

合同编号：柘财采磋-2026-36-003

政府采购合同

(服务类)

第一部分 合同书

项目名称：柘城县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目

甲 方：柘城县市场监督管理局

乙 方：奥迈检测有限公司

签 订 地：商丘市柘城县

签订日期：2026 年 8 月 18 日



2026 年 8 月 11 日，柘城县市场监督管理局以竞争性磋商对柘城县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目项目进行了采购。经河南鼎越工程项目管理有限公司评定，奥迈检测有限公司为该项目中标供应商。现于中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经柘城县市场监督管理局（以下简称：甲方）和奥迈检测有限公司（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的

1.2.1 标的名称：柘城县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目（第 3 标段）；

1.2.2 标的数量：食品安全专项监督抽检 600 批次；

1.2.3 标的质量：符合国家相关抽检规定。

1.3 价款

本合同总价为：¥ 291000 元（大写：贰拾玖万壹仟元整）。

分项价格:

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	批次	监督抽检项目	单 价	合计
1	粮食 加工 品	小麦 粉	小麦 粉	小麦粉	较高	2	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B1、偶氮甲酰胺、过 氧化苯甲酰	475	950
			大米	大米	较高	2	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、 无机砷(以As计)、苯并[a]芘、 黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	475	950
			挂面	挂面	一般	2	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、 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)	475	950
		其他 粮食 加工 品	谷物 加工 品	谷物加 工品	一般	1	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、 黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	475	475
			谷物 碾磨 加工 品	玉米粉 (片、 渣)	较高	1	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲 霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪 腐镰刀菌烯醇	475	475
				米粉	较高	1	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、 总汞(以Hg计)、无机砷(以As 计)	475	475
				其他谷 物碾磨 加工品	较高	1	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、 赭曲霉毒素A	475	475
			谷物 粉类 制成 品	生湿面 制品	较高	10	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠 盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残 留量、合成着色剂(柠檬黄)	475	4750
				发酵面 制品	较高	10	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜 素(以环己基氨基磺酸计)、安赛 蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、 菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb 计)	475	4750

				米粉制品	较高	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	475	475
				其他谷物粉类制成品	较高	1	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	475	475
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	2	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）	520	1040
				玉米油	高	2	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	520	1040
				芝麻油	高	13	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	520	6760
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	1	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	520	520
				菜籽油	高	2	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	520	1040
				大豆油	高	2	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）	520	1040
	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	3	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）	520	1560
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	2	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	505	1010

							量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群		
	食醋	食醋	食醋	一般	2		总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	505	1010
	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	2		氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	505	1010
	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	2		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	505	1010
	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	1		酸价/酸值、过氧化值	505	505
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉			较高	20		铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	505	10100	

	调味料		其他香辛料调味品	较高	2	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	505	1010		
			固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	2	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮（以 N 计）	505	1010	
				其他固体调味料	一般	2	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	505	1010	
				半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	1	二氧化钛	505	505
		坚果与籽类的泥（酱）	一般		1	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	505	505		
			调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	10	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	505	5050
					火锅底料、麻辣烫底料	一般	10	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	505	5050

			其他半 固体调 味料	一 般	2	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	505	1010
		液体 复合 调味 料	蚝油、虾 油、鱼露	一 般	5	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	505	2525
			其他液 体调味 料	一 般	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	505	505
	味精	味精	味精	一 般	2	谷氨酸钠	355	710
	食盐	食用 盐	普通食 用盐	一 般	1	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）	485	485
			低钠食 用盐	一 般	1	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）	485	485
			风味食 用盐	一 般	1	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）	485	485
			特殊工 艺食用 盐	一 般	1	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 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以	485	485

							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	1	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)	485	485
4	肉制 品	预制 肉制 品	调理 肉制 品	调理肉 制品(非 速冻)	高	2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)	525	1050
			腌腊 肉制 品	腌腊肉 制品	高	3	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚硝 酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及 其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及 其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成 着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、 诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉 素、红 2G	525	1575
			熟肉 制品	发酵 肉制 品	高	2	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	525	1050
	肉制 品	熟肉 制品	酱卤 肉制 品	酱卤肉 制品	高	30	镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、 总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝 胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)、纳他霉素、防腐剂混合使用 时各自用量占其最大使用量的比 例之和、糖精钠(以糖精计)、合 成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂 红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌	525	15750
			油炸 肉制 品	油炸肉 制品	高	1	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚 硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡 萄球菌、单核细胞增生李斯特氏	525	525

							菌、致泻大肠埃希氏菌		
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	1	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	525	525
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	2	苯并[a]花、N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	525	1050
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	2	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	525	1050
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	2	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁	495	990
				灭菌乳	高	2	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁	495	990
				高温杀菌乳	高	2	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁	495	990

				发酵乳	高	2	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素 M ₁	495	990
				调制乳	高	2	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M ₁	495	990
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	2	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	495	990
			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	1	蛋白质、三聚氰胺	495	495
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	1	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	495	495
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	1	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	495	495
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	1	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	495	495
				奶片、奶条等固态成型产品	高	2	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	495	990
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	5	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	495	2475

			饮用纯净水	较高	5	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	495	2475
			其他类饮用水	较高	2	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	495	990
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	2	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	495	990
		蛋白饮料	蛋白饮料	一般	1	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、霉菌、酵母、商业无菌	495	495
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	1	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	495	495
		茶饮料	茶饮料	一般	1	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	495	495

7	方便食品	方便食品	固体饮料	固体饮料	较高	1	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	495	495
			其他饮料	其他饮料	较高	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	495	495
			方便面	油炸面、非油炸面	较高	2	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	485	970
				方便米粉（米线）	较高	2	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	485	970
				方便粉丝	较高	2	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	485	970
其他方便面	较高	1		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	485	485			
		调味面制品	调味面制品	较高	5	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基	485	2425	

							磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				冲调类方便食品	较高	1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	485	485
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	2	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	485	970
				其他类方便食品	较高	2	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	485	970
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	2	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	510	1020
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	1	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	505	505

							计)、商业无菌		
				水产动物类罐头	一般	1	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	505	505
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	3	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	505	1515
				蔬菜类罐头	较高	2	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	505	1010
				食用菌罐头	较高	2	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	505	1010
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	5	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	485	2425
11	速冻食品	速冻面米	速冻面米	速冻面米生制	较高	2	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、	485	970

		食品	食品	品			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	1	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	485	485
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	1	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	505	505
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	1	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、二氧化硫残留量	505	505
			速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	1	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	485	485
		速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	1	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）	485	485
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	1	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	485	485
		薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	2	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	515	1030
				薯粉类	一般	1	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	485	485

				其他薯类食品	一般	1	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	485	485
1 3	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	1	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	510	510
			果冻	果冻	一般	3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	510	1530
1 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	2	铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	525	1050
1 5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	5	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	495	2475
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	1	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）	495	495
		啤酒	啤酒	啤酒	一	5	酒精度、甲醛	495	2475

1 6	蔬菜 制品				般				
			葡萄酒	葡萄酒	较高	2	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)	495	990
			果酒	果酒	较高	2	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	495	990
		其他 酒	配制 酒	以蒸馏 酒及食 用酒精 为酒基 的配制 酒	较高	1	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜	495	495
		蔬菜 制品	酱腌 菜	酱腌菜	较高	5	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	485	2425
			蔬菜 干制 品	蔬菜干 制品	较高	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)、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)	485	485
			其他 蔬菜 制品	其他蔬 菜制品	一 般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	485	485

1 7	水果 制品	水果 制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	2	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	525	1050
			水果干制品	一般	2	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	525	1050
			果酱	一般		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、二氧化硫残留量	485	0
1 8	炒货 食品及坚果 制品	炒货 食品及坚果 制品	瓜子	一般	5	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	515	2575
			花生制品	一般	5	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	515	2575

							素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌		
			其他炒货食品及坚果制品	一般	2		酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	515	1030
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	2	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	485	970
			干蛋制品	干蛋制品	较高	2	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	485	970
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	2	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	485	970
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	1	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	485	485
				绵白糖	一般	1	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	485	485
				赤砂糖	一般	1	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）	485	485
				红糖	一般	1	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）	485	485
				冰糖	一般	1	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）	485	485

2 1				冰片糖	一般	1	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螯、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)	485	485
				方糖	一般	1	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螯	485	485
				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、螯、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	485	0
	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	1	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	485	485
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	8	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	485	3880
				其他淀粉制品	较高	2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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	485	970
			淀粉糖	淀粉糖	一般		铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3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	485	0

							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		
							酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧 化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝 的残留量(干样品,以Al计)、 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠 檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、 亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂 混合使用时各自用量占其最大使 用量的比例之和、菌落总数、大肠 菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、 霉菌、富马酸二甲酯	525	2625
2	糕点	糕点	面包	面包	较 高	5	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧 化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖 精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以 丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以 脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着 色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、 苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、 防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和、菌落总 数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、 沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	525	2625
2			月饼	月饼	较 高	5	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及 其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌、霉菌、商业无菌	525	1575

			糕点	糕点	较高	10	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	525	5250
2 3	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	2	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	485	970
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	2	蛋白质、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	485	970
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	2	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	485	970

			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高		铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	485	0
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	1	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氟胺菊酯	480	480
25	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	一般	3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	485	1455
				包子（自制）	一般	3	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）	485	1455
				油饼油条（自制）	较高	3	铝的残留量（干样品，以Al计）	485	1455
				凉皮类（自制）	较高	2	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄	485	970
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	5	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	485	2425
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	2	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）	485	970
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	3	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）	485	1455

		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)	485	0
2 6	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜 禽 肉 及 副 产 品	猪肉	猪肉	高	15	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	475	7125
				牛肉	高	5	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛	475	2375
				羊肉	高	5	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	475	2375
			禽肉	其他畜肉	高		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	475	0
				鸡肉	高	5	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	475	2375
				鸭肉	高	1	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	475	475
				其他禽肉	高		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、培	475	0

2 7	蔬菜	蔬菜					氟沙星、洛美沙星、达氟沙星		
			畜副 产品	猪肝	高	2	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸	475	950
				牛肝	高	1	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	475	475
				羊肝	高	1	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	475	475
				猪肾	高	1	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	475	475
				牛肾	高	1	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）	475	475
			豆芽	豆芽	较高	15	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）	450	6750
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	5	镉（以Cd计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅（以Pb计）	450	2250
			鳞茎 类蔬 菜	葱	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果	450	2250
				韭菜	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
			叶菜 类蔬 菜	菠菜	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	450	2250
				大白菜	较高	5	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯	450	2250

						氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	5	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
			芹菜	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
			油麦菜	较高	5	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
			茄果类蔬菜					
			辣椒	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺	450	2250
			茄子	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
			甜椒	较高	5	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺	450	2250

			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	5	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	450	2250
			豆类蔬菜	菜豆	较高	3	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	1350
				豇豆	较高	5	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	450	2250
				食荚豌豆	较高	3	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	450	1350
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	3	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	450	1350
				甘薯	较高	1	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	450	450
				胡萝卜	较高	3	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	450	1350
				姜	较高	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	450	2250

2 8	水产品	水产品		萝卜	较高	3	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺	450	1350
				山药	较高	1	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	450	450
				去皮蔬菜	较高	3	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）	450	1350
			淡水产品	淡水鱼	高	2	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	495	990
				淡水虾	高	2	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	495	990
				淡水蟹	高	1	镉（以 Cd 计）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物	495	495
			海水产品	海水鱼	高	2	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	495	990
				海水虾	高	1	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	495	495
				海水蟹	高	1	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石	495	495

							绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星		
			贝类	贝类	高	1	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	495	495
			其他水产品	其他水产品	高		镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	495	0
2 9	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	5	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	455	2275
				梨	较高	2	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素	455	910
			核果类水果	枣	较高	2	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	455	910
				桃	较高	3	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	455	1365
				油桃	较高	2	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	455	910
			柑橘类水果	柑、橘	较高	3	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	455	1365
				柚	较高	2	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺	455	910
				柠檬	较高	1	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	455	455

				橙	较高	2	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	455	910
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	3	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	455	1365
				草莓	较高	2	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	455	910
				猕猴桃	较高	2	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果、吡唑醚菌酯	455	910
				西番莲（百香果）	较高	1	镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	455	455
				桑葚	较高	1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	455	455
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	5	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	455	2275
				芒果	较高	3	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	455	1365
				火龙果	较高	3	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	455	1365
				荔枝	较高	2	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	455	910

[illegible]

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式: 合同签订生效或中标单位提交电子预付款保函,且具备实施条件后5个工作日内,采购人支付合同总金额的40%作为预付款,完成相关服务并经验收小组验收合格后,自收到发票之日起3个工作日内完成合同款项100%支付;

1.4.2 发票开具方式: 电子发票(增值税专用发票)。

1.5 履行期限、地点和方式

1.5.1 履行期限: 1年;

1.5.2 履行地点: 按采购单位指定地点完成相关抽检内容;

1.5.3 履行方式: 自行完成现场抽样、实验室检验,出具CMA检验报告,完成抽检系统上报,提交全套成果资料。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外,如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行,那么甲方可要求乙方支付违约金,违约金按每迟延履行一日的应提供而未提供服务价格的 0.5 %计算,最高限额为本合同总价的 5 %;迟延履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起,甲方有权在要求乙方支付违约金的同时,书面通知乙方解除本合同;

1.6.2 除不可抗力外,如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款,那么乙方可要求甲方支付违约金,违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的 0.5 %计算,最高限额为本合同总价的 5 %;迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起,乙方有权在要求甲方支付违约金的同时,书面通知甲方解除本合同;

1.6.3 除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务,经催告后在合理期限内仍未履行的,或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的,或者任何一方有腐败行为(即:提供或给予或接受或索取任何财物或其

他好处或者采取其他不正当手段来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)或者欺诈行为(即:以谎报事实或隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)的,对方当事人可以书面通知违约方解除本合同;

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时,仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施,并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时,仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.5 除前述约定外,除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的义务,对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等,且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,书面通知甲方暂停采购活动的情形,或者询问或质疑事项可能影响中标结果的,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议,双方当事人均可通过和解或者调解解决;不愿和解、调解或者和解、调解不成的,可以选择下列第 2 种方式解决:

1.7.1 将争议提交商丘市柘城县仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.7.2 向甲方所在地人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

甲方：柘城县市场监督管理局

统一社会信用代码：

11411424725830407F

住所：柘城县未来大道

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：476200

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

日期：2026年8月18日

乙方：奥迈检测有限公司

统一社会信用代码或身份证号码：

91371700MA3NA0657X

住所：山东省菏泽市高新区黄河路食品

工业园东侧

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：274000

电话：0530-5960222

传真：0530-5960222

电子邮箱：amtesting@126.com

开户银行：中国建设银行股份有限公司

菏泽北城支行

开户名称：奥迈检测有限公司

开户账号：37050181630200000190

日期：2026年8月18日

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标供应商的价格。

2.1.3 “服务”系指中标供应商根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。

2.1.4 “甲方”系指与中标供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定提供服务的中标供应商；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的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定提供服务的地点。

2.2 技术规范

服务所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件（如果有的话）及其技术规范偏差表（如果被甲方接受的话）相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标

权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 合同涉及技术成果的归属和收益的分成办法的，详见合同专用条款。

2.4 履约检查和问题反馈

2.4.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确保乙方所提供的服务能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.4.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.5 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场

地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8 延迟履行

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

2.9 合同变更

2.9.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项，且如果系追加与合同标的相同的服务的，那么所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%；

2.9.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.10 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.11 不可抗力

2.11.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.11.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.11.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在 合同专用条款 约定时间内以书面形式变更合同；

2.11.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在 合同专用条款 约定

时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.12 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

2.13 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.14 合同中止、终止

2.14.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.14.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.15 检验和验收

2.15.1 乙方按照合同专用条款的约定，定期提交服务报告，甲方按照合同专用条款的约定进行定期验收；

2.15.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

2.15.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.16 通知和送达

2.16.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的 / / 发出的

所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于7个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.16.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.17 合同使用的文字和适用的法律

2.17.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.17.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.18 履约保证金：无。

2.19 合同份数

合同份数按合同专用条款规定，每份均具有同等法律效力。

14

15

16

17

18

19

20