

合同编号: _____

2021 年泗县食品安全监督抽检第三方食品 检验服务

(项目编号: 项目编号: SXCG2021186 号)

委托方(甲方): 泗县市场监督管理局

受托方(乙方): 安徽国泰众信检测技术有限公司

签订地点: 泗县市场监督管理局

签订时间: 二〇二一年五月二十八日



合同编号：

食品安全监督抽检委托合同

一、合同当事人

甲方：（委托方） 泗县市场监督管理局

乙方：（受托方） 安徽国泰众信检测技术有限公司

依据《中华人民共和国民法典》的规定，经合同双方协商一致，就甲方委托乙方开展辖区县级食品抽检工作，（以下简称抽检）事宜签订本合同。

二、履行期限及金额

双方约定本合同履行期限自 2021 年 05 月 28 日起至 2021 年 10 月 31 日止，检验食品品种共 1214 批次，抽检费用共 710000.00 元（详见乙方在中标时的报价表，含车辆、运输、人员等费用）。

三、履行方式

甲方以检验计划形式，向乙方下达需提供的检验服务项目和有关要求（检验项目除另有规定外，均按照《宿州市食品安全监督抽检实施细则（2021年版）》《国家食品安全监督抽检实施细则（2021年版）》执行）。乙方根据抽检计划要求，向甲方提供食品抽检服务。甲方按照本合同约定，向乙方支付抽检费用。

四、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1. 编制检验计划，明确抽检任务。
2. 每年组织有关专家对乙方的检验能力和质量等进行考评，考评内容参照安徽省食品安全监管部门有关规定执行。考评不符合要求的，有权暂

停乙方与考评项目对应的检测工作，并要求乙方查找原因，采取整改措施，整改符合要求的方可恢复检验工作，仍不符合要求的撤销承检资格。

3. 乙方出具的检验结果或报告不符合有关规定的，甲方有权要求其重新进行检验并出具检验报告。

4. 对乙方提供的购样、检验等费用清单进行核对，确认后按照本合同规定拨付抽检费用。

(二) 乙方权利义务

1. 严格按照有关法律法规、规章和《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《宿州市食品安全监督抽检实施细则（2021年版）》以及本合同约定等有关要求，开展抽样、检验工作。抽检使用“国家食品安全抽检监测信息系统（以下简称“国抽系统”）”进行，实施采样并索取发票；检验应在20日内出具合法、有效的检验报告，节令性食品应于节日前5日内完成抽检工作并出具检验报告，样品检验要有体现检验全过程的相关记录，所有食品抽样、检验信息都要按照要求及时、准确、规范录入“国抽系统”。

乙方出具检验报告前要认真审核报告内容。不合格检验报告要及时录入“国抽系统”。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，乙方应在发现问题并经确认无误后24小时内填写《食品安全抽检监测限时报告情况表》，将问题或有关情况报告甲方。

承检机构信息报告时，应确保对方收悉，并做好记录备查。

2. 对抽检计划中载明的内容存在异议的，可自收到计划之日起七日内向甲方提出；逾期未提出的，视作同意。

3. 食品检验服务的质量应符合国家检验质量控制管理的有关规定、甲方的有关要求及检验机构质量管理相关要求，并向甲方提供实验室质量管理体系相关文件和记录。

4. 按照甲方要求参加相关能力和质控考评，包括能力验证、实验室间比对等。考评不符合要求的，应向甲方出具说明报告，分析原因并提出改

进措施。

5. 发生影响合同履行的特殊情况，如停电、停水、自然灾害时或检测工作量、检测时限、检测方法、样品量等不能满足食品抽检计划要求时，应当及时通知甲方。

6. 应对检验样品和检验数据保密。不得将抽检计划内容告知被抽检单位；不得在甲方正式公布抽检信息之前对外泄露有关抽检情况及抽检结果。

7. 在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一品质和批号产品的委托检验，不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的活动，一旦发现承检单位与被抽检单位存在影响抽检结果公正性的行为，立即撤销乙方承检资格。

8. 乙方应在抽检任务全部完成后，及时提供所承担的食品抽检质量分析报告。

9. 抽样时至少有2名符合抽样要求的人员（执法人员或委托的抽样人员）同时现场抽取样品，未经甲方同意乙方不得擅自到被抽样单位抽样。

10. 被抽样单位提出异议或复检的，乙方应按甲方要求提供相关材料和数据资料。

五、伴随服务

乙方为甲方提供如下伴随服务：

(一) 按照甲方的要求，为甲方提供抽样工具、人员及车辆，样品采集完成后按照食品的保存要求送至乙方实验室检测，抽检过程中产生的购样费、车辆、运输、人员等费用由乙方承担。

(二) 乙方按照样品标识的保存条件，按规定保存复检备份样品。（检验结论合格的，应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。）

(三) 乙方应定期将食品抽检结果(合格、不合格)按照甲方要求的格式报送泗县市场监督管理局食安股。

六、检验费用结算

(一) 依据泗县市场监督管理局招标乙方中标的价格进行结算。

(二) 抽检费用年终统一结算。乙方应在规定时间内,向甲方提供抽检费用发票等材料。甲方应在验收及审核后,按照规定支付到乙方指定账户。

(三) 乙方未按规定的要求完成抽检任务,甲方可不予支付食品抽检费用。

(四) 甲方对乙方的考评结果为不符合,整改仍不符合要求,甲方不予支付乙方已经实施抽检所发生的费用。

七、违约责任

(一) 乙方不履行合同的要求,甲方不支付抽检费用,同时乙方应向甲方支付违约金,违约金为检验计划规定乙方应完成检验任务相应检验费用的30%。

(二) 乙方未按照约定履行合同的(包括质量、服务等事项的),或出现重大差错的,甲方有权扣除乙方应完成检验任务的相应检验费用。

(三) 因检验结果差错造成甲方行政或民事赔偿的,乙方应当负连带责任,乙方应当赔偿甲方因此造成的损失,包括但不限于调查费用、律师费用等。

八、合同的终止和解除

(一) 有下列情形之一的,本合同终止:

1. 乙方检验机构资格被撤销的;
2. 乙方未通过计量认证或审查认可复验的;
3. 合同期限已满,未再续约的;
4. 双方协商一致,解除合同的;

5. 法律规定的其他情形。

(二) 乙方有下列情形之一的,甲方可解除本合同:

1. 隐瞒有关情况、提供虚假资料,或存在贿赂、欺骗等不正当行为的;
2. 利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益,徇私舞弊,出具虚假检验报告的;

3. 违反计量认证要求,发生因严重质量问题影响检验数据的情况;

4. 能力验证多次出现不符合要求,或发生重大差错的;

5. 未经检验出具检验报告的;

6. 未经批准或授权,将检验检测数据用于学术研究、擅自对外公布或泄露给第三方的。

(三) 甲方有下列情形之一的,乙方可解除本合同:

1. 未经双方协商一致,随意变更抽检计划的;
2. 未按照合同约定向乙方支付抽检费用的。

九、合同变更

新的法律法规实施,本合同有关事项需要变更的,甲乙双方协商进行变更。

十、合同争议解决方式

本合同在履行过程中发生争议,由双方当事人协商解决。协商不能解决的,提交宿州市仲裁委员会仲裁解决。

十一、合同效力

本合同正文、合同附件、补充协议以及甲方制定的抽检计划具有同等法律效力。

十二、附则

(一) 本合同如有不适用条款和未尽事宜,双方可协商解决或签订补充协议。

(二) 本合同未作规定的事项按《中华人民共和国民法典》的有关规

定执行。

(三) 本合同一式肆份，双方各执贰份。

十三、附件

抽检任务计划表。

甲方（盖章）：泗县市场监督管理局

乙方（盖章）安徽通泰检测技术有限公司

地址：宿州市迎驾山路

地址：合肥市大连路徽商总部广场

法定代表人：汪飞

法定代表人：陈洪周

委托代理人：武列成

委托代理人：甘中

电话：

电话：

日期：2021 年 5 月 28 日

日期：2021 年 5 月 28 日

附件 1

泗县流通领域食品安全抽检

序号	食品大类(一级)	食品四类	检测参数	抽检数
1	粮食加工品	大米	杂质、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1	20
		通用小麦粉、专用小麦粉	水分、粉质曲线稳定时间、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛	35
		普通挂面、手工面	酸度、自然断条率、铅(以 Pb 计)	18
		玉米粉、玉米片、玉米渣	磁性金属物、脂肪酸值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	5
		其他谷物碾磨加工品	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	9
2	食用油、油脂及其制品	花生油	折光指数、脂肪酸组成、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	8
		玉米油	折光指数、水分及不挥发物含量、不溶性杂质、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	8

3	调味品	芝麻油	折光指数、主要脂肪酸、组成碘值、皂化值、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]花、溶剂残留量、丁基羟基苯醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	22
		橄榄油、果油橄榄油	水分及不挥发物含量、不溶性杂质、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]花、溶剂残留量、丁基羟基苯醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	4
		菜籽油	折光指数、水分及不挥发物含量、不溶性杂质、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]花、溶剂残留量、丁基羟基苯醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10
		大豆油	折光指数、水分及不挥发物含量、不溶性杂质、酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]花、溶剂残留量、丁基羟基苯醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	15
		食用植物油和油	折光指数、酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]花、溶剂残留量、丁基羟基苯醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10
		酱油	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B ₁ 、3-硝基-1,2-丙二醇、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	25

火锅底料、麻辣调料、底料	鸡精、鸡精调味料	食醋	不挥发酸（限固态发酵食醋）总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钾盐（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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	15
		黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	10
		料酒	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（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）、铅（以 Pb 计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	15
		辣椒、花椒、辣椒粉	铅（以 Pb 计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	15
火锅底料、麻辣调料、底料	鸡精、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	15	
		罂粟碱、吗啡、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（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、二氧化硫残留量、金	15	

			黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
		腌腊肉制品	酸价、挥发性盐基氮(以脱脂猪肉)、蛋白质、三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)	25
4	肉制品	酱卤肉制品	蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、锡(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、氯霉素、酸性橙 II、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌	40
5	乳制品	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M1、地塞米松、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
		灭菌乳	脂肪、蛋白质、非脂肪固体、酸度、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌	10
		发酵乳	脂肪、蛋白质、非脂肪固体、酸度、乳酸菌数、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群	10

		全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	脂肪、蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M1、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	12
		饮用纯净水	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	30
		果、蔬汁饮料	可溶性固形物、果汁含量、铅(以 Pb 计)、展青霉素、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	15
6	饮料	蛋白饮料	蛋白质、可溶性固形物、棕榈酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山梨酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山梨酸)/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5
		茶饮料	蛋白质(限奶及奶茶饮料)、茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	15
7	方便食品	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15

	调味品 a	方便粥、 方便盒 饭、冷面 及其他熟 制方便食 品等	胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、糖精钠、甜菜红、安赛蜜、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	35
			酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钾盐（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	15
8	饼干	饼干	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	20
9	罐头	水果类罐 头	固形物、可溶性固形物、锡（以 Sn 计）、展青霉素、二氧化硫残留量、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、靛蓝）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钾盐（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）、阿斯巴甜、商业无菌	35
		食用菌罐 头	固形物、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、锡（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	10

10	速冻食品	水饺、元宵、馄饨、包子、馒头等生制品	蛋白质、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）	35
		速冻调理肉制品	糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	30
11	薯类和膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	蛋白质、挥发性盐基氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、锡（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钾盐（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、金黄色葡萄球菌	20
		糖果	干燥失重、还原糖、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	20
12	糖果制品	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	可可脂、总可可固形物、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌	20
		果冻	可溶性固形物、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	15
13	茶叶及相关制品	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	水分、总灰分、铅（以 Pb 计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氧萘醌、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、涕灭净、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、蚜虫威	20

14	酒类	白酒、白 酒(液 态)、白 酒(原酒)	固形物、总酸、总酯、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	25
		黄酒	总酸、氨基酸态氮、酒精度、铅(以 Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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)、三氯蔗糖	10
		啤酒	二氧化碳、总酸、原麦汁浓度、酒精 度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化 硫残留量、警示语标注	18
		葡萄酒	总糖、干浸出物、干浸出物、总酸、 胭脂红、苋菜红、赤鲜红、安赛蜜、 酒精度、铅(以Pb计)、赭曲霉毒 素A、甲醇、苯甲酸及其钾盐(以苯 甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨 酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢 乙酸计)、纳他霉素、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)、三氯蔗糖	8
15	蔬菜 制品	其他发酵 酒	酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及 其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖 精计)	10
		以蒸馏酒 及食用酒 精为酒基 的配制酒	总酸、总酯、酒精度、铅(以Pb计)、 甲醇、氰化物(以HCN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)	6
15	蔬菜 制品	酱腌菜	食盐、铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其 钾盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留 量、防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量比例之和、组胺、三氯蔗 糖、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)、脱氢乙酸及其钾 盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红 I-IV、 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏 菌	20

16	水果 制品	蜜饯类、 凉果类、 果脯类、 话化类、 果糕类	总糖、总酸、铅(以Pb计)、展青 霉素、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、 防腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和、糖精钠(以糖 精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、 胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用 时各自用量占其最大使用量的比例 之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、 大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色 葡萄球菌	18
17	炒货 食品 及坚 果制 品	开心果、 杏仁、扁 桃仁、松 仁、瓜子	水分、食盐、酸价(以脂肪计)、过 氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、 黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三 氯蔗糖、组胺、二氧化硫残留量、大 肠菌群、霉菌、沙门氏菌	11
18	蛋制 品	再制蛋	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、苯 甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总 数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷(以 As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫硫 残留量、螨	17
19	食糖	白砂糖	总糖分、不溶于水杂质、总砷(以 As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫硫 残留量、螨	5
		红糖	水分、总糖、不溶于水杂质、总砷(以 As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫硫 残留量、螨	5
		盐渍鱼	水分、盐分、过氧化值(以脂肪计)、 组胺、锡(以Cd计)、N-二甲基亚 硝胺、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	11
		其他盐渍 水产品	水分、盐分、N-二甲基亚硝胺、苯甲 酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨酸计)	5
20	水产 制品	熟制动物 性水产制 品	锡(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、 苯并[a]芘、苯甲酸及其钾盐(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、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌、副溶血性弧菌	12

21	淀粉及淀粉制品	淀粉	水分、蛋白质（限食用小麦淀粉）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌	10
		粉丝粉条	水分、淀粉、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	30
22	糕点	其他淀粉制品	水分、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	12
		糕点	蔗糖、蛋白质、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、苏丹红 I-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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、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、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	25
22	糕点	月饼	蔗糖、蛋白质、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苏丹红 I-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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	30
		粽子	苏丹红 I-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）、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	15

附件二

泗县特殊食品安全监督抽检

23	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	脲酶试验、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）、防腐剂和混使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	30
		腐竹、油皮及其再制品	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、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
24	蜂产品	蜂蜜	水分、灰分、果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数	15
合计				1144

序号	食品大类（一级）	食品四类	监测参数	抽检数
1	保健食品	减肥类	功效/标志性成分、灰分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、芬氟拉明、麻黄碱、酚酞、霉菌和酵母	4
		润喉	功效/标志性成分、灰分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、胶囊壳中的铬、霉菌和酵母、	4

二氧化硅		
改善睡眠类	功效/标志性成分、灰分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、胶囊壳中的铬、地西洋、硝西洋、氯硝西洋、氯氮卓、莫沙西洋、马来酸咪达唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、霉菌和酵母	4
缓解体力疲劳/提高免疫力类	功效/标志性成分、水分、灰分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、胶囊壳中的铬、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、伐地艾地那非、伐地地那非、那莫西地那非、霉菌和酵母	5
增加骨密度、通便	功效/标志性成分、灰分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、胶囊壳中的铬、霉菌和酵母	4
辅助降血脂	功效/标志性成分、灰分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、胶囊壳中的铬、霉菌和酵母	4
营养补充剂	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、胶囊壳中的铬、	4

婴幼儿辅食食品		
谷物辅食食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、维生素 C、生物素、磷、钾、水分、不溶性膳食纤维、水解活性测定、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、锡 (以 Sn 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐 (以 NaNO3 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸	8
泥(糊)状罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、总汞 (以 Hg 计)、锡 (以 Sn 计)、硝酸盐 (以 NaNO3 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO2 计)、商业无菌、霉菌	5
颗粒状罐装食品		
汁类罐装食品		
辅食营养补充食品	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸 (烟酰胺)、维生素 B6、维生素 B12、泛酸、胆碱、维生素 C、二十二碳六烯酸、水解活性测定、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐 (以 NaNO3 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
辅食营养补充片		
辅食营养散剂		

		孕妇及乳母营养补充品	铁、维生素 A、维生素 D、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌	
3	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、泛酸、维生素 C、铜、镁、铁、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、	11
		较大婴儿配方（乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品）幼儿配方食品	蛋白质、脂肪、维生素 A、维生素 D、维生素 E、烟酸（烟酰胺）泛酸、维生素 C、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、水分、灰分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	12
		合计		70