

政府采购合同

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

采购单位（甲方）平南县市场监督管理局

采购计划号 PNZC2026-C3-01580-001

供应商（乙方）南宁海关技术中心 项目编号 GGZC2026-C3-210124-GXGX

签订地点 平南县 签订时间 2026 年 8 月 25 日

本合同为中小企业预留合同：（☐是/☒否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件及磋商文件规定条款和成交供应商承诺，甲乙双方签订本合同。

一、合同标的

1、项目名称：2026 年食品抽检

2、合同的金额为人民币（大写）肆拾陆万叁仟元整（¥ 463000.00）。

3、合同总额包括但不限于满足本次竞标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含竞标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。如磋商文件对其另有规定的，从其规定。

4、服务内容：2026 年食品抽检（南河）1 项，开展食品抽检 598 批次。其中 2026 年抽检 473 批次，2026-2027 年跨年抽检 125 批次。抽检的品种和检验项目、抽检依据及执行的标准按照采购文件中采购需求的要求执行。

二、质量保证

1、服务质量要求：达到行业标准和甲方的相关标准和要求。

2、乙方所提供的服务及服务内容必须与响应文件承诺相一致。有国家强制性标准

的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

三、权利保证

1、乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权利，且所有权、处分权等没有受到任何限制。

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者任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或者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。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

四、交付和验收

1、服务时间：2027年5月31日前完成，具体时间按合同签订约定。，

服务地点：采购人指定地点。

2、乙方应按响应文件的承诺向甲方提供相应的服务，并提供所服务内容的相关技术资料。

3、乙方提供不符合响应文件和本合同规定的服务成果，甲方有权拒绝接受。

4、乙方完成服务后应及时书面通知甲方进行验收，甲方应在收到通知后七个工作日内进行验收，逾期不开始验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖采购人公章，甲乙双方各执一份。

5、甲乙双方应按照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》、双方合同、响应文件验收。

6、甲方在初步验收或者最终验收过程中如发现乙方提供的服务成果不满足响应文件及本合同规定的，可暂缓向乙方付款，直到乙方及时完善并提交相应的服务成果且经甲方验收合格后，方可办理付款。

7、甲方验收时以书面形式提出异议的，乙方应自收到甲方书面异议后五个工作日内及时予以解决，否则甲方有权不出具服务验收合格单。

8、各项书面成果均由乙方负责制作或编制，甲方按本合同约定进行协助。如果验收不合格，未按照合同约定达到要求的，乙方应按甲方意见进行修改或重新制作或编制，并自验收不合格之日起 5 个工作日内重新提请甲方验收。

9、乙方保证，双方在本项目执行中形成的与甲方有关的任何成果或知识产权的所有权，归双方所有，对于甲方提供的资料乙方应具有保密性。

五、服务、质量保证期

乙方应按照国家有关法律法规以及磋商文件和本合同所附的《服务承诺》，为甲方提供相关服务。

六、付款方式

1、在合同履行期间，甲方要求终止或解除合同，乙方已开始工作的，甲方应根据乙方已进行的实际工作量给予适当的补偿。

2、付款方式：合同生效后 15 日内支付合同总金额的 30%为预付款，余款按采购单位要求分批次进行检验，检验项目完成且采购单位收到检验报告后，成交人开具发票十五个工作日内付清。

3、资金性质：财政性资金

七、履约保证金

履约保证金金额：每分标按中标金额的0%（注：履约保证金不超过 5%）。

履约保证金递交方式：支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函等非现金方式（参照磋商保证金）。

履约保证金退付方式、时间及条件：由中标人向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区政府采购项目合同验收书》（详见桂财采〔2015〕22 号），保证金收取单位

在收到合格材料后 5 个工作日内办理退还手续（不计利息）。

签订合同后，如成交供应商不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

八、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

九、违约责任

1、除不可抗力原因外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可要求乙方支付违约金。每推迟一天按合同金额的万分之一支付违约金，该违约金累计不超过合同金额的 1%。

2、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。若人民法院判决甲方承担责任，甲方承担责任后，有权向乙方要求承担一切责任（包括但不限于诉讼费、财产保全费、差旅费、律师服务费、执行费、评估费、公告费）。

3、合同约定付款方延期付款的，每天向乙方偿付延期款额万分之一违约金，但违约金累计不得超过延期款额 1%。

十、不可抗力事件处理

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。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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。

十一、合同争议解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地的广西壮族自治区贵港市平南县人民法院提起

诉讼。

2、因服务质量问题发生争议的，应邀请监督管理部门进行核准。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

十二、合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

十三、合同的变更、终止与转让

1、除《中华人民共和国政府采购法》第 50 条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

十四、签订本合同依据

1、采购磋商文件；

2、乙方提供的响应文件；

3、成交通知书。

4、上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

十五、本合同一式四份，具有同等法律效力，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起 2 个工作日内，采购人或采购代理机构应当将合同副本报同级财政部门备案。

甲方（章） 年 月 日	乙方（章） 年 月 日
单位地址：平南县平南街道罗合社区大科屯	单位地址：南宁市良庆区体强路 20 号
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：0775-7835932	电话：0771-5303430
开户银行：	开户银行：中国银行南宁市青山路支行
账号：	账号：623657485074
邮政编码：537300	邮政编码：530201

附件1:

2026年食品抽检（南河）检验清单

任务类型	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类	风险等级	检验项目（2026 年）	批次（含检验、采样）
				（四级）			
2026 年抽检	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯并[a]芘 玉米赤霉烯酮 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 黄曲霉毒素 B ₁	3
		大米	大米	大米	较高	镉（以 Cd 计） 无机砷（以 As 计） 苯并[a]芘 黄曲霉毒素 B ₁	9
		挂面	挂面	挂面	一般	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）	2
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	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 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3
	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 特丁基对苯二酚（TBHQ）	13
				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）	3
				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	4
	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	5

						山梨酸及其钾盐（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	
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 菌落总数	2
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒粉	较高	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）	8
		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 二氧化硫残留量	2
				火锅底料、 麻辣烫底料	一般	罂粟碱 吗啡 可待因 那可丁 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
		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）	3
	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）	3

			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	4
		熟肉制品	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	8
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 氯霉素 菌落总数	3
			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	8
			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	2
	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	12
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	
				调制乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	
				高温杀菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	

				发酵乳	高	蛋白质 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	4
	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	较高	亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	12
						亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	
						亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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）	5
		蛋白饮料	蛋白饮料	一般		蛋白质 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	2
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	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） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
		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	4
		固体饮料	固体饮料	较高		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	2

			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）	3
方便食品	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	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	8
			方便面	方便米粉（米线）	较高	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	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	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	
		方便食品	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	5
饼干	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	10
薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 糖精钠（以糖精计） 纽甜 三氯蔗糖	5

			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	2
	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	6
			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	3
			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）	4
	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）	10
	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	10

		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	2
				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	1
	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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 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	18
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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） 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）	3

	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	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 安赛蜜 二氧化硫残留量 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红） 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	12
	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	15
				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	
				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	4
	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	5
				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	2

				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	2
水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	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） 合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红）	3
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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） 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）	3
	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般		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）	4
		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	3
	糕点	面包	面包	较高		酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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	14
		月饼	月饼	较高		酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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	8

			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 霉菌	5
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 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、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	11
	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳 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	3
			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）	4
			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）	4

			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） 铝的残留量（干样品，以Al计）	3
	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	4
	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）	10
				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）	8
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	6
				其他油炸面制品（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）	2
		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） 苯并[a]芘	3
				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）	5
		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	8

				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	
		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）	7
		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	5
		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）	13
				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	6
				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）	17
				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	35

				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	1
		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)	6
			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)	5
	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	6
2026- 2027 年跨 年抽 检	粮食加工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯并[a]芘 玉米赤霉烯酮 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 黄曲霉毒素 B ₁	1
		大米	大米	大米	较高	镉(以 Cd 计) 无机砷(以 As 计) 苯并[a]芘 黄曲霉毒素 B ₁	3
		挂面	挂面	挂面	一般	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)	1
	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 特丁基对苯二酚(TBHQ)	3
				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)	1

				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	1
	调味品	酱油	酱油	酱油	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） 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	1
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 菌落总数	1
		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 二氧化硫残留量	1
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱 吗啡 可待因 那可丁 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
	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）	1
			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	2

		熟肉制品	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	2
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 氯霉素 菌落总数	1
			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	1
			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	1
	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	4
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	
				调制乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	
				高温杀菌乳	高	蛋白质 三聚氰胺 黄曲霉毒素 M ₁	
			发酵乳	发酵乳	高	蛋白质 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	1

	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	3
				饮用纯净水	较高	亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以 NO ₂ -计） 溴酸盐 大肠菌群 铜绿假单胞菌	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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）	2
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质 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	1
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	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） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			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	2
			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）	1

	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	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	2
			方便面	方便米粉（米线）	较高	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	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	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 菌落总数 大肠菌群 霉菌	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 三氯蔗糖 菌落总数 大肠菌群	1
	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	3
	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 糖精钠（以糖精计） 纽甜 三氯蔗糖	1

			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	1
	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	1
			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	1
			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）	2
	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）	2

		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	3
	酒类	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	1
				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	1
	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 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 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	7
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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） 二氧化硫残留量 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红等）	1

						脂红、苋菜红、亮蓝)	
	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	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 安赛蜜 二氧化硫残留量 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红） 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	6
	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	4
				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	
				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	1
	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	1
				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	1
				冰糖	一般	蔗糖分	0

						还原糖分 色值 干燥失重 二氧化硫残留量 螨	
	水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	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） 合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红）	1
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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） 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）	1
	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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）	1
			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	1
	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） 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	3
			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 霉菌	1

			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 过氧化值（以脂肪计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 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、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	5
豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳 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	1	
		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 A1 计）	1	
		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 A1 计） 合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1	
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）	3	
			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）	2	

				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	2
				其他油炸面 制品(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)	1
		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) 苯并[a]芘	1
				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)	2
		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)	1
		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	2
		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)	2
				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	1

				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）	2
				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	9
		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）	2
			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）	1
	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	1