

2025 年永昌县所有实施营养改善计划的农村义务教育阶段学校牛奶、果汁供应
及大宗食材采购项目统计明细表

| 采购项目 | 标准要求及规格 | 计量单位 | 数量 | 合计金额（元） | 备注 |
|------|--|------|-------|---------|-----|
| 大米 | <p>1. 按食品安全标准和法律法规要求规定执行；植物检疫按有关标准和国家有关规定执行；净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。</p> <p>2. 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行；加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行，加工精度标准样品应执行当年颁布的 LS/T 15121、LS/T 15122 或 LS/T 15123；杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行；垩白度检验：按 GB/T 1354-2018 附录 A 规定的方法执行；水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行；黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行；互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行；色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行；品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T 1534 和 LS/T 1535；直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行；净含量检验：按 JJF 1070 规定执行；镉(以 Cd 计)检验：指标为$\leq 0.2\text{mg/kg}$，按 GB 5009.15 的规定方法执行。</p> <p>3. 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品名称应按 GB/T 1354-2018</p> | 千克 | 22955 | | 包 1 |

| | | | | | |
|----|--|----|--------|--|-----|
| | <p>规定的名称和等级标注。外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。</p> <p>4. 储存和运输。袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。在满足上述包装、运输和储存的条件下，保质期不应低于三个月。</p> | | | | |
| 面粉 | <p>1. 供应特制一等、特制二等或标准粉的小麦粉。质量指标：特制一等：加工精度：按实物标准样品对照检验粉色麸星；灰分，%（以干物计）≤ 0.70；粗细度%：全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%；面筋质，%（以湿重计）≥ 26.0；含砂量%≤ 0.02；磁性金属物%≤ 0.003；水分%≤ 14.0；脂肪酸值（以湿基计）≤ 80；气味口味：正常。特制二等：加工精度：按实物标准样品对照检验粉色麸星；灰分，%（以干物计）≤ 0.85；粗细度%全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0%；面筋质，%（以湿重计）≥ 25.0；含砂量%≤ 0.02；磁性金属物%≤ 0.003；水分%≤ 14.0；脂肪酸值（以湿基计）≤ 80；气味口味：正常。标准粉：加工精度：按实物标准样品对照检验粉色麸星；灰分，%（以干物计）≤ 1.10；粗细度%：全部通过 CB20 号筛，留存在 CB30 号筛的不超过 20.0%；面筋质，%（以湿重计）≥ 24.0；含砂量%≤ 0.02；磁性金属物%≤ 0.003；水分%≤ 13.5；脂肪酸值（以湿基计）≤ 80；气味口味：正常。</p> <p>2. 特制一等、特制二等和标准粉的加工精度，以国家制订的标准样品为准；粗细度中的</p> | 千克 | 129225 | | 包 1 |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|-----|
| | <p>筛上剩余物，用感量 1/10 天平称量不出数的，视为全部通过；气味、口味：一批小麦粉固有的综合气味和口味；卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>3. 检验方法。小麦粉样品的扦取和各项指标的检验，按照 GB 5490~5539-85《粮食、油料及植物油脂检验》执行。过氧化苯甲酰检验，指标为“不得检出”，按 GB/T 22325 的规定方法执行。</p> <p>4. 包装、运输和储存。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。</p> | | | | |
| 清油 | <p>1. 供应食用植物油(以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂)和食用植物调和油(用两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用油脂)。感官要求：色泽：具有产品应有的色泽；滋味、气味：具有产品应有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味；状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物。</p> <p>2. 理化指标：酸价 (KOH) (mg/g) 米糠油、棕榈 (仁) 油、玉米油、橄榄油、棉籽油、椰子油等其他 ≤ 3；过氧化值/ (g/100g) ≤ 0.25；溶剂残留量 a / (mg/kg) ≤ 20；游离棉酚/ (mg/kg) 棉籽油 ≤ 200； a 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)。</p> <p>3. 污染物、真菌毒素和农药残留限量。污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。苯并(a)芘检验，指标为\leq</p> | 千克 | 18272 | | 包 1 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|-----|
| | <p>10 μg/kg, 按 GB 5009.27 的规定方法执行。黄曲霉毒素 B1 检验, 指标为 ≤10 μg/kg, 按 GB 5009.22 的规定方法执行。</p> <p>4. 食品添加剂和食品营养强化剂。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。</p> <p>5. 单一品种的食用植物油中不应掺有其他油脂。食用植物调和油产品应以“食用植物调和油”命名。食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例。食用植物调和油的标签标识可以注明产品中大于 2% 脂肪酸组成的名称和含量(占总脂肪酸的质量分数), 格式和要求按 GB 2716 -2018 附录 A 操作。</p> | | | | |
| 鸡蛋 | <p>1. 供应品质为 AA 级、A 级和 B 级, 重量为 XL、L 和 M 级别的鲜鸡蛋。感官指标。色泽: 灯光透视时整个蛋呈微红色; 去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色, 蛋白澄清透明, 无其他异常颜色; 气味: 蛋液具有固有的蛋腥味, 无异味; 状态: 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>2. 品质分级。AA 级: 蛋壳: 清洁、完整, 呈规则卵圆形, 具有蛋壳固有的色泽, 表面无肉眼可见污物; 蛋白: 粘稠、透明, 浓蛋白、稀蛋白清晰可辨; 蛋黄: 居中, 轮廓清晰, 胚胎未发育; 异物: 蛋白容器中无血斑、肉斑等异物; 哈夫单位: ≥72。A 级: 蛋壳: 清洁、完整, 呈规则卵圆形, 具有蛋壳固有的色泽, 表面无肉眼可见污物; 蛋白: 较粘稠、透明,</p> | 千克 | 45530 | | 包 1 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|-----|
| | 浓蛋白、稀蛋白清晰可辨；蛋黄：居中或稍偏，轮廓清晰，胚胎未发育；异物：蛋白容器中无血斑、肉斑等异物；哈夫单位： ≥ 60 。B级：蛋壳：清洁、完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物；蛋白：较粘稠、透明；蛋黄：居中或稍偏，轮廓较清晰，胚胎未发育；哈夫单位： ≥ 55 。 | | | | |
| 牛肉 | <p>1. 符合中华人民共和国国家标准（GB/T17238-2008）必须具有《动物检疫合格证（产品B类）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。必须具备《动物检疫合格证（产品B）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。</p> <p>2. 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或有风干膜，不粘手；弹性：指压后的凹陷可恢复；气味：具有鲜牛肉正常的气味；肉眼可见异物：不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>3. 牛肉价格不能高于当地市场价格。</p> | 千克 | 10928 | | 包 2 |
| 大肉 | <p>1. 符合中华人民共和国国家标准（GB9939.1-2001）必须具有《动物检疫合格证（产品B类）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。必须具备《动物检疫合格证（产品B）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。</p> <p>2. 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或有风干</p> | 千克 | 27800 | | |

| | | | | | |
|-----|--|-----------------|--------|--|-----|
| | <p>膜，不粘手；弹性：指压后的凹陷可恢复；气味：具有鲜大肉正常的气味；肉眼可见异物：不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>3 大肉价格不能高于当地市场价格。</p> | | | | |
| 糕点类 | <p>1. 包括面包、甜饼、糖酥卷等，每个净重 100 克以上，营养成分列表（每 100 克中含）：1. 热量：230.25 大卡；2. 碳水化合物：49.04 克；3. 脂肪：0.95 克；4. 蛋白质：7.72 克；5. 纤维素：1.55 克。</p> | 千克 | 214936 | | 包 3 |
| 牛奶 | <p>1. 生牛乳应符合国家标准 GB19301 的规定。感官要求。色泽：呈乳白色或微黄色；滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；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。脂肪 a / (g/100g) \geq 3.1；蛋白质 / (g/100g) \geq 2.9；非脂乳固体 / (g/100g) \geq 8.1；酸度 / ($^{\circ}$ T) 在 12-18 之间。</p> <p>3. 污染物限量：应符合 GB 2762 规定；真菌毒素限量：应符合 GB 2761 规定；微生物要求：应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验；三聚氰胺监测：指标为 \leq 2.5mg/kg，按照 GB/T 22388 的规定方法执行。</p> | 袋 /200 克 | 442384 | | 包 4 |
| 苹果汁 | <p>1. 符合现行国家标准和《食品安全法》的要求。营养成分：能量每 100 毫升内含 \geq 180KJ，NRV% \geq 2%；蛋白质每 100 毫升内含 \geq 0g，NRV% \geq 0%；脂肪每 100 毫升内含 \geq 0g，NRV% \geq 0%；碳水化合物每 100 毫升内含 \geq 9.8g，NRV% \geq 3%；钠每 100 毫升内含 \geq 0g，NRV% \geq 0%等。配送</p> | 盒 /250m l | 183040 | | 包 4 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | 时必须向学校提供每批次的质检报告单。 2. 规格：盒装净含量 250ml/盒，常温保质期 12 个月。 | | | | |
| 包 1：2049165.40； 包 2：1735430.00； 包 3：447614.48； 包 4：1838593.08； | | | | | |
| 合计：大写人民币：陆佰零柒万零捌佰零贰元玖角陆分。 合计：6070802.96 | | | | | |