

第一包技术参数				
货物名称	主要技术参数	单位	数量	预算单价
纯牛奶	<p>一、纯牛奶参数：</p> <p>1、感官要求：</p> <p>(1) 色泽：呈乳白色或微黄色。</p> <p>(2) 滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味。</p> <p>(3) 组织状态：呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>(1) 脂肪/(g/100g) ≥ 3.1</p> <p>(2) 蛋白质/(g/100g) 牛乳 ≥ 2.9</p> <p>(3) 非脂乳固体/(g/100g) 牛乳 ≥ 8.1</p> <p>(4) 酸度/(° T) 12-18</p> <p>3、污染物限量：应符合 GB2762-2022 规定。真菌毒素限量：应符合 GB2761-2017 规定。生牛乳应符合 GB19301-2010 的规定。纯牛奶符合食品安全国家标准 GB25190-2010。微生物要求：应符合商业无菌的要求，按 GB/T4789.26 规定的方法检验。三聚氰胺监测，指标为 $\leq 2.5\text{mg/kg}$，按照 GB/T22388 的规定方法执行。</p> <p>4、其他要求：</p> <p>(1) 规格：200ML/盒，盒装带吸管。</p> <p>(2) 保质期 ≥ 6 个月，须具有食品生产许可证编号。</p>	盒	211800	1.95 元/盒
交货地点：实施农村义务教育学生营养改善计划学校。				

第二包技术参数				
货物名称	主要技术参数	单位	数量	预算单价
鸡蛋	<p>1. 新鲜无破损、大小均匀，送货至学校的鲜鸡蛋每个质量不低于 53 克，每 100 枚鸡蛋最低蛋重不低于 5.4 kg。</p> <p>2. 符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB 2749-2015），农药残留限量符合中华人民共和国国家标准食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》（GB276</p>	个	143280	0.9 元/ 个

	<p>3-2019)、兽药残留限量应符合中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定。</p> <p>3. 蛋壳清洁完整,无裂纹、无霉斑,灯光透视时蛋内无黑点及异物;去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性,蛋白稀稠分明,无正常视力可见外来异物。</p> <p>4. 保证送货至学校零损耗。采取托箱送货,包装标识应符合 GB7718 的规定。</p> <p>5. 有合格的检疫报告、检验合格证。其余符合国家相关标准。</p> <p>鸡蛋为当日制作可食用熟鸡蛋。</p>			
大米	<p>大米为袋装食用大米,符合《中华人民共和国国家标准 大米》(GB/T1354-2018)等国家标准,质量等级为一级标准。碎米总量不得高于 15%,其中小碎米含量不得高于 1%;加工细度精碾;不完善粒含量不得高于 3%;水分含量不得高于 15.5%;杂质总量不得高于 0.25%,其中无机杂质含量不得高于 0.02%;黄粒米含量不得高于 1%;互混率不得高于 5%;色泽气味正常。包装应符合 GB/T17109 的规定和食品安全要求。包装应坚固结实,封口或缝口应严密。包装大米的标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定,产品名称应按 GB/T 1354-2018 规定的名称和等级标注。优质大米建议标注最佳食用期。储存和运输应符合相关要求。有合格的检疫报告、检验合格证,其余符合国家相关标准。</p>	kg	6191.8	6.5 元/ kg
面粉	<p>面粉为袋装食用小麦粉,25kg/袋,符合《中华人民共和国国家标准 小麦粉》(GB1355-86)等国家标准,质量等级为特制一等粉,有合格的检疫报告、检验合格证。灰分不得高于 0.7%;面筋质(以湿重计)不低于 26%;含砂量不得高于 0.02%;磁性金属物不得高于 0.003g/kg;水分不得高于 14%;脂肪酸值(以湿基计)不得高于 80;气味口味正常。小麦粉的包装、运输和储存,必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求,严防污染。其余符合国家相关标准。</p>	kg	34653.8	5.5 元/ kg
食用油	<p>食用油为桶装非转基因菜籽食用油,每桶容量≥5L,符合《中华人民共和国国家标准 食品安全国家标准植物油》(GB2716-2018)等国家标准,有合格的检疫报告、检验合格证。</p>	L	4130.46	13 元/

	<p>具有产品应有的色泽、滋味和气味，无焦臭、酸败及其它异味，具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物。酸价（KOH）不得高于 3mg/g；过氧化值不得高于 0.25g/100g；溶剂残留量不得高于 20mg/kg；游离棉酚/棉籽油不得高于 200mg/kg；压榨油溶剂残留量不得检出（检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出）。食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。单一品种的食用植物油中不应掺有其他油脂。其余符合国家相关标准。</p>			L
--	--	--	--	---

第一包技术参数