

货物名称	主要技术参数	单位	数量	预算 单价
纯牛奶	一、纯牛奶参数: 1、感官要求: (1) 色泽:呈乳白色或微黄色。 (2) 滋味、气味:具有乳固有的香味,无异味。 (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。 2、理化指标: (1) 脂肪/(g/100g) ≥ 3.1 (2) 蛋白质/(g/100g) 牛乳 ≥ 2.9 (3) 非脂乳固体/(g/100g) 牛乳 ≥ 8.1 (4) 酸度/(° T) 12-18 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。 4、其他要求: (1) 规格:200ML/盒,盒装带吸管。 (2) 保质期 ≥ 6 个月,须具有食品生产许可证编号。	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。				