、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果
	根茎类和薯	山药	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威
		胡萝卜	较高	毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		萝卜	较高	敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、水胺

		芋类蔬菜			硫磷、氧乐果
			姜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
			淡水虾	高	孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
			淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
		海水产品	海水鱼	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星
			海水虾	高	二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
			海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
		贝类	贝类	高	孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

					孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
		其他水产品	其他水产品	高	
		仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
			梨	高	敌敌畏、毒死蜱、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
		核果类水果	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
			桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、溴氰菊酯
			油桃	高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
		柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱
			柚	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
			柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑
			橙	高	丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐

水果类				果、苯醚甲环唑
	浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯
		草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果、吡虫啉
		猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果
		桑葚	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
	热带和亚热带水果	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯
		芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉
		火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果
		荔枝	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
		杨梅	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
		橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、多菌灵

		瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
			甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、甲矾霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星
			其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
	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
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉
			生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、啞菌酯

检测项目	批次
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	
镉(以Cd计)	
苯并[a]芘	
玉米赤霉烯酮	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
赭曲霉毒素A	
黄曲霉毒素B ₁	
偶氮甲酰胺	
过氧化苯甲酰	
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)	
铅(以Pb计)	
镉(以Cd计)	
黄曲霉毒素B ₁	
苯并[a]芘	
黄曲霉毒素B ₁	
赭曲霉毒素A	
玉米赤霉烯酮	
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	
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
糖精钠(以糖精计)	
菌落总数	
大肠菌群	
沙门氏菌	
金黄色葡萄球菌	
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
二氧化硫残留量	
菌落总数	
大肠菌群	
沙门氏菌	
金黄色葡萄球菌	
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	
沙门氏菌	
金黄色葡萄球菌	
酸值/酸价	
过氧化值	
铅(以Pb计)	
黄曲霉毒素B ₁	

苯并[a]芘
溶剂残留量
特丁基对苯二酚(TBHQ)
酸值/酸价
过氧化值
铅(以Pb计)
黄曲霉毒素B ₁
苯并[a]芘
特丁基对苯二酚(TBHQ)
酸值/酸价
过氧化值
铅(以Pb计)
苯并[a]芘
溶剂残留量
乙基麦芽酚
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
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)
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)
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)
氨基酸态氮
全氮(以氮计)
铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
糖精钠(以糖精计)
三氯蔗糖
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
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)
三氯蔗糖
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)
糖精钠(以糖精计)
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
三氯蔗糖
酸价/酸值
过氧化值
铅(以Pb计)
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
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
丙溴磷
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
多菌灵
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)
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)
阿斯巴甜

二氧化硫残留量
酸价/酸值
过氧化值
铅(以Pb计)
黄曲霉毒素B ₁
沙门氏菌
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
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
铅(以Pb计)
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
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)
氨基酸态氮
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
菌落总数
大肠菌群
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(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)
菌落总数
大肠菌群
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
胭脂红
糖精钠(以糖精计)
氯霉素
酸性橙II
菌落总数
大肠菌群
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
胭脂红
氯霉素
菌落总数
大肠菌群
铅(以Pb计)
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)
纳他霉素
胭脂红
氯霉素
铅(以Pb计)
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
纳他霉素
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
胭脂红
氯霉素
蛋白质
非脂乳固体
酸度
脂肪
三聚氰胺
丙二醇
商业无菌
脂肪
蛋白质
酸度
乳酸菌数
山梨酸及其钾盐
三聚氰胺
金黄色葡萄球菌
沙门氏菌
大肠菌群
酵母
霉菌
蛋白质
三聚氰胺
商业无菌
菌落总数
大肠菌群

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
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
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
铅(以Pb计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
安赛蜜
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)
蛋白质
三聚氰胺
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
菌落总数
大肠菌群
二氧化碳气容量
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
菌落总数
霉菌
酵母
茶多酚
咖啡因
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
菌落总数
蛋白质
铅(以Pb计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
糖精钠(以糖精计)
合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)
相同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
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(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(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)
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
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)
三氯蔗糖
菌落总数
大肠菌群
霉菌
酸价(以脂肪计)(KOH)
过氧化值(以脂肪计)
铅(以Pb计)
黄曲霉毒素B 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
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)

217

糖精钠(以糖精计)
二氧化硫残留量
菌落总数
大肠菌群
霉菌
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)
糖精钠(以糖精计)
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)
铅(以Pb计)
合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝、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)
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)
乙二胺四乙酸二钠
二氧化硫残留量
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)
乙二胺四乙酸二钠
二氧化硫残留量
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)
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
蛋白质
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
糖精钠(以糖精计)
菌落总数
大肠菌群
过氧化值(以脂肪计)
黄曲霉毒素B ₁
铅(以Pb计)
糖精钠(以糖精计)
过氧化值(以脂肪计)
黄曲霉毒素B ₁
糖精钠(以糖精计)
菌落总数
大肠菌群
过氧化值(以脂肪计)
铅(以Pb计)
铬(以Cr计)
氯霉素

胭脂红
菌落总数
大肠菌群
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)
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
铅(以Pb计)
糖精钠(以糖精计)
合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)
相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
二氧化硫残留量
菌落总数
大肠菌群
铅(以Pb计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
糖精钠(以糖精计)
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
菌落总数
大肠菌群
霉菌
酵母
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
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)
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
酒精度
展青霉素
糖精钠(以糖精计)
二氧化硫残留量
酒精度
甲醇
氰化物(以HCN计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
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
酒精度
铅(以Pb计)
甲醇
氰化物(以HCN计)
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)
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
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
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
铅(以Pb计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
糖精钠(以糖精计)
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
二氧化硫残留量
合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)
相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
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)
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)
铅(以Pb计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
菌落总数
大肠菌群
沙门氏菌
商业无菌
铅(以Pb计)
菌落总数
大肠菌群
霉菌
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)
糖精钠(以糖精计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
铅(以Pb计)
菌落总数
大肠菌群
霉菌和酵母
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
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)
铝的残留量(干样品, 以Al计)
二氧化硫残留量
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)
铝的残留量(干样品, 以Al计)
二氧化硫残留量
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)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
三氯蔗糖
丙二醇
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
菌落总数
大肠菌群
霉菌
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)
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
山梨酸及其钾盐(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
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)
铅(以Pb计)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
糖精钠(以糖精计)
三氯蔗糖
铝的残留量(干样品，以Al计)
蛋白质
铅(以Pb计)
碱性嫩黄
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
二氧化硫残留量
铝的残留量(干样品，以Al计)
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)
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
呋喃妥因代谢物

呋喃唑酮代谢物	
洛硝达唑	
甲硝唑	
双甲脒	
乳酸菌	
10-羟基-2-癸烯酸	
蛋白质	
二十二碳六烯酸	
二十碳五烯酸	
泛酸	
钙	
还原糖	
肌醇	
赖氨酸	
绿原酸	
镁	
铁	
维生素A	
维生素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	
烟酸	
烟酰胺	
叶酸	
胡萝卜素	
免疫球蛋白IgG	
总黄酮	
总皂苷	
总蒽醌	
双歧杆菌	
吡啶甲酸铬	
辅酶Q ₁₀	
水分	
可溶性固形物	
酸价、过氧化值	
崩解时限	
铅(Pb)	
总砷(As)	
总汞(Hg)	
硬胶囊壳中的铬	
西布曲明	
N-单去甲基西布曲明	
N, N-双去甲基西布曲明	
麻黄碱	
芬氟拉明	
酚酞	
甲苯磺丁脲	
格列本脲	
格列齐特	

格列吡嗪
格列喹酮
格列美脲
马来酸罗格列酮
瑞格列奈
盐酸吡格列酮
盐酸二甲双胍
盐酸苯乙双胍
盐酸丁二胍
格列波脲
那红地那非
红地那非
伐地那非
羟基豪莫西地那非
西地那非
豪莫西地那非
氨基他达拉非
他达拉非
硫代艾地那非
伪伐地那非
那莫西地那非
阿替洛尔
盐酸可乐定
氢氯噻嗪
卡托普利
哌唑嗪
利血平
硝苯地平
氨氯地平
尼群地平
尼莫地平
尼索地平
非洛地平
菌落总数
大肠菌群
霉菌和酵母
金黄色葡萄球菌
沙门氏菌
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B1
钙
铁
锌
钠
维生素E
维生素B2
维生素B6
维生素B12
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(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
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 ₃ 计)
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
商业无菌
霉菌
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)

10

菌落总数
大肠菌群
沙门氏菌
金黄色葡萄球菌
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
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	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
克伦特罗	
莱克多巴胺	
沙丁胺醇	
恩诺沙星	
磺胺类(总量)	
甲氧苄啶	
氟苯尼考	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
克伦特罗	
莱克多巴胺	
沙丁胺醇	
恩诺沙星	
磺胺类(总量)	
甲氧苄啶	
氟苯尼考	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
克伦特罗	
莱克多巴胺	
沙丁胺醇	
恩诺沙星	
磺胺类(总量)	
氟苯尼考	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
克伦特罗	
莱克多巴胺	
沙丁胺醇	
氧氟沙星	
恩诺沙星	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
氧氟沙星	
培氟沙星	
诺氟沙星	
恩诺沙星	
磺胺类(总量)	
甲氧苄啶	
氟苯尼考	
氯霉素	
五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
氧氟沙星	

恩诺沙星
磺胺类(总量)
甲氧苄啶
氟苯尼考
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
诺氟沙星
恩诺沙星
氟苯尼考
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
克伦特罗
莱克多巴胺
沙丁胺醇
恩诺沙星
磺胺类(总量)
甲氧苄啶
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
克伦特罗
莱克多巴胺
沙丁胺醇
氧氟沙星
诺氟沙星
磺胺类(总量)
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
恩诺沙星
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
诺氟沙星
恩诺沙星
铅(以Pb计)
总汞(以Hg计)
4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)
6-苄基腺嘌呤(6-BA)
亚硫酸盐(以SO ₂ 计)
镉(以Cd计)
总砷(以As计)
百菌清
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
镉(以Cd计)
敌敌畏
毒死蜱
腐霉利
甲胺磷
甲拌磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
噻虫嗪
毒死蜱
甲拌磷
戊唑醇

氧乐果
苯醚甲环唑
毒死蜱
甲胺磷
甲基异柳磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
吡虫啉
啶虫脒
毒死蜱
氟虫腈
甲拌磷
联苯菊酯
毒死蜱
腐霉利
甲拌磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
敌敌畏
毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷
水胺硫磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
吡虫啉
敌敌畏
啶虫脒
毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷
氧乐果
苯醚甲环唑
敌敌畏
啶虫脒
毒死蜱
甲拌磷
噻虫胺
噻虫嗪
水胺硫磷
氧乐果
阿维菌素
吡虫啉
啶虫脒
毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷
噻虫嗪
氧乐果
镉(以Cd计)
毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷
水胺硫磷
氧乐果
镉(以Cd计)
丙溴磷
敌敌畏

--

毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷
噻虫胺
噻虫嗪
氧乐果
敌敌畏
毒死蜱
腐霉利
甲拌磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
吡虫啉
啉虫脒
毒死蜱
噻虫胺
噻虫嗪
氧乐果
敌敌畏
毒死蜱
腐霉利
甲拌磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
倍硫磷
毒死蜱
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
甲胺磷
甲拌磷
克百威
灭蝇胺
噻虫胺
噻虫嗪
三唑磷
氧乐果
毒死蜱
甲胺磷
噻虫胺
三唑磷
水胺硫磷
氧乐果
乙酰甲胺磷
毒死蜱
多菌灵
灭蝇胺
噻虫胺
氧乐果
克百威
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
涕灭威
毒死蜱
氟虫腈
甲拌磷
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
敌敌畏
毒死蜱
甲胺磷
甲拌磷

甲基对硫磷
水胺硫磷
氧乐果
铅(以Pb计)
毒死蜱
甲拌磷
氯唑磷
噻虫胺
噻虫嗪
氧乐果
乙酰甲胺磷
孔雀石绿
氯霉素
氟苯尼考
恩诺沙星
磺胺类(总量)
甲氧苄啶
地西洋
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
诺氟沙星
培氟沙星
孔雀石绿
氯霉素
恩诺沙星
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
诺氟沙星
镉(以Cd计)
孔雀石绿
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
镉(以Cd计)
孔雀石绿
氯霉素
恩诺沙星
磺胺类(总量)
甲氧苄啶
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
氧氟沙星
培氟沙星
二氧化硫残留量
孔雀石绿
氯霉素
恩诺沙星
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
诺氟沙星
镉(以Cd计)
二氧化硫残留量
孔雀石绿
氯霉素
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
诺氟沙星
孔雀石绿
氯霉素
氟苯尼考
恩诺沙星

--

氧氟沙星
五氯酚酸钠(以五氯酚计)
孔雀石绿
氯霉素
呋喃唑酮代谢物
呋喃西林代谢物
呋喃妥因代谢物
恩诺沙星
磺胺类(总量)
氧氟沙星
诺氟沙星
敌敌畏
毒死蜱
甲拌磷
克百威
氧乐果
敌敌畏
毒死蜱
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
多菌灵
氟虫腈
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
氧乐果
糖精钠(以糖精计)
苯醚甲环唑
敌敌畏
甲胺磷
氧乐果
溴氰菊酯
甲胺磷
克百威
氧乐果
敌敌畏
苯醚甲环唑
苯醚甲环唑
丙溴磷
联苯菊酯
三唑磷
水胺硫磷
氧乐果
毒死蜱
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
多菌灵
克百威
联苯菊酯
水胺硫磷
乙螨唑
丙溴磷
联苯菊酯
三唑磷
杀扑磷

水胺硫磷
氧乐果
苯醚甲环唑
苯醚甲环唑
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
氧乐果
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
联苯菊酯
阿维菌素
敌敌畏
多菌灵
烯酰吗啉
氧乐果
吡虫啉
敌敌畏
多菌灵
氯吡脘
氧乐果
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
苯醚甲环唑
吡唑醚菌酯
多菌灵
甲拌磷
腈苯唑
吡虫啉
噻虫胺
噻虫嗪
联苯菊酯
苯醚甲环唑
多菌灵
氧乐果
吡唑醚菌酯
噻虫胺
乙酰甲胺磷
吡虫啉
氟虫腈
甲胺磷
克百威
氧乐果
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
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
三氯蔗糖
糖精钠(以糖精计)
多菌灵
克百威

噻虫嗪
氧乐果
乙酰甲胺磷
苯醚甲环唑
克百威
烯酰吗啉
氧乐果
乙酰甲胺磷
甲硝唑
地美硝唑
呋喃唑酮代谢物
氯霉素
氟苯尼考
甲矾霉素
恩诺沙星
氧氟沙星
沙拉沙星
呋喃唑酮代谢物
磺胺类(总量)
多西环素
铅(以Pb计)
铬(以Cr计)
赭曲霉毒素A
吡虫啉
环丙唑醇
酸价(以脂肪计)(KOH)
过氧化值(以脂肪计)
铅(以Pb计)
吡虫啉
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
啞菌酯