



广西新海华工程咨询有限公司

Guangxi Xinhaihua Engineering Consulting Co., Ltd.

竞争性磋商文件

项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务项目

项目编号：LZZC2026-C3-990182-GXXH

采购人：柳州市市场监督管理局

采购代理机构：广西新海华工程咨询有限公司

2026年05月

目录

第一章 竞争性磋商公告.....	1
第二章 采购需求.....	5
第三章 供应商须知.....	41
第一节 供应商须知前附表.....	41
第二节 供应商须知正文.....	47
第四章 评审程序、评审方法和评审标准.....	59
第一节 评审程序和评审方法.....	59
第二节 评标报告.....	69
第三节 评审过程的保密与录像.....	69
第五章 响应文件格式.....	70
第一节 封面格式.....	72
第二节 资格证明文件格式.....	73
第三节 商务技术文件格式.....	84
第四节 报价文件格式.....	94
第五节 其他文书、文件格式.....	94
第六章 合同文本.....	135

第一章竞争性磋商公告

项目概况

柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务项目的潜在供应商应在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取采购文件，并于2026年05月19日09：20（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：LZZC2026-C3-990182-GXXH

项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额（元）：1724400.00

采购需求：

标项一

标项名称：市本级食品监督抽检（柳城县、融安县、城中区、鱼峰区）

数量：1

预算金额（元）：615600.00

简要规格描述或项目基本情况介绍、用途：≥684批次普通食品和食用农产品的抽检，具体内容详见磋商文件。

最高限价（如有）：615600.00

合同履行期限：签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

标项二

标项名称：市本级食品监督抽检（鹿寨县、柳北区、柳南区）

数量：1

预算金额（元）：596700.00

简要规格描述或项目基本情况介绍、用途：≥663批次普通食品和食用农产品的抽检，具体内容详见磋商文件。

最高限价（如有）：596700.00

合同履行期限：签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

标项三

标项名称：市本级食品监督抽检（融水县、三江县、柳江区）

数量：1

预算金额（元）：512100.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：≥569批次普通食品和食用农产品的抽检，具体内容详见磋商文件。

最高限价（如有）：512100.00

合同履行期限：签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

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. 落实政府采购政策需满足的资格要求：标项一、标项二、标项三属于专门面向中小企业采购的项目，监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业；中小企业须符合本项目采购标的所属行业对应的中小企业划分标准；

3. 本项目的特定资格要求：标项一、标项二、标项三的供应商须具备有效的《食品检验机构资质认定证书》或有效的《检验检测机构资质认定证书》，并在人员、设备等方面具有相应检测能力。

三、获取竞争性磋商文件

时间：2026年05月08日至2026年05月14日，每天上午8:00至12:00，下午12:00至17:30（北京时间，法定节假日除外）

地点（网站）：登陆广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)获取。

方式：供应商登录广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）

售价（元）：0

四、响应文件提交

截止时间：2026年05月19日9：20（北京时间）

地点（网址）：请登录广西政府采购云平台投标客户端投标

五、开启（首次响应文件开启时间）

开启时间：2026年05月19日9：20（北京时间）

地点：广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

1. 磋商保证金：本项目不收取磋商保证金。

2. 本项目需要落实的政府采购政策：政府采购促进中小企业发展；政府采购支持采用本国产品的政策；强制采购、优先采购环境标志产品、节能产品；支持监狱企业发展；支持残疾人福利性单位发展政策。

3. 网上查询地址：www.ccgp.gov.cn（中国政府采购网）、zfcg.gxzf.gov.cn（广西壮族自治区政府采购网）、zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn（柳州市政府采购网）。

4. 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政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。

5. 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

6. 投标人参与电子投标特别说明

（1）投标文件提交方式：本项目为全流程电子化项目，通过“广西政府采购云平台”实行在线电子投标，供应商应先安装“广西政府采购云平台电子交易客户端”（请自行前往广西政府采购云平台进行下载），并按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台，供应商在广西政府采购云平台提交电子版投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。电子投标具体操作流程参考广西政府采购云平台提供的《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》，供应商如在操作过程中遇到问题或需技术支持，请致电广西政府采购云平台客服热线：95763。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA 认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在供应商应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的 CA 数字证书办

理及投标文件的提交。完成 CA 数字证书办理预计 7 日左右，投标人只需办理其中一家 CA 数字证书及签章，建议各投标人抓紧时间办理。

(3) 为确保网上操作合法、有效和安全，请投标供应商确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子印章，妥善保管 CA 数字证书并使用有效的 CA 数字证书参与整个招标活动。

注：投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、递交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件广西政府采购云平台将予以拒收。

(4) CA 证书在线解密：供应商投标时，需携带制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA认证）登录广西政府采购云平台电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密，否则后果自负

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：柳州市市场监督管理局

地址：广西壮族自治区柳州市城中区潭中东路1号

项目联系人：陆建明

项目联系方式：0772-2636925

2. 采购代理机构信息

名称：广西新海华工程咨询有限公司

地址：柳州市广场路10号柳州地王国际财富中心3栋1单元49楼15-16号

项目联系人：周娟

项目联系方式：0772-2828999

第二章采购需求

(分标1、2、3采购需求)

说明：

1. 本采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第二条规定。按照《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）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《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）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2. 本项目分标1、2、3为专门面向中小企业采购项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策。

3. 本项目所属行业：其他未列明行业

一、概述

项目基本概况介绍：本项目为自治区转移支付柳州市2026年任务量，包括但不限于柳州市市场监督管理局下达的《2026年柳州市食品安全抽检计划的通知》（柳市监办法〔2026〕X号）等文件中明确的任任务，在全市范围内开展粮食加工品、食用油（油脂及其制品）、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、食盐、餐饮食品、保健食品、食用农产品和食品添加剂等的抽检任务，全年抽检、监测等总批次约1916批次。

本项目包含3个分标。

预算金额：第1分标，61.56万元人民币；第2分标，59.67万元人民币；第3分标，51.21万元人民币；

最高限价：

分标	各分标预算金额（元）固定总价	单批次最高限价（元）	所投各分标的抽检批次次数（次）
1	615600	900	不少于684
2	596700	900	不少于663
3	512100	900	不少于569

注：投标人可对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：分标1-分标2-分标3，分标1中标人不推荐为分标2、3的中标人，分标2中标人不推荐为分标3的中标人。

二、分标1、2、3项目要求及技术需求			
序号	采购内容	数量	项目要求及技术需求
1	柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务项目	1项	<p>1. 需提供的抽检服务品种及项目详见四、《检测项目》。</p> <p>2. 各分标抽检批次的下限数量： 分标1：普通食品684批次。 分标2：普通食品663批次。 分标3：普通食品569批次。</p> <p>3. 报价相关费用（包括检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等），费用包干。</p>
三、商务要求			
服务期限	自签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。		
服务地点	柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。		
任务委托	各分标预算金额为固定总价，各分标抽检批次下限数量不低于对应的批次。		
付款条件	<p>财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后10个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的50%，待全部检测项目完成后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后10个工作日内向中标人支付剩余合同金额的50%。如财政到账进度晚于上述时间，以财政实际到账进度和金额为准。</p>		
其他商务要求	<p>1. 质保期及有效期：按国家及行业有关标准执行。</p> <p>2. 中标人服务质量和标准必须符合采购人需求，如不满足需求，采购人有权选择其他入围本次定点服务的中标人的检测服务，在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。</p> <p>3. 中标人应按照采购人实际需要提供服务，如实际的采购数量与估算数量不相符的，应以采购人实际采购数量为准，中标人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。</p> <p>4. 为了避免投标人使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标，要求各投标供应商必须用真实的检测内容、数据，不得使用偏离自身检测服务质量标准进行投标。</p> <p>5. 服务期内，附件中所列检测类项要求为可能检测的内容，只有在采购人需要时才购买；附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买，以采购人发出的实际采购清单为准。</p> <p>6. 附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求，如不满足需求，中标人必须无条件重新进行检测；附件中所列检测类项当出现2次不满足采购人实验需求或检测有误时，中标人必须免费重新进行检测。</p>		

<p>报价要求</p>	<p>报价方式：固定总价（服务总价），服务批次不固定。</p> <p>报价货币：人民币</p> <p>注：</p> <p>①各分标签订合同总金额为各分标预算金额。</p> <p>②结合自身能力对以上各分标进行单批次报价，不得超过最高限价。</p> <p>③各分标任务批次数不固定，各分标签订的任务批次数=该分标预算金额/该分标中标单价，若不能整除的向上取整数。</p> <p>1.投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）的规定。</p> <p>2.投标人须在投标报价明细表的附表：《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》中，注明是否具备各抽检项目的检测资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检测资质，如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检测资质。</p> <p>3.报价明细表的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检测资质情况在是否具备检测资质一栏中相应的“□”中涂黑或打勾。</p>
<p>工作要求</p>	<p>1. 投标人必须依据国家市场监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》等有关规定，开展总局本级食品抽检任务。同时严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。</p> <p>2. 投标人应根据国家市场监督管理总局食品安全抽检计划安排，按照抽样、检测、检验结果确认、检验结论通知、复检、备样移交、结果报送等工作环节，按时完成投标包内所分配的抽检任务。</p> <p>3. 投标人应落实采购人关于食用农产品陪同抽样等要求，并按按时完成指定生产企业和（或）抽样区域的抽检任务。</p> <p>4. 投标人应根据采购人要求及时开展应急和专项检验、结果报送和分析工作。发生食品安全突发事件时，应能够做到按要求限时12小时之内迅速响应。</p> <p>5. 投标人应按照采购人要求配合开展涉及食品检测、食品安全释疑解惑等方面的食品安全宣传和风险交流工作。</p> <p>6. 投标人应遵守采购人对于承检机构的相关管理规定。接受采购人组织的关于实验室质量控制管理与考核工作。对管理考核中发现问题的，采购人有权取消投标人中标资格或终止委托合同。</p> <p>7. 普通食品不合格样品检出率要达到3%以上。网络抽检比例不低于20%。</p> <p>8. 投标人必须满足食品大类食品的检验资质（保健食品除外），否则将导致废标</p>

<p>投标人能力要求</p>	<p style="text-align: center;">(一) 投标人食品检验从业人员要求</p> <p>1. 投标人食品检验项目团队人员稳定性强，能保证食品抽检工作的连续性和稳定性。投标人应具备独立抽样人员，承担本次投标任务的检验人员，应具有较为丰富的食品检验工作经验。</p> <p>2. 投标人食品检验从业人员岗位职责、分工明确。投标人应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员、抽样人员等食品检验从业人员，可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作，能按照时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配。</p> <p>3. 投标人食品检验从业人员职称结构良好，具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。在食品质量安全、食品检验方法、食品生产工艺等专业方向具有专家人才。</p> <p>4. 投标人检验人员应当持有检验人员上岗证，熟练掌握食品安全标准、法规，能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。</p> <p>5. 投标人具有专门从事抽样工作的人员，并经过培训考核，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。</p> <p style="text-align: center;">(二) 实验室环境设施和仪器设备要求</p> <p>1. 投标人具有满足承检任务需要的食品检测实验室面积。</p> <p>2. 投标人实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。</p> <p>3. 投标人实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求。</p> <p>4. 投标人实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案。不得租赁或借用他人检测设备。</p> <p>5. 投标人实验室具有配合食品检验活动所需的环境控制、数据处理与分析、信息传输等设备设施。</p> <p style="text-align: center;">(三) 服务能力要求</p> <p>1. 投标人具有承担政府部门委托食品抽检的工作制度。</p> <p>2. 投标人能够严格按照食品安全抽检工作程序和要求，制定相应的工作方案，按时完成抽检工作。</p> <p>▲3. 投标人应具备相应的检验能力，本项目1-3分标检验项目资质覆盖率须达到95%以上，能够准确出具检验报告，并参与实验室能力验证。</p> <p>4. 投标人应具有食品检验方法研发能力，了解行业发展动态，熟悉食品生产工艺，具备食品相关的科研能力。</p> <p>5. 投标人应具备按照指定方法开展应急检验和风险监测工作的能力。</p> <p>6. 投标人能够配合采购人开展食品安全复检工作。</p>
----------------	---

	<p>7. 投标人应开展相关课题或标准制修订工作。</p> <p>8. 边远地区分标的中标人在承担边远地区应急抽检任务时，须在承诺时间内完成应急抽样并送入实验室，且无论采用哪种交通方式，相关成本均已计入投标总价中。</p> <p>(四) 业绩</p> <p>1. 投标人具有本项目所需要的相关检验任务的经历。</p> <p>2. 投标人应具有开展食品安全宣传和风险交流的经历。</p> <p>(五) 其他要求</p> <p>▲1、投标人必须具有有效期内的CMA证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目（保健食品除外）。</p> <p>▲2、中标供应商的投标文件存在弄虚作假现象，与实际明显不符的，取消中标资格。</p>
违约责任	<p>1. 中标人中标后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按中标人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。</p> <p>2. 中标人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现中标人存在2次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。</p> <p>3. 在服务有效期内，采购人发现有定点供应商服务价格高于该入围供应商对外检测的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他入围供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。</p> <p>4. 在服务有效期内，如发现入围供应商有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其定点采购供应商资格。</p> <p>(1) 不按时向采购人开具正式的销售发票的；</p> <p>(2) 向采购人提供回扣或其他不正当利益的；</p> <p>(3) 弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的；</p> <p>(4) 因违法违规被行业主管部门取消经营资格的；</p> <p>(5) 有其他违法违规行为的。</p>
三、采购人对项目的特殊要求及说明	

<p>采购人的特殊要求及说明</p>	<p>1.检测项目收费应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅印发的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）；</p> <p>2.检测费用包含检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等抽检费用；</p> <p>3.为确保项目顺利实施，本项目接受投标人对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：分标1-分标2-分标3，分标1中标人不推荐为分标2、3的中标人，分标2中标人不推荐为分标3的中标人。</p>
--------------------	---

四、检测项目

本采购项目的检验项目如下：

2026年柳州市普通食品监督抽检品种及项目表

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	必检项目	延伸项目	
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、赭曲霉毒素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 、赭曲霉毒素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	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	/
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	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、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	/
				米粉	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	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(Cr计)、赭曲霉毒素A	/
		谷物粉类制成品	生湿面制品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐	

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	必检项目	延伸项目
						着色剂(柠檬黄)	
				发酵面制品	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)、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
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
				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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、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 、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	/
				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)	/

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	必检项目	延伸项目
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/
				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)、镉(以Cd计)	/
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)	/
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	总砷(以As计)
		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、铅(以Pb计)	苯并[a]芘、总砷(以As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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群

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	必检项目	延伸项目
		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)、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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		酱类	酱类	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、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、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、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)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、多菌灵、克百威	丙溴磷、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)、毒死蜱、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)、总氮(以N计)	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群

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	必检项目	延伸项目
				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、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	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、安赛蜜、阿斯巴甜
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
				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、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
				其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

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	必检项目	延伸项目		
			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)	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	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)		
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)		
				风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	/		
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)		
				食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	/	
		4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/

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	必检项目	延伸项目
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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)、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	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)
		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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、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	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、氯霉素、菌落总数	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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	必检项目	延伸项目
			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、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	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、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁	丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、黄曲霉毒素M ₁	阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			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	/
			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
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌	菌落总数、大肠菌群、霉菌

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	必检项目	延伸项目
			态成型产品)	干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
				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、总砷(以As计)、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	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷(以As计)	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、展青霉素、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	霉菌、酵母
			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、菌落总数、霉菌、酵母	安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素(以环己基	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

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	必检项目	延伸项目
						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、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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	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
			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)、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、	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	/
			方便面	方便米粉(米线)	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	/
			方便面	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	/
			方便面	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	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

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	必检项目	延伸项目
			品			、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他类方便食品	其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)
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)、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、靛蓝、诱惑红)、霉菌	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)

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	必检项目	延伸项目
				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)、商业无菌	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	二氧化硫残留量
				其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、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)、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)、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	糖精钠(以糖精计)、安赛蜜
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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

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	必检项目	延伸项目	
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、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)、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	铅(以Pb计)、氯霉素	
			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)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B 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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉(以Cd计)	
		12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)
薯类食品	干制薯类				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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
	冷冻薯类				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	/
	薯泥(酱)类				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/

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	必检项目	延伸项目
				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	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	铅(以Pb计)
			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	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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)、大肠菌群、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	铅(以Pb计)、啶虫脒

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	必检项目	延伸项目
		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)	糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、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	氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、
		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	

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	必检项目	延伸项目
			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、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、那非乙酸、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	甲醇、氰化物(以HCN计)
				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	

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	必检项目	延伸项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、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	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
			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)	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、阿斯巴甜、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
			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	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)
			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)	/
			食用菌制品	腌渍食用菌	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	/
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	二氧化钛

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	必检项目	延伸项目
						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)、吡虫啉、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、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、展青霉素
			果酱	果酱	一般	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、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、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)
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)、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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜

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	必检项目	延伸项目
				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)、黄曲霉毒素B ₁ 、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	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	

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	必检项目	延伸项目
						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	
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及	

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	必检项目	延伸项目
						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)	
			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	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(诱惑红、柠檬黄、日落黄)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			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)、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)、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)、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	合成着色剂(柠檬黄)

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	必检项目	延伸项目
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	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、氢氰酸、水分	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	铅(以Pb计)
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG 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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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、亮蓝、诱惑红、酸性红)、菌落	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)

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	必检项目	延伸项目
						总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以AI计)
			粽子	粽子	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	过氧化值(以脂肪计)
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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AI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)、纳他霉素、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门	丙二醇、安赛蜜

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	必检项目	延伸项目
						氏菌	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、铅(以Pb计)	黄曲霉毒素B ₁ 、铝的残留量(干样品,以Al计)
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二甲基黄、二乙基黄
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	铅(以Pb计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	铅(以Pb计)、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、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺氰菊酯	霉菌计数、氯霉素
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	

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	必检项目	延伸项目
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
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、总蒽醒、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Q ₁₀ 、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	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日	铅(以Pb计)

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	必检项目	延伸项目
						落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
				包子(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				其他油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	/
				水饺馄饨(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	/
				其他发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	/
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以Pb计)
				酱卤肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬	/

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	必检项目	延伸项目
						黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	
				油炸肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)	/
			预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	/
			调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				其他调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
			预制水产制品(自制)	生食动物性水产制品(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)	花生制品(自制)	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)	/
			焙烤食品(自制)	糕点(自制)	较高	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)、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)
			食用油、油脂	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	/

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	必检项目	延伸项目
		及其制品(自制)	制品(自制)				
		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)、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)	/
				豆浆(自制)	较高	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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				果蔬汁类及其饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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)	/
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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)	/
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、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(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			水果类食品(自制)	即食鲜切水果(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱	/

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	必检项目	延伸项目
)			氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	/
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品添加剂	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)、干燥减量、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)	铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)	白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				焦糖色	一般	吸光度 E _{1cm} ^{0.1%} (610 nm)、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、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	铅(Pb)
红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度 150μm(100目)通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏		总砷(以As计)、重金属(以Pb计)			

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	必检项目	延伸项目
						菌、金黄色葡萄球菌	
				红曲红	一般	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)	/
				胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)	/
				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅(Pb)、总砷(以As计)
				碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	一般	碳酸钙(CaCO ₃)含量(以干基计)、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/
30	其他食品	其他食品	其他食品	螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类	较高	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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、黄曲霉毒素B ₁
注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。							

第三章 供应商须知

第一节 供应商须知前附表

条款号	条款内容	具体要求
3.1	供应商资格条件	供应商资格条件要求详见公告。
5.1	是否接受联合体竞标	不允许联合体投标
5.2	联合体竞标要求	无
6.1	是否允许分包	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许分包 <input type="checkbox"/> 允许分包 分包内容：__ 分包金额或者比例：__
12.1.1	资格证明文件组成	(1) 法定代表人身份证明书（ 必须提供 ，格式见第五章）； (2) 法定代表人授权委托书（ 委托代理时必须提供 ，格式见第五章）； (3) 供应商资格声明函（ 必须提供 ，格式见第五章）； (4) 供应商有效主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）（ 必须提供 ）； (5) 特定资格要求及特定条件的资格证明材料：供应商具有食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书。（ 必须提供 ） (6) 本项目分标1、2、3（专门面向中小企业采购），供应商必须提供以下中小企业证明材料之一（ 必须提供 ，格式见第五章）： ①中小企业声明函（服务由中小企业承接的必须提供）； ②残疾人福利性单位声明函（服务由残疾人福利性单位承接的必须提供）； ③监狱企业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（服务由监狱企业承接的必须提供。

		<p>注：</p> <p>1. 以上标明“必须提供”的材料必须提供，必须加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p> <p>2. 法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字，并加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。。</p>
12.1.2	商务技术文件组成	<p>(1) 无串通投标行为的承诺函；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>(2) 磋商函（必须提供，格式见第五章）；</p> <p>(3) 技术响应表（必须提供，格式见第五章）；</p> <p>(4) 商务响应表（必须提供，格式见第五章）；</p> <p>(4) 承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况（如有，格式见第五章）；</p> <p>(5) 承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况（如有，格式见第五章）；</p> <p>(6) 围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流等情况（如有，格式见第五章）；</p> <p>(7) 拟派本项目的服务项目团队成员（如有，格式见第五章）；</p> <p>(8) 实验场所相关证明材料：实验室、储藏间的房产证或购买合同或房产租赁合同，冰箱/冰柜提供购置发票、容积证明及照片；冷库需提供平面图及照片等证明材料。（如有）；</p> <p>(9) 实验室能力验证情况（如有）。</p> <p>(10) 投标人2025年参加国家或省级市场监管部门组织的承检机构综合考核情况（如有）；</p> <p>(11) 工作方案（如有）；</p> <p>(12) 供应商需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。</p> <p>注：</p> <p>1. 以上标明“必须提供”的材料必须提供，必须加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p>

12.1.2	报价文件组成	<p>1. 响应报价表。（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>2. 投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>3. 实验室资质认定证书及能力附表复印件。</p> <p>注：</p> <p>1. 以上标明“必须提供”的材料必须提供，必须加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p>
12.2	响应文件电子版要求	<p>1. 响应文件电子版要求：按照本采购文件“第五章 响应文件格式”编写（第五章未附格式的，由供应商自行拟定）并在规定加盖公章处加盖电子公章。</p> <p>2. 响应文件电子版密封方式：电子响应文件通过平台有效CA加密后在“广西政府采购云”平台投送。</p>
15.2	响应报价要求	<p>报价方式：固定总价（服务总价），服务批次不固定。</p> <p>报价货币：人民币</p> <p>注：</p> <p>①各分标签订合同总金额为各分标预算金额。</p> <p>②结合自身能力对以上各分标进行单批次报价，不得超过最高限价。</p> <p>③各分标任务批次数不固定，各分标签订的任务批次数=该分标预算金额/该分标中标单价，若不能整除的向上取整数。</p> <p>1. 投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）的规定。</p> <p>2. 投标人须在投标报价明细表的附表：《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》中，注明是否具备各抽检项目的检测资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检测资质，如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检测资质。</p> <p>3. 报价明细表的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检测资质情况在是否具备检测资质一栏中相应的“□”中涂黑或打勾。</p>
16.2	竞标有效期	自首次响应文件提交截止之日起 60日。
17.1	磋商保证金	无要求

20.1	首次响应文件提交起止时间	详见竞争性磋商公告。
	首次响应文件提交地点	详见竞争性磋商公告。
20.6	备份响应文件	本项目不接受备份响应文件。
21	首次响应文件的退回	详见竞争性磋商公告。
26.2	负偏离要求	商务条款评审中允许负偏离的条款数为 3 项。 服务需求评审中允许负偏离的条款数为 3 项。
	磋商的顺序	<input type="checkbox"/> 按照提交首次响应文件的顺序，通知磋商时，若某供应商不在通知现场时，该供应商排序到最后磋商，按照签到的顺序由其下一位供应商先参与磋商。 <input checked="" type="checkbox"/> 随机排序。
28	履约保证金	无要求
29.5	签订合同携带的材料	使用的有效CA证书加盖单位电子公章
31.2	接收质疑函方式	以书面形式
	质疑联系部门及联系方式	(1) 广西新海华工程咨询有限公司 联系电话：0772-2828999 通讯地址：柳州市广场路10号柳州地王国际财富中心3栋1单元49楼15-16号
	现场提交质疑办理业务时间	质疑期内每个工作日9时00分到12时00分，14时30分到17时30分
31.6	受理投诉方式	受理方式：纸质方式受理，投诉书正、副本（经过质疑的事项才可投诉）。
33	采购代理费	1. 是否收取采购代理费：是 2. 采购代理费支付方式：本项目代理服务费由成交供应商领取成交通知书前，一次性向采购代理机构支付。 3. 采购代理费收取标准：本项目代理服务费参照原国家发展计划委员会计价格[2002]1980号《招标代理服务收费暂行办法》收费标准服务类向成交供应商收取。 4. 采购代理费收取银行账户

		<p>开户名称：广西新海华工程咨询有限公司</p> <p>开户银行：中国工商银行股份有限公司柳州市高新科技支行</p> <p>银行账号：2105 4070 0930 0370 305</p>
34.1	解释	<p>解释权：构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除磋商文件中有特别规定外，仅适用于竞标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、竞争性磋商公告、供应商须知、采购需求、评审程序、评审方法和评审标准、响应文件格式、合同文本的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的磋商文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。</p> <p>法律责任：本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》；《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。</p>
34.2	其他	<p>1. 本磋商文件中描述供应商的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用供应商法定主体行为名称制作的印章（含电子印章），除本磋商文件有特殊规定外，供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、竞标/投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 供应商为其他组织或者自然人时，本磋商文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本磋商文件所称负责人是指参加竞标的其他组织营业执照上的负责人，本磋商文件所称自然人指参与竞标的自然人本人。</p> <p>3. 本磋商文件中描述供应商的“签字”是指供应商的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>4. 自然人竞标的，磋商文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p> <p>5. 本磋商文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所</p>

		称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。
--	--	-----------------------

第二节 供应商须知正文

一、总则

1. 适用范围

1.1 本项目采购人、采购代理机构、供应商、磋商小组的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本竞争性磋商文件（以下简称磋商文件）适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.5 “竞标”是指供应商按照本项目竞争性磋商公告或者邀请函规定的方式获取磋商文件、提交响应文件并希望获得标的的行为。

2.6 “响应文件”是指：供应商根据本磋商文件要求，编制包含资格证明、报价商务技术等所有内容的文件。

2.7 “实质性要求”是指磋商文件中已经指明不满足则响应文件按无效响应处理的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

2.8 “正偏离”，是指响应文件对磋商文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9 “负偏离”，是指响应文件对磋商文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.10 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

2.11 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.12 “首次报价”是指供应商提交的首次响应文件中的报价。

2.13 “评审报价”是指供应商提交的最后报价并经修正（如有）和政策功能价格扣除（如有）后的价格。

3. 供应商的资格条件

供应商的资格条件详见“供应商须知前附表”。

4. 磋商费用

供应商应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于、勘查现场、编制和提交响应文件、参加磋商与应答、签订合同等，不论竞标结果如何，均应自行承担。

5. 联合体竞标

5.1 本项目是否接受联合体竞标，详见“供应商须知前附表”。

5.2 如接受联合体竞标，联合体竞标要求详见“供应商须知前附表”。

6. 转包与分包

6.1 本项目是否允许分包详见“供应商须知前附表”，本项目不允许违法分包。

7. 特别说明

7.1 如果本磋商文件要求提供供应商或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为供应商或者制造商所拥有或自身获得。

7.2 供应商应仔细阅读磋商文件的所有内容，按照磋商文件的要求提交响应文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

7.3 供应商在竞标活动中提供任何疑似虚假材料，将报监管部门查处；签订合同后发现的，成交供应商须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法供应商的行政与刑事责任。

7.4 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

7.5 有下列情形之一的视为供应商相互串通竞标，响应文件将被视为无效：

- (1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理竞标事宜；
- (3) 不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同供应商的响应文件异常一致或者报价呈规律性差异；
- (5) 不同供应商的响应文件相互混装；
- (6) 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人账户转出。

7.6 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其响应文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低报价，或者在政府采购活动中事先约定轮流以高价位或者低价位成交，或者事先约定由某一特定供应商成交，然后再参加竞标；
- (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；
- (7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、磋商文件

8. 磋商文件的构成

第一章 竞争性磋商公告；

第二章 采购需求；

第三章 供应商须知；

第四章 评审程序、评审方法和评审标准；

第五章 响应文件格式；

第六章 合同文本；

9. 供应商的询问

供应商应认真阅读磋商文件的采购需求，如供应商对磋商文件有疑问的，如要求采购人作出澄清或者修改的，供应商尽应在提交首次响应文件截止之日前，以书面形式向采购人、采购代理机构提出。

10. 磋商文件的澄清和修改

10.1 已获取磋商文件的潜在供应商，若有问题需要澄清，应于应标截止时间前，以书面形式向采购代理机构提出，采购代理机构与采购人研究后，对认为有必要回答的问题，按照本章10.3的内容处理。

10.2 采购人或者采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为磋商文件的组成部分。

10.3 提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者磋商小组在提交首次响应文件截止之日5日前，以书面形式（目前为网上公告和系统短信等形式）通知所有获取磋商文件的供应商，不足5日的，应当顺延提交首次响应文件截止之日。

10.4 采购信息更正公告的内容应当包括采购人和采购代理机构名称、地址、联系方式原公告的采购项目名称及首次公告日期，更正事项、内容及日期，采购项目联系人和电话。

10.5 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更提交首次响应文件截止时间和竞谈时间，将变更时间将在“采购文件公告”中“七、其他补充事宜3. 网上查询地址”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。

▲响应文件未按磋商文件的澄清、修改的内容编制，又不符合实质性要求的，其响应文件作无效处理。

三、响应文件的编制

11. 响应文件的编制原则

供应商必须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。响应文件必须对磋商文件作出实质性响应。

12. 响应文件的组成

12.1 响应文件由资格证明文件、报价文件、商务技术文件三部分组成。

12.1.1 资格证明文件：详见须知前附表

12.1.2 商务技术文件：详见须知前附表

12.1.3 报价文件：详见须知前附表

12.2 响应文件电子版：详见须知前附表

13. 计量单位

磋商文件已有明确规定的，使用磋商文件规定的计量单位；磋商文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

14. 竞标风险

供应商没有按照磋商文件要求提供全部资料，或者供应商没有对磋商文件在各方面作出实质性响应可能导致其响应无效，是供应商应当考虑的风险。

15. 响应报价要求和构成

15.1 响应报价应按“第五章 响应文件格式”中“响应报价表”格式填写。

15.2 响应报价的价格构成见“供应商须知前附表”。

15.3 响应报价要求

15.3.1 供应商的响应报价应符合以下要求，否则响应文件按无效响应处理：

(2) 供应商必须就所竞标的内容作单批次报价。

15.3.2 响应报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标标段规定的采购预算金额或者最高限价的，其响应文件将作无效处理。

15.3.3 响应报价（包含首次报价、最后报价）超过分项采购预算金额或者最高限价的，其响应文件将作无效处理。

16. 竞标有效期

16.1 竞标有效期是指为保证采购人有足够的时间在提交响应文件后完成评审、确定成交供应商、合同签订等工作而要求供应商提交的响应文件在一定时间内保持有效的期限。

16.2 竞标有效期应由供应商按“供应商须知前附表”规定的期限作出响应。

16.3 供应商的响应文件在竞标有效期内均保持有效。

17. 磋商保证金

详见“供应商须知前附表”。

18. 响应文件编制的要求

18.1 各供应商在编制响应文件时请按照磋商文件“第五章 响应文件格式”规定的格式进行，混乱的编排导致响应文件被误读或磋商小组查找不到有效文件是供应商的风险。不完整、编排混乱导致响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由供应商承担。

18.2 响应文件应按资格证明、报价分别编制，商务技术文件合并编制，本磋商只接受电子版响应文件，要求见本章“12.2 响应文件电子版要求”。

18.3 响应文件须由供应商在“第五章 响应文件格式”规定位置进行签署、盖章，否则其响应文件按无效响应处理。骑缝盖公章不视为在规定位置盖章。

18.4 响应文件中标注的供应商名称应与营业执照（事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证）及电子公章一致，否则其响应文件按无效响应处理。

18.5 响应文件应避免涂改、行间插字或者删除，否则其响应文件按无效响应处理。

19. 响应文件的密封和标记

19.1 供应商进行电子交易应安装客户端软件—“广西政府采购云电子交易客户端”，并按照磋商文件和电子交易平台的要求编制并加密响应文件。供应商未按规定加密的响应文件，电子交易平台将拒收并提示。

19.2 使用“广西政府采购云电子交易客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程见该项目采购公告附件。

19.3 为确保网上操作合法、有效和安全，供应商应当在响应文件提交截止时间前完成在“政府采购云平台”的身份认证，确保在电子交易过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

20. 响应文件的提交

20.1 供应商必须在“供应商须知前附表”规定的时间和地点提交响应文件。

20.2 在响应文件提交截止时间以后，不能补充、修改响应文件。

20.3 在提交“最后报价”后，供应商不能退出谈判。

20.4 电子交易平台收到响应文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在响应文件提交截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回响应文件外，任何单位和个人不得解密或提取响应文件。

20.5 采购机构不可视情况延长提交响应文件的截止时间。

20.6 备份响应文件。详见在“供应商须知前附表”。

21. 首次响应文件的补充、修改与撤回

详见“供应商须知前附表”。

22. 首次响应文件的退回

在首次响应文件提交截止时间止提交响应文件的供应商不足3家时电子响应文件由代理机构在“广西政府采购云”平台操作退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的电子响应文件概不退回。

23. 截止时间后的撤回

供应商在首次响应文件提交截止时间后可向采购人、采购代理机构书面申请撤回电子响应文件。

四、评审及磋商

24. 磋商小组成立

24.1 磋商小组由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。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或者本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。达到公开招标数额标准的货物或者服务采购项目，或者达到公开招标规模标准的政府采购工程，经批准采用竞争性磋商方式采购的，磋商小组由5人以上单数组成。

24.2 评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，以及情况特殊、通过随机方式难以确定合适的评审专家的项目，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含1名法律专家。

25. 首次响应文件的开启

25.1 首次响应文件由磋商小组或者采购代理机构在“供应商须知前附表”规定的时间开启。

25.2 响应文件解密

采购代理机构将在“供应商须知前附表”规定的时间通过电子交易平台组织响应文件开启，采购机构依托电子交易平台发起开始解密指令，供应商的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的CA锁按平台提示和采购文件的规定登录到“广西政府采购云”平台电子开标大厅签到并在发起解密指令之时起30分钟内完成对电子响应文件在线解密。发起解密指令之时起5分钟内供应商还未进行解密的，代理机构要通知供应商，供应商没预留联系方式或预留联系方式无效，导致代理机构无法联系到供应商进行解密的，视为响应文件无效。（解密异常情况处理：详见本章26.3 电子交易活动的中止。）

如供应商成功解密响应文件，但未在“广西政府采购云”电子开标大厅参加谈判的，视同认可谈判过程和结果，由此产生的后果由供应商自行负责。参与谈判的供应商不足3家的，不得谈判。

26. 评审程序、评审方法和评审标准

26.1 磋商小组按照“第四章 评审程序、评审方法和评审标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。

26.2 采购需求负偏离要求及磋商顺序详见“供应商须知前附表”。

26.3 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

- (1) 电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- (2) 电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- (3) 电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- (4) 病毒发作导致不能进行正常操作的；
- (4) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

26.4 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

五、成交及合同

27. 确定成交供应商及结果公告

27.1 确定成交供应商。由采购人直接委托评审专家确定，评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

27.2 成交通知及成交结果公告。成交供应商确定后2个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，成交通知书规定签订合同的时间不得超过25日。

27.3 采购人或者采购代理机构发出成交通知书前，应当对成交供应商信用进行查询核实，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，取消其成交资格，并确定排名第二的成交候选人为成交供应商。排名第二的成交候选人因上述规定的同样原因被取消成交资格的，采购人可以确定排名第三的成交候选人为成交供应商，以此类推。以上信息查询记录及相关证据与竞磋文件一并保存。成交供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。

27.4 采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、成交结果提出的质疑成立且影响或者可能影响成交结果的，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。

27.5 排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力提出不能履行合同，采购人可以确定排名第二的成交候选人为成交供应商。排名第二的成交候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人可以确定排名第三的成交候选人为成交供应商。

28. 履约保证金

详见“供应商须知前附表”

29. 签订合同

29.1 采购人与成交供应商应当在成交通知书规定的时间内，按照磋商文件确定的合同文本以及采购标的、服务技术、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。如成交供应商为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

29.2 采购人不得向成交供应商提出超出磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离磋商文件确定的合同文本以及采购标的、服务技术、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

29.3 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展采购活动。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。

29.4 如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录，并给予通报。

29.5 采购合同由采购人与成交供应商根据磋商文件、响应文件等内容通过政府采购电子交易平台在线签订，自动备案，在线签订须携带的材料见“供应商须知前附表”。

30. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在“广西政府采购网、广西柳州政府采购网”媒体上发布合同公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

31. 询问、质疑和投诉

31.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

31.2 供应商认为磋商文件、采购过程或者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，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“供应商须知前附表”。**具体质疑起算时间及处理方式如下：**

(1) 潜在供应商依法获取采购文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在竞争性磋商采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对竞争性磋商文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对竞争性磋商文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(2) 供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起7个工作日内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或代理机构提出，由采购人或代理机构受理并负责答复；对采购过程中采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(3) 供应商认为成交结果使自己的权益受到损害的，应当在成交结果公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑，由采购人受理并负责答复。

31.3 供应商提出的询问或者质疑超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。政府采购评审专家应当配合采购人或者采购代理机构答复供应商的询问和质疑。

31.4 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

(1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(2) 质疑项目的名称、编号；

- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

31.5 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对成交结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响成交结果的，按照下列情况处理：

(一) 对采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动；否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

(二) 对采购过程或者成交结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。质疑答复导致成交结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

31.6 投诉的权利。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、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《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第六条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式后附），受理投诉方式见“供应商须知前附表”。

六、验收

32. 验收

32.1 采购人会同实际使用人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

32.2 采购人可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收。参与验收的供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

32.3 严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

32.4 验收合格的项目，实际使用人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

七、其他事项

33. 代理服务费

代理服务收费标准及缴费账户详见“供应商须知前附表”，供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

34. 需要补充的其他内容

34.1 本磋商文件解释规则详见“供应商须知前附表”。

34.2 其他事项详见“供应商须知前附表”。

34.3 本文件所称中小企业，是指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。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求的，享受本文件规定的中小企业扶持政策。

35. 政采贷相关说明

为优化政府采购营商环境，缓解供应商资金难题，成交供应商可通过柳州市政采贷平台向银行业金融机构申请融资服务，解决政府采购供应商的资金烦恼。（具体流程详见：http://zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn/lzcgBuyNews/lzcgNoticeNews/2601342.html?utm=sites_group_front.710c91b2.0.0.6a91442041d411ec93894bc8116d3477）。

第四章评审程序、评审方法和评审标准

第一节 评审程序和评审方法

1. 确认磋商文件

由磋商小组确认磋商文件。

2. 资格审查

2.1 响应文件开启后，磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

信用信息使用规则：对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，资格审查不通过，不得参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

2.2 资格审查标准为本磋商文件中载明对供应商资格要求条件。资格审查采用合格制，凡符合磋商文件规定的供应商资格要求的响应文件均通过资格审查。

2.3 供应商有下列情形之一的，资格审查不通过，其响应文件按无效响应处理：

(1) 不具备磋商文件中规定的资格要求的；

(2) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

(3) 响应文件提供的资格证明文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

(4) 同一合同项下的不同供应商，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的。

2.4 通过资格审查的合格供应商不足3家的，不得进入符合性审查环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

3. 符合性审查

3.1 由磋商小组对通过资格审查的合格供应商的响应文件的响应报价、商务、技术等实质性要求进行符合性审查，以确定其是否满足磋商文件的实质性要求。

3.2 磋商小组在对响应文件进行符合性审查时，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。

3.3 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以电子澄清函形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当以电子回函形式按照磋商小组的要求作出明确的澄清、说明或者更正，未按磋商小组的要求作出明确澄清、说明或者更正的供应商的响应文件将按照有利于采购人的原则由磋商小组进行判定。供应商的澄清、说明或者更正必须加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。

3.4 首次响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (1) 响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，并修改单价；
- (4) 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。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应文件按无效响应处理。

3.5 商务技术、报价评审

在评审时，如发现下列情形之一的，将被视为响应文件无效处理：

（1）商务技术评审

- 1) 响应文件未按磋商文件要求签署、盖章；
- 2) 委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符；
- 3) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”商务技术文件中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料；响应文件提供的商务技术文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”商务技术文件中“必须提供”或者“委托时必须提供”文件资料要求的规定或者提供的商务技术文件无效。

4) 商务条款中标“▲”的条款发生负偏离的或者允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数的或者标明实质性的要求发生负偏离；

5) 未对竞标有效期作出响应或者响应文件承诺的竞标有效期不满足磋商文件要求；

6) 响应文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合磋商文件要求；

7) 响应文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被磋商小组认定无效;

8) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件;

9) 属于“供应商须知正文”第7.5条情形;

10) 技术需求允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数;

11) 虚假竞标, 或者出现其他情形而导致被磋商小组认定无效;

12) 竞标技术方案不明确, 磋商文件未允许但响应文件中存在一个或者一个以上备选(替代)竞标方案;

13) 响应文件标注的项目名称或者项目编号与竞争性磋商文件标注的项目名称或者项目编号不一致的;

14) 未响应磋商文件实质性要求;

15) 法律、法规和磋商文件规定的其他无效情形。

(2) 报价评审

1) 响应文件未提供“供应商须知前附表”报价文件中规定的“响应报价表”;

2) 未采用人民币报价或者未按照磋商文件标明的币种报价;

3) 供应商未就所竞标分标进行单批次报价或者存在漏项报价; 供应商未就所竞标分标的单项内容作唯一报价; 供应商响应文件中存在有选择、有条件报价的(磋商文件允许有备选方案或者其他约定的除外);

4) 响应报价(包含首次报价、最后报价)超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价的(如本项目公布了最高限价); 响应报价(包含首次报价、最后报价)超过磋商文件分项采购预算金额或者最高限价的(如本项目公布了最高限价);

5) 修正后的报价, 供应商不确认的; 或者经供应商确认修正后的响应报价(包含首次报价、最后报价)超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价(如本项目公布了最高限价); 或者经供应商确认修正后响应报价(包含首次报价、最后报价)超过磋商文件分项采购预算金额或者最高限价的(如本项目公布了最高限价)。

6) 响应文件响应的标的数量及单位与竞争性磋商采购文件要求实质性不一致的。

3.6 磋商小组对响应文件进行评审，未实质性响应磋商文件的响应文件按无效处理，磋商小组应当将资格和符合性不通过的情况告知有关供应商。磋商小组从符合磋商文件规定的相应资格条件的供应商名单中确定不少于3家的供应商参加磋商。

3.7 非政府购买服务项目，通过符合性审查的合格供应商不足3家的，不得进入磋商环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。政府购买服务项目，按《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）规定，采购过程中通过符合性审查的供应商（社会资本）只有2家的，磋商采购活动可以继续进行。

4. 磋商程序

4.1 磋商小组按照“供应商须知前附表”确定的顺序，集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。符合磋商资格的供应商必须在接到磋商通知后规定时间内参加磋商，未在规定时间内参加磋商的视同放弃参加磋商权利，其响应文件按无效响应处理。

4.2 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。可能实质性变动的内容为采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款。

4.3 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，由磋商小组及时以电子澄清函形式同时通知所有参加磋商的供应商。

4.4 供应商必须按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求以回函的形式重新提交响应文件，并加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。参加磋商的供应商未在规定时间内重新提交响应文件的，视同退出磋商。

4.5 磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

4.6 磋商小组应对磋商过程和重要磋商内容进行记录，作为评标报告一部分，磋商小组在记录上签字确认。主要包括：

（1）按照相关规定进行公示的，公示情况说明；

（2）磋商日期和地点，磋商人员名单；

（3）合同主要条款及价格商定情况。

4.7 磋商过程中重新提交的响应文件，供应商可以在开启前补充、修改。

4.8 对磋商过程提交的响应文件进行有效性、完整性和响应程度审查，通过审查的合格供应商不足3家的，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

5. 最后报价

5.1 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，由磋商小组要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内密封提交最后报价，除本章第5.3条外，提交最后报价的供应商不得少于3家，否则必须重新采购。

5.2 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最后设计方案或者解决方案的，磋商结束后，由磋商小组按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内密封提交最后报价。

5.3 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第三条第四项“市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目”的，提交最后报价的供应商可以为2家。

5.4 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商，退出磋商的供应商的响应文件按无效响应处理。

5.5 供应商未在规定时间内提交最后报价的，视同退出磋商。

5.6 磋商小组收齐某一分标最后报价后统一开启，磋商小组对最后报价进行有效性、完整性和响应程度的审查。

5.7 最终响应文件的报价出现前后不一致的，按照本章第3.4条的规定修正。

5.8 修正后的最终报价出现下列情形的，按无效响应处理：

（1）供应商不确认的（全流程电子化评标采取在线确认）；

（2）经供应商确认修正后的响应报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标标段规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；

（3）经供应商确认修正后的响应报价（包含首次报价、最后报价）超过分项采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）。

5.9 经供应商确认修正后的最后报价作为评审及签订合同的依据。

5.10 供应商出现最后报价按无效响应处理或者响应文件按无效处理时，磋商小组应当告知有关供应商。

5.11 最后报价结束后，磋商小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

6. 比较与评价

6.1 评审方法：综合评分法。

6.2 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。

6.3 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

(1) 磋商小组按照磋商文件中规定的评审标准计算各供应商的报价得分。项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

(2) 各供应商的得分为磋商小组所有成员的有效评分的算术平均数。

6.4 评审价为供应商的最后报价进行政策性扣除后的价格，评审价只是作为评审时使用。最终成交供应商的成交金额等于最后报价（如有修正，以确认修正后的最后报价为准）。

6.5 由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合本章第4.3条情形的，可以推荐2家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

6.6 评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

7. 评审标准

7.1 评审依据：磋商小组将以磋商响应文件为评审依据，对供应商的报价、技术、商务等方面内容按百分制打分。（计分方法按四舍五入取至百分位）

综合评分表			
序号	评审内容	满分	评分标准
一、价格部分（10分）			
1	投标报价	10分	1. 本项目投标报价得分计算如下： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 10$ $\text{评标基准价} = \text{所有投标人中有效报价的最低价}$ 投标报价为单批次报价 2. 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。
二、商务部分（20分）			

2	承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况	9分	<p>近2年（自2024年1月1日至2025年12月31日，以合同签订时间或委托书时间为准）承担过省级及以上食品监督抽检任务（指监督抽检和评价性抽检），且出具省级及以上监督抽检报告情况：</p> <p>平均每年报告数量大于800份（含）的，得9分；</p> <p>平均每年报告数量600份（含）-800份（不含）的，得6分；</p> <p>平均每年报告数量300份（含）-600份（不含）的，得3分；</p> <p>平均每年报告数量少于300份（不含）的，得0分。</p> <p>投标人成立时间不足2年的，从成立当月起计算年平均报告数量。</p> <p>（投标人须按招标文件中给定的格式填报监督抽检报告清单，未提供的不得分。）</p>
3	承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况	8分	<p>（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加）</p> <p>近2年（自2024年1月1日至2025年12月31日，以合同签订时间或委托书时间为准）承担食品应急或专项抽检任务情况：</p> <p>承担过中央转移支付或省级食品应急或专项抽检任务，得8分；</p> <p>承担过地市级食品应急或专项抽检任务，得4分；</p> <p>不符合上述要求的，得0分。</p> <p>（投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件，不具备类似业绩或未提供有效证明文件的不得分。）</p>
4	围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流等情况	3分	<p>近2年（自2024年1月1日至2025年12月31日）围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流等情况：</p> <p>配合开展食品安全宣传和风险交流等相关工作3次及以上的，得3分；</p> <p>配合开展食品安全宣传和风险交流等相关工作1-2次的，得2分；</p> <p>未开展的，得0分。</p> <p>（投标人须提供相关证明材料，证明材料为任务书、政府机构新闻稿等，不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的不得分）</p>

			。
三、技术服务（70分）			
5	检验项目资质覆盖情况	5分	<p>投标人对本次采购的普通食品检测项目（保健食品除外）资质覆盖能力占全部采购项目的比例情况：</p> <p>100%（含100%）及以上：5分。</p> <p>[评分依据为《投标人可以承检的食品和农产品安全抽检品种及项目表》（须按采购文件要求格式填写，否则不予计分），需提供实验室资质认定证书及能力附表复印件验证并加盖投标人单位公章，否则不予计分]。</p>
6	项目人员	12分	<p>对拟指派的项目团队的人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评议，其中：</p> <p>（1）独立抽样人员达到15人，得4分；6-14人，得2分；1-5人，得1分。</p> <p>（2）食品检验业务工作满2年及以上相关人员达到70人，得4分；40-69人，得2分；20-39人，得1分。</p> <p>（3）食品检验业务工作满2年及以上的食品领域高级技术职称人员达到16人，得4分；12-15人，得2分；8-11人，得1分。</p> <p>（投标人须按照采购文件要求的格式提供人员清单。相关人员须提供社保记录、职称证书、专家证书/聘书等证明材料，未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。（2）-（3）符合要求的人员可同时计入打分）</p>
7	实验场所	8分	<p>（1）开展食品安全检验工作实验室实际使用面积（满分4分）：</p> <p>2000（含）-3000（不含）平方米得1分；</p> <p>3000（含）-4000（不含）平方米得2分；</p> <p>4000（含）平方米以上得4分。</p> <p>（2）实验室存放备用样品储藏间必须具备冷藏（冷冻）能力（满分4分）：</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和大于100（含）立方米或冷冻（冷藏）库</p>

			<p>面积大于50（含）平方米的，得4分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和80（含）～100（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积30（含）～50（不含）平方米的，得2分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和60（含）～80（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积20（含）～30（不含）平方米的，得1分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和低于60（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积少于20（不含）平方米的，不得分；</p> <p>储藏间应为投标人所有，地址应与所提供资质认定证书的地址相符，冰箱/冰柜提供购置发票、容积证明及照片；冷库需提供平面图及照片等证明材料。（按房产证、购买合同或房产租赁合同为准，在投标文件中提供上述证明材料复印件并加盖单位公章，证明材料不清晰的不予计分）。</p>
8	实验室能力验证情况	11分	<p>（1）国家部委认定的食品复检工作机构，复检项目需涵盖农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、质量指标、非法添加剂7大类并提供每类相关复检报告1份，得4分。（投标人须提供属于复检机构的相关证明复印件加盖公章，未提供或缺少项目、报告的则该项不得分。）</p> <p>（2）投标人的实验室通过CNAS认证，投标人须提供有效证书复印件加盖公章的得3分，未提供该项不得分。</p> <p>（3）近二年（2024年1月1日至2025年12月31）本单位参与国内外相关组织的实验室能力验证情况（项目应属于重金属、微生物/毒素、农兽药、食品添加剂、非法添加物（或非食用物质）5个领域，其他领域不得分）（满分4分）：</p> <p>获得不少于40项次（含）满意结果的得1分；</p> <p>获得不少于50项次（含）满意结果的得2分；</p> <p>获得不少于60项次（含）满意结果的得3分；</p> <p>获得不少于70项次（含）满意结果的得4分。</p> <p>（提供证明材料复印件并加盖投标人单位公章，否则不予计分）</p> <p>。</p>

9	承检机构考核情况	10分	<p>投标人2025年参加国家或省级市场监管部门组织的承检机构综合考核情况：</p> <p>综合考核评价得分：90分以上（含），得10分；</p> <p>综合考核评价得分：80分（含）-90分（不含），得5分；</p> <p>综合考核评价得分：80分（不含）以下，不得分；</p> <p>在盲样考核中有可疑、不满意或不合格结果的，不论排名高低均不得分。</p> <p>（提供相关证明文件复印件并加盖投标人单位公章，否则不计分）</p> <p>。</p>
10	工作方案	24分	<p>须包含近1年（自2025年1月1日起）承担监督抽检任务批次数、不合格检出率等内容；承担本次抽检任务具体工作方案：</p> <p>方案内容详尽，有创新性和针对性，且可操作性强，得24分；</p> <p>方案内容结构完整，有一定的针对性和可操作性，但难以应对复杂和突发情况，得12分；</p> <p>方案结构基本完整，有一定的可操性，但方案针对性不强，未充分考虑常见情况，得6分；</p> <p>方案内容有严重缺失，依此方案实施本项目将无法操作，或可能带来严重后果和未提供工作方案的，得0分。</p>
总得分=100分			

7.2. 终止竞争性磋商采购活动

磋商小组发现竞争性磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行，或者竞争性磋商文件内容违反国家有关规定的，要停止评审工作并向采购人或采购代理机构书面说明情况，采购人或采购代理机构应当修改竞争性磋商文件后重新组织采购活动；发现供应商提供虚假材料、串通等违法违规行为的，要及时向采购人或采购代理机构报告。

第二节 评标报告

1. 成交标准

由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并在线编写电子评审报告。符合本章第一节第5.3条情形的，可以推荐2家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价（不计算价格折扣）由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价（不计算价格折扣）相同的，按照技术指标优劣顺序推荐（按技术得分由高到低排序，技术得分相同的按照服务需求偏离分由高到低排序）。评审得分、最后报价（不计算价格折扣）、技术得分、服务需求偏离分均相同的，由磋商小组随机抽取推荐。本项目接受竞标人对多个分标进行投竞标，每个竞标人只允许中一个分标，评标顺序为：分标1-分标2-分标3，分标1中标（成交）人不推荐为分标2、3的中标（成交）人，分标2中标（成交）人不推荐为分标3的中标（成交）人

2. 评标争议事项处理

磋商小组成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的磋商小组成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

第三节 评审过程的保密与录像

1. 保密。

评审活动在严格保密的情况下进行。评审过程中凡是与采购响应文件评审和比较、中标成交供应商推荐等评审有关的情况，以及涉及国家秘密和商业秘密等信息，评审委员会成员、采购人和采购代理机构工作人员、相关监督人员等与评审有关的人员应当予以保密。

2. 录音录像。

采购代理机构对评审工作现场及操作屏幕进行全过程录音录像，录音录像资料作为采购项目文件随其他文件一并存档。

第五章响应文件格式

供应商提交电子响应文件须知

参与电子标的供应商必须为广西政府采购云平台的正式供应商且申领CA证书，各供应商应在开标前及时完成平台注册、CA证书申领、CA证书绑定、下载投标客户端，熟悉并掌握广西政府采购云电子标系统操作。

一、供应商应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。

二、磋商小组将应用供应商递交的资料作出自己的判断。

三、供应商递交的材料将在一定期限内被保密保存，不予退还。

四、电子响应文件编制格式及规范要求：

（一）响应文件应使用广西政府采购云电子投标客户端软件，并按照本竞争性磋商文件和广西政府采购云平台要求编制并加密响应文件。未按规定加密的响应文件，广西政府采购云平台将拒收。

（二）响应文件制作并加密完成后应在广西政府采购云平台上传完成。

（三）响应文件应使用CA证书进行电子签章。在签章时，供应商应注意CA电子签章的位置，如因CA电子签章遮挡重要、关键信息导致磋商小组作出对供应商不利评审的，后果由供应商负责。

（四）供应商应准确设置评审关联点。未设置或设置错误导致响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是供应商的责任。

（五）响应文件所提供的相关材料的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。

（六）响应文件内容无法阅读、识别和判断的，视为未提供。

（七）响应文件的容量大小须符合广西政府采购云平台规定。

五、供应商在使用广西政府采购云平台进行投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电平台技术支持热线咨询，联系方式：95763。

六、特别说明

（一）响应文件中须加盖公章部分均采用供应商CA电子签章，否则视为响应无效。

（二）竞争性磋商文件中规定须由法定代表人或授权委托代理人签字的内容，如果供应商没有法定代表人或授权委托代理人电子签章，涉及到法定代表人或其授权委托代理人签字或盖章的内容，供应商可以线下签字或盖章后扫描上传，否则视为响应无效。

第一节 资格证明文件格式

全流程电子文件

资格证明文件（封面）

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

年 月 日

资格证明文件目录

由供应商自拟。

(1) 法定代表人身份证明书格式（必须提供）：

法定代表人身份证明书

单位名称：_____

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。

供应商（CA电子签章）：_____

法定代表人（签字）：_____

日期：_____年__月__日

法定代表人第二代居民身份证
(正面)

法定代表人第二代居民身份证
(背面)

注：此项材料必须以PDF格式上传。

(2) 法定代表人授权委托书格式（委托代理时必须提供）：

法定代表人授权委托书

致：柳州市市场监督管理局、广西新海华工程咨询有限公司：

我 _____（姓名）系 _____（供应商名称）的法定代表人，现授权委托 _____（姓名）以我方的名义参加 _____ 项目的竞标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的竞标、开标、转为其他方式采购、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权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。

被授权人无转委托权，特此委托。

被授权人（签字）： _____ 法定代表人（签字）： _____

被授权人所在部门： _____ 被授权人职务： _____

被授权人身份证号码： _____

供应商（CA电子签章）： _____

日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

委托代理人第二代居民身份证
(正面)

委托代理人第二代居民身份证
(背面)

注：此项材料必须以PDF格式上传。

(3) 供应商资格声明函格式（必须提供）：

供应商资格声明函

致：（采购人、采购代理机构名称）：

（供应商名称）系中华人民共和国合法供应商，经营地址_____。

我方愿意参加贵方组织的（项目名称）项目的竞标，为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其竞标产品和服务，我方就本次竞标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。

2. 我方不是为本次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；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3. 在此，我方宣布同意如下：

- (1) 将按磋商文件的约定履行合同责任和义务；
- (2) 已详细审查全部磋商文件，包括澄清或者更正公告（如有）；
- (3) 同意提供按照贵方可能要求的与谈判有关的一切数据或者资料；
- (4) 响应磋商文件规定的竞标有效期。

4. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 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；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

5. 我方在此声明，我方在参加本项目的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），未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名

单、政府采购严重违法失信行为记录名单，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

6. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次响应文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

我方本次响应文件内容中未涉及商业秘密；

我方本次响应文件涉及商业秘密的内容有：_____；

7. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

注：如为联合体竞标，盖章处须加盖联合体各方公章并由联合体各方法定代表人签署，否则其响应文件按无效响应处理。

供应商名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

注：此项材料必须以PDF格式上

(6) 本项目分标 1、2、3（专门面向中小企业采购），供应商必须提供以下中小企业证明材料之一（必须提供）：

①中小企业声明函格式：

中小企业声明函（服务）

本公司郑重声明，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，本公司参加柳州市市场监督管理局的柳州市市场监督管理局 2025 年食品抽样检测服务活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1. （标的名称），属于 （填写采购文件中明确的所属行业，详见本声明函“注”第 2 点）；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 （填写采购文件中明确的所属行业，详见本声明函“注”第 2 点）；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。

供应商（CA 电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传；

2. 供应商出具的《中小企业声明函》中填写的“所属行业”应与采购文件明确的“所属行业”内容一致。

采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：其他未列明行业。

3. 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。

4. 为方便供应商识别企业规模类型，供应商可使用工业和信息化部组织开发的中小企业规模类型自测小程序生成企业规模类型测试结果。

自测小程序链接：<https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest>

5. 供应商须按上述格式要求如实填写中小企业声明函，并对该声明函的真实性负责，否则不得享受相关中小企业扶持政策；

6. 中标人依法享受小微企业扶持政策的，采购代理机构将在中标结果公告中公告其《中小企业声明函》；

7. 中小微企业划型标准附表（若附表有变动，按最新政策执行）：

中小微企业划型标准

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

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

说明:上述标准参照《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),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残疾人福利性单位声明函（服务由残疾人福利性单位承接的必须提供）：

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。

单位名称（CA 电子签章）：

日 期：

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传；

2. 中标人声明为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；

3. 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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

③监狱企业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（服务由监狱企业承接的必须提供）

注：请以 PDF 格式提供并加盖供应商 CA 电子签章。

第二节 商务技术文件格式

全流程电子文件

商 务 技 术 文 件（封面）

项目名称：

项目编号：

分标号：

供应商名称：

年 月 日

商务技术文件目录

供应商自拟

无串通投标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的IP地址一致的；或者编制标书硬件设备CPU编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

一、磋商函（加盖供应商电子签章）

磋商函

致：_____（采购代理机构名称）

我方已仔细研究了（项目名称）的采购文件的全部内容，签字代表（授权代表姓名）经正式授权并代表供应商（供应商名称）提交响应文件。

据此函，签字代表宣布同意如下：

（1）供应商已详细审查全部“采购文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于采购文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

（2）供应商在响应之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受采购文件的各项规定和要求，对采购文件的合理性、合法性不再有异议。

（3）本响应有效期自响应文件递交截止之日起60天。

（4）如成交，本响应文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，本供应商将按“采购文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务，并承诺不分包及转包他人。

（5）供应商同意按照贵方要求提供与响应有关的一切数据或资料。

（6）与本项目有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____ 邮编：_____ 电话：_____

供应商代表姓名：_____ 职务：_____ 邮箱：_____

供应商名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

(2) 技术响应表格式（必须提供）：

技术响应表

项目名称：

项目编号：

项目要求及技术需求			
项目	采购文件要求	供应商响应情况	偏离说明
1			
2			
3			
...			

注：1. 此项材料必须以 PDF 格式上传。

2. 供应商应根据采购文件“第二章 采购需求中的项目要求及技术需求”，逐条说明所提供服
务对采购文件的服务内容要求作出实质性响应的情况，并填写偏离说明。具体响应内容优于
招标文件要求的请在“偏离说明”一栏填写“正偏离”，具体响应内容满足招标文件要求的
填写“无偏离”，具体响应内容低于招标文件要求的填写“负偏离”；

3. 供应商就标记“▲”符号的实质性响应内容发生负偏离一项以上的，视为响应无效。

法定代表人或委托代理人签字：_____

供应商（CA 电子签章）：_____

日期：_____年 月 日

(3) 商务响应表格式（必须提供）：

商务响应表

项目名称：

项目编号：

项目	磋商文件要求	偏离说明	供应商的承诺或说明
二、商务要求			
服务期限			
服务地点			
任务委托			
付款条件			
其他商务要求			
报价要求			
工作要求			
投标人能力要求			
违约责任			
.....			

注：1. 此项材料必须以PDF格式上传。

2. 应对照采购文件“第二章《采购需求》”中的商务要求内容，逐条说明所提供
服务已对磋商采购文件的相应条款做出响应，并申明与相应条款的偏离说明。具体响
应内容优于磋商采购文件要求的请在“偏离说明”一栏填写“正偏离”，具体响应内
容满足磋商采购文件要求的填写“无偏离”，具体响应内容低于磋商采购文件的填写
“负偏离”；

3. 投供应商就标记“▲”符号的实质性响应内容发生负偏离一项以上的，视为响
应无效。

法定代表人或委托代理人（签字）：_____

供应商（CA电子签章）：_____

(4) 承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况 (如有) :

序号	项目名称	委托方名称	合同签订日期	任务级别	页码
				(国家级/中央转移支付/ 省级/地市级)	

附：执法抽检报告清单

序号	委托方名称	项目名称	报告编号	报告日期	备注

供应商 (CA 电子签章) : _____

日期: 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

(5) 承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况（如有）：

序号	项目名称	委托方名称	合同签订日期	任务级别	页码
				（国家级/中央转移支付/省级/地市级）	

供应商（CA 电子签章）： _____

日期： 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

(6) 围绕食品抽检工作开展的食品安全宣传和风险交流等情况（如有）：

序号	活动时间	活动情况	页码

供应商（CA 电子签章）： _____

日期： 年 月 日

注：此项材料如有请以 PDF 格式上传。

(7) 拟派本项目的服务项目团队成员格式：

拟派本项目的服务项目团队成员

序号	姓名	年龄	职称	专业	食品检验工作年限	拟任职岗位	专家级别 (国家级/省级/行业/其他)	备注

供应商（CA 电子签章）： _____

日期：
年 月 日

注：

1. 供应商须按评分细则要求提供相关人员社保记录、职称证书、专家证书/聘书等证明材料；同时加盖单位公章，否则证明无效。

在填写时，如本表格不适合供应商的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

第三节 报价文件格式

全流程电子文件

报 价 文 件（封面）

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

年 月 日

报价文件目录

- (1) 响应报价表（必须提供）.....。
- (2) 投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表（必须提供）.....

响应报价表

项目名称：

项目编号：

单位：元

项目名称	标项名称	单批次报价（元）	备注
柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务			

注：1. 此项材料必须以PDF格式上传；

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商CA电子签章或者由法定代表人或授权委托代理人签字或盖章，否则其响应文件作无效标处理；

3. 投标费用包括包括检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等，费用包干；

①各分标签订合同总金额为各分标预算金额。

②结合自身能力对以上各分标进行单批次报价，不得超过最高限价。本项目单批次最高限价（元）为900.00元

③各分标任务批次数不固定，各分标签订的任务批次数=该分标预算金额/该分标中标单价，若不能整除的向上取整数。

6. 本项目接受供应商对本项目所有分标进行竞标，但只允许中一个分标，评标顺序为：分标1-3。供应商如对多个分标进行投标需按分标来提交响应报价表。

法定代表人或委托代理人（签字）：_____

供应商（CA电子签章）：_____

日期： 年 月 日

投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表

投标人具备资质的检验项目占全部食品细类检验项目中的比例为XXXXX%。（全部食品细类检验项目共215个（保健食品除外），投标人具有XX个检验项目资质中XX个）

投标人检验项目资质覆盖情况具体如下：

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号	
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、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 、赭曲霉毒素A	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 、赭曲霉毒素A	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				米粉		较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他谷物碾磨加工品		较高	铅(以Pb计)、铬(Cr计)、赭曲霉毒素A	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)、	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)			
				发酵面制品	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)、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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
				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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)、镉(以Cd计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				油茶籽油	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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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、铅(以Pb计)	苯并[a]芘、总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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）、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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		酱类	酱类	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
		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）	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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、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）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、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）、毒死蜱、沙门氏菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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）、总氮（以N计）	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
				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、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	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、安赛蜜、阿斯巴甜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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)、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	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	酱卤肉制品		酱卤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	油炸肉制品		油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	熟肉干制品		熟肉干制品	高	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、氯霉素、菌落总数	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
5	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、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁	丙二醇、商业无菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	附表X, 第XXX页, 序号XXX

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、黄曲霉毒素M ₁	阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	附表X，第XXX页，序号XXX
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M ₁ 、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	附表X，第XXX页，序号XXX
			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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	附表X，第XXX页，序号XXX
			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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌	菌落总数、大肠菌群、霉菌	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
				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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷(以As计)、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	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷(以As计)	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、展青霉素、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	霉菌、酵母	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			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、菌落总数、霉菌、酵母	安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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	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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)、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、	安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
7	方便食品	方便食品	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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			方便面	方便米粉(米线)	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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			方便面	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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			方便面	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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			其他类方便食品	其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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)、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、靛蓝、诱惑红)、霉菌	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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）、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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、商业无菌	二氧化硫残留量	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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）、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）、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	糖精钠（以糖精计）、安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	/	是□ 否□	
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	是□ 否□	
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铬（以Cr计）、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）、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	铅（以Pb计）、氯霉素	是□ 否□	
			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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌	是□ 否□	
		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	/	是□ 否□	
			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）	/	是□ 否□	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉（以Cd计）	是□ 否□	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖	菌落总数、苯甲酸及其钠盐（以	是□ 否□	附表X，第XXX页，序号

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
	品	品		油型膨化食品		精计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)	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)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		XXX
			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)、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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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、	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			果冻	果冻	一般	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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)、大肠菌群、酵母	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	铅(以Pb计)、啶虫脒	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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)	糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、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	氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
			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）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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、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	甲醇、氰化物（以HCN计）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、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	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	是□ 否□	
			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）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖	是□ 否□	
			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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）	是□ 否□	
			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）	/	是□ 否□	
			食用菌制品	腌渍食用菌	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	/	是□ 否□	
17	水果制	水果制	蜜饯	蜜饯类、凉	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以	二氧化钛	是□ 否□	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
	品	品		果类、果脯类、话化类、果糕类		苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、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、展青霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			果酱	果酱	一般	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、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
							黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）		
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）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				花生制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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）、黄曲霉毒素B ₁ 、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质（CMA）	对应资质证书附表页码、序号
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		是□ 否□	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		是□ 否□	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		是□ 否□	
			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	是□ 否□	
			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	是□ 否□	
			其他类	其他类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌	是□ 否□	
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A	/	是□ 否□	
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	/	是□ 否□	
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		是□ 否□	
				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		是□ 否□	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
				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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				预制品动物性	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
				水产干制品		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)			
			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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)、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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其	合成着色剂(柠檬黄)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数			
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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、氢氰酸、水分		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG 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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						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			
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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、亮蓝、诱惑红、酸性红)、菌落总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、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)、糖精钠(以糖精计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			粽子	粽子	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	过氧化值(以脂肪计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、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)、纳他霉素、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	丙二醇、安赛蜜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、铅(以Pb计)	黄曲霉毒素B ₁ 、铝的残留量(干样品,以Al计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二甲基黄、二乙基黄	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)	铅(以Pb计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺氰菊酯	霉菌计数、氯霉素	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			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		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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、总蒽醒、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						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	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				包子(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号	
)		合成着色剂(柠檬黄、日落黄)				
				其他油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
				水饺馄饨(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
				其他发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
					酱卤肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
					油炸肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)			
			预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		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	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	蘸料(自制)			较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	其他调味料(自制)			较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	预制水产制品(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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	较高	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)、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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	食用油、油脂	食用油、油脂	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
		及其制品(自制)	及其制品(自制)						
		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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				豆浆(自制)	较高	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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				果蔬汁类及其饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
				消毒)					
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		是□ 否□	
			水果类食品(自制)	即食鲜切水果(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	/	是□ 否□	
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	/	是□ 否□	
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	/	是□ 否□	
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	/	是□ 否□	
			单一食品添加剂	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	/	是□ 否□	
				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)、干燥减量、重金属(以Pb计)、砷(As)	/	是□ 否□	
碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总	铅(Pb)(以干基计)	是□ 否□					

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
						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)	、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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				焦糖色	一般	吸光度 E _{1cm} ^{0.1%} (610 nm)、氮氮(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)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				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、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	铅(Pb)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度 150μm(100目)通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷(以As计)、重金属(以Pb计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				红曲红	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				红曲黄色素	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅(Pb)、总砷(以As计)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
				碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	一般	碳酸钙(CaCO ₃)含量(以干基计)、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
30	其他食	其他食	其他食	螺蛳粉、老	较高	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠	大肠菌群、黄曲	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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	必检项目	延伸项目	是否具备检验资质(CMA)	对应资质证书附表页码、序号
	品	品	品	友粉、桂林米粉等地方特色粉类		盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、霉菌、菌落总数	霉毒素B ₁		
注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。									

第六章 合同文本

柳州市政府采购合同

合同编号：

采购单位（甲方）_____ 采购计划号_____

供应商（乙方）_____ 项目名称编号_____

签订地点_____ 签订时间_____

本合同为中小企业预留合同：是

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典（合同编）》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标服务商承诺，甲乙双方签订本合同。

1. 成交内容

1.1 服务名称：详见合同附件中报价表

1.2 数量：_____

1.3 技术参数：详见合同附件中报价服务资料表及澄清函（报价服务资料表与澄清函不一致的以澄清函为准）

2. 合同金额

2.1 食品抽样检验服务价格应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定金区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费(2013)16号）的规定和乙方的价格优惠率执行。合同所涉及的价格见乙方提交的《响应报价表》，单批次报价为：_____元。

2.2 乙方签订的任务批次=该分标预算金额/该分标中标单价，若不能整除的向上取整数。

2.3 本招标项目_____分标的最终合同金额为：人民币_____（¥_____元），抽检产品及抽检批次为_____（次），合同金额未用完时，采购人可以根据需要增加抽检批次，直至用完合同金额为止。

2.4 相关费用（包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等）。

2.5 合同合计金额包括完成本项目采购要求、人员要求所产生的全部费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

3. 成果交付要求

3.1 成果交付期限：_____

3.2 成果交付地点（或服务地点）：_____

3.3 乙方必须按报价文件承诺的服务投标条款向甲方提供服务。

4. 产权

4.1 乙方应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专利权、商标权或著作权。

4.2 乙方保证所交付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。如乙方所交付服务有产权瑕疵的，视为乙方违约，按照本合同第9.3项的约定处理。但在已经全部支付完合同款后才发现有产权瑕疵的，乙方除了支付违约金，还应赔偿甲方由此产生的一切损失，并承担因产权瑕疵而侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权所产生的一切法律责任。

5. 技术资料

5.1 甲方应向乙方提供甲方自身现有或掌握的、提交服务成果所必需的有关数据、资料等。但甲方没有义务负责向乙方提供自身不掌握的相关数据、资料等。

5.2 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。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

6. 验收

6.1 乙方应对提交的服务成果作出全面检查和整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，清单应随提交的服务成果交给甲方。

6.2 乙方在指定地点提交服务成果后，甲方应组织专家进行评审。

6.3 对复杂的服务，甲方可请国家认可的专业机构参与验收，并由其出具验收报告，相关费用由甲方承担。

7. 合同款支付

7.1 付款方式：财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后10个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的50%，待全部检测项目完成后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后10个工作日内向中标人支付剩余合同金额的50%。如财政到账进度晚于上述时间，以财政实际到账进度和金额为准。

7.2 支付合同款时，由甲方按照合同约定向采购单位提交《政府采购履约验收证明和资金支付申请表》等完整且合格的支付申请材料；采购单位报市财政局进行核准后按财政国库直接支付程序将款项直接支付给供应商。

7.3 政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，可以视具体情况书面通知采购人暂停采购活动，并延期支付合同款。

8. 违约责任

8.1 甲方无正当理由拒收服务的，甲方向乙方偿付拒收服务费总值的百分之五违约金。

8.2 甲方无故逾期接收和办理服务费支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

8.3 乙方逾期交付服务的，乙方应按逾期提供服务总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付服务费中扣除。逾期超过约定日期10个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

9. 不可抗力事件处理

9.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

9.2 不可抗力事件发生后，不能履行合同的一方应以书面形式通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

9.3 不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

10. 合同争议的解决

10.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为广西柳州市。

11. 合同生效及其它

11.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

11.2 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经市财政部门审批，并签书面补充协议报柳州市财政局政府采购监督管理科部门备案，补充协议方可生效并作为主合同不可分割的一部分。

11.3 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：

1. 竞争性磋商采购文件；
2. 乙方提供的响应文件；
3. 成交通知书。

12 本合同一式五份，具有同等法律效力。政府采购监督管理部门、采购代理机构各一份，甲方两份，乙方一份。

本合同经甲乙双方代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效，自签订之日起七个工作日内，采购人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。

甲方（章）	乙方（章）
年 月 日	年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人：

委托代理人:	委托代理人
电话:	电话:
电子邮箱:	电子邮箱:
开户银行:	开户银行:
账号:	账号:
邮政编码:	邮政编码:
经办人: <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 年 月 日 </div>	

合同附件

1. 供应商承诺具体事项:	
2. 售后服务具体事项:	
3. 质量保证期责任:	
4. 其他具体事项:	
甲方（章）	乙方（章）
年 月 日	年 月 日

注：售后服务事项填不下时可另加附页