

采购需求

名称	包号	金额	数量
大米、面粉、食用油	第四包	119.641 万元	大米：2650 袋、面粉：41.63 袋、食用油：1256 桶

大米

大米主要技术参数及要求

- (1) 产品规格：每袋大米净重为 25Kg。
- (2) 执行标准：供应优质一级粳米。按原料稻谷类型。
- (3) 质量指标

优质大米

品种		优质粳米
(3.1)	等级	一级
(3.2) 碎米	总量/% ≤	5.0
	其中：小碎米含量/% ≤	0.1
(3.3)	加工细度	精碾
(3.4)	垳白度/% ≤	2.0
(3.5)	品尝评分值/分 ≥	90
(3.6)	直链淀粉含量/%	13.0~20.0
(3.7)	水分含量/% ≤	15.5
(3.8)	不完善粒含量/% ≤	3.0
(3.9) 杂质限量	总量/% ≤	0.25
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.02
(3.10)	黄粒米含量/% ≤	0.5
(3.11)	互混率/% ≤	5.0
(3.12)	色泽、气味	正常

其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、垳白度和品尝分值为定等指标。

（4）卫生要求。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。

（5）检验方法。平均长度检验：随机取完整米粒 10 粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度。双试验误差不应超过 0.5mm，求其平均值再除以 10 即为大米的平均长度。碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行，在称量碎米、大碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。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。垳白度检验：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。

（6）包装和标签。包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。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 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。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）。

（7）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 3 个月。

面粉

- (1) 产品规格：每袋面粉净重为 25Kg。
- (2) 执行标准：供应特制一等的小麦粉。
- (3) 质量标准

小麦粉等级指标及其他

序号	等级	加工精度	灰分,% (以干物计)	粗细度%	面筋质,% (以湿重计)	含砂量 %	磁性金属物 g/kg	水分%	脂肪酸值 (以湿基计)	气味口味
3.1	特制一等	按实物标准样品对照检验 色麸星	≤ 0.70	全部通过CB36号筛,留存在CB42号筛的不超过10.0%	≥ 26.0	≤ 0.02	≤ 0.003	≤ 14.0	≤80	正常
3.2	特制一等的加工精度，以国家制订的标准样品为准。									
3.3	粗细度中的筛上剩余物，用感量 1/10 天平称量不出数的，视为全部通过。									
3.4	气味、口味：一批小麦粉固有的综合气味和口味									
3.5	卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。									

(4)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。

（5）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。

食用油

(1) 产品规格：每桶食用油净重为 10L。

(2) 执行标准：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）。

(3) 感官要求

序号	项目	要求	检验方法
3.1	色泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于 50ml 烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入 150ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
3.2	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。	
3.3	状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物。	

(4) 理化指标

序号	项目	食用植物油 (包括调和油)	检验方法
4.1	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	GB 5009.229
4.2	过氧化值/ (g/100g)	0.25	GB 5009.227

4.3	极性组分/%	≤	—	GB 5009.202
4.4	溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	≤	20	GB 5009.262
4.5	游离棉酚/(mg/kg)棉籽油	≤	200	GB 5009.148
4.6	注：划有“—”者不做检测。			
4.7	^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）。			

（5）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 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ ，按 GB 5009.27 的规定方法执行。黄曲霉毒素 B1 检验，指标为 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ ，按 GB 5009.22 的规定方法执行。

（6）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。

（6）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。

2025 年临洮县农村义务教育学生营养改善计划 大宗食材招标配送分片表（片 2）		
序号	学区	人数
1	椒山初级中学	3229
2	实验四小	755
3	洮阳学区	2449
4	玉井学区	823
5	衙下学区	1552
6	南屏学区	2397
7	龙门学区	1096
8	窑店学区	934
9	康家集学区	1062
10	衙下中学	520
11	特教学校	43
合计		14860