

质量要求

1. 大米

1.1 大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018（普通大米），GB/T 19266（五常优质大米），GB/T 18824（盘锦优质大米），GB/T 20040（方正一等大米），GB/T 22438（原阳一级大米）（如国家标准修订或变更，按最新标准执行）的大米等级指标及质量指标要求。

1.2 质量等级：一级大米

1.3 包装规格：主要以 50 斤/袋用量为主，其他规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

1.4 品牌要求：优先考虑黑土嘉禾，十月稻田，香满年，乔府大院，哈尔滨大米等市场保有量大的知名品牌。

1.5 独立包装，包装袋应坚固结实，封口应严实，包装袋应符合国家食品相关标准，包装袋无破损，包装上注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证号，以便于运输存储使用为原则。

1.6 数量：根据采购人实际需要数量提供。

1.7 标识(生产日期、保质期)齐全，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

2. 面粉

2.1 面粉的质量指标不低于 GB/T8607（高筋粉），GB/T1355-2021（中筋粉），GB/T8607（低筋粉）（如国家标准修订或变更，按最新标准执行）的精制粉等级指标及质量指标要求。

2.2 等级：高筋粉一级，中筋粉特制一等，低筋粉一级。

2.3 包装规格：主要以 50 斤/袋用量为主，其他规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则

2.4 品牌要求：优先考虑中裕，五得利，香满园，金龙鱼，鲁花，半球，中粮等市场保有量大的知名品牌。

2.5 独立包装，包装袋应坚固结实，封口应严实，包装袋应符合国家食品相关标准，包装袋无破损，包装上注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证号等。

2.6 数量：根据采购人要求提供。

2.7 标识(生产日期、保质期)齐全，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

3. 杂粮类

3.1 符合国家和行业食品卫生相关标准。

3.2 商品的包装须符合国家和行业有关规定，无污物、无泄漏、无胀袋、无变质发霉等现象。杂粮色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味。对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。

3.3 运输过程须保证食品的卫生与安全。

3.4 标识(生产日期、保质期)齐全，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

4. 冷冻制品

4.1 冷冻肉质量应符合 GB 2707-2016，GB 2762-2017，GB2733-2015(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定标准和国家卫生、安全标准要求。

4.2 品牌要求：优先考虑六和，圣农，正大，隆达，雅士亨等市场保有量大的知名品牌。

4.3 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

4.4 冻品不解冻、软化、出水、带血水、风干、变色。

4.5 主要产品有鸡腿、琵琶腿、鸡胗、鸡米花、仙脆鸡腿、火山石烤肠、鸭腿、半片鸭、鸡柳、翅根、四喜丸子、毛头丸子。

4.6 须有生产厂家《出厂检验报告》。

4.7 数量:根据采购人要求提供

4.8 标识(生产日期、保质期)齐全, 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

5. 调味品类

5.1 符合国家和行业食品卫生相关标准。

5.2 品牌要求: 优先考虑巧媳妇, 好太太, 紫林, 味达美, 海天, 东古, 金龙鱼, 李锦记等市场保有量大的知名品牌。

5.3 商品的包装须符合国家和行业有关规定, 无污物、无泄漏、无胀袋、无变质发霉等现象。调味品色泽正常, 具有该品种固有的香味, 无异味。对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。

5.4 主要有盐、酱油、醋、调味酒、味极鲜、白糖、红糖、味精、蚝油、鸡精、麻汁、老抽、黄豆酱、甜酱等, 干货有小咸菜、秋耳、腐竹、八角咸菜丝、干辣椒、花椒、酵母、银耳、紫菜、香菇等。

5.5 运输过程须保证食品的卫生与安全。

5.6 数量: 根据采购人要求提供。

5.7 标识(生产日期、保质期)齐全, 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。(散装类产品除外)。

6. 牛奶

6.1 符合国家食品安全最新标准。

6.2 品牌要求: 优先考虑蒙牛, 伊利, 得益, 三元, 光明, 君乐宝等市场保有量大的知名品牌。

6.3 提供的牛奶及牛奶制品必须在保质期内, 新鲜、卫生、安全, 包装物应符合国家食品安全相关标准。

6.4 规格要求: 250ML/盒或(以具体需求为准)

6.5 数量:根据采购人要求提供

6.6 标识(生产日期、保质期)齐全, 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

7. 方便面

7.1 符合国家食品安全最新标准。

7.2 品牌要求: 康师傅, 白象, 今麦郎, 统一, 五谷道场等市场保有量大的知名品牌。

7.3 提供的方便面必须在保质期内, 新鲜、卫生、安全, 包装物应符合国家食品安全相关标准。

7.4 数量: 根据采购人要求提供。

7.5 标识(生产日期、保质期)齐全, 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

8. 火腿肠

8.1 符合国家食品安全最新标准。

8.2 品牌要求: 双汇, 金锣, 雨润, 喜旺, 得利斯等市场保有量大的知名品牌。

8.3 提供的火腿肠必须在保质期内, 新鲜、卫生、安全, 包装物应符合国家食品安全相关标准。

8.4 数量:根据采购人要求提供

8.5 标识(生产日期、保质期)齐全, 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

9. 消耗品

9.1 符合国家和行业相关标准。

9.2 数量:根据采购人要求提供

9.3 主要有餐洗净、塑料袋、圆三格餐盒、450 圆汤盒、抽纸、一次性筷子、厨师工作服、厨房用具等。

10. 鲜肉产品类（鲜猪肉，猪骨，猪内脏，牛肉类、羊肉类、驴肉类）

10.1 鲜肉质量应符合 GB/T9959-2019, GB/T17238, GB9961, GB 2707-2016, GB 2762-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定规定标准和国家卫生、安全标准要求。

10.2 等级：鲜肉一级

10.3 品牌要求：喜旺，雨润，得利斯，金锣，双汇，千喜鹤市场保有量大的知名品牌。

10.4 外观：无槽头肉和血刀肉；无甲状腺、肾上腺、病变淋巴；无残留毛绒；无浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。

10.5 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

10.6 气味：具有鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。

10.7 鲜猪肉供应时符合生猪溯源体系要求，须有产地动物卫生监督机构出具的当日《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章，《肉品品质检验合格证》。

10.8 数量：根据采购人要求提供。

11. 鲜禽类（鸡、鸭、鹅）

11.1 冷冻肉质量应符合 GB 2707-2016, GB 2762-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定规定标准和国家卫生、安全标准要求。

11.2 外观：无残留毛绒；无浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。

11.3 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

11.4 气味：具有鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。

11.5 数量：根据采购人要求提供

12. 蔬菜类

12.1 所有蔬菜的农药残留量均符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）及最新标准的要求。

12.2 叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶、花斑叶、烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。

12.3 根茎类：根形完整，无畸形、无泥土、无虫蛀和机械伤、无腐烂、无断折断裂，不萎蔫变软、不发芽、不变绿、不空心、不糠心、不黑心，无农药残留。

12.4 果菜类：色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，无农药残留。

12.5 芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，无农药残留。

12.6 食用菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

12.7 数量：根据采购人要求提供。

13. 蛋类

13.1 生鲜鸡蛋符合 GB2749-2015 国家标准(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定规定标准和国家卫生、安全标准要求。

13.2 所有蛋类符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）及最新标准的要求。

13.3 蛋类鲜新、卫生、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑。

13.4 数量：根据采购人要求提供。

14. 鲜活水产品

14.1 常见海水鱼虾贝类等，产品质量均符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（如国家标准修订或变更，按最新标准执行）的规定规定标准和国家卫生、安全标准要求。

14.2 水产品符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）及最新标准的要求。

14.3 水产类为活鲜保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。

14.4 数量：根据采购人要求提供。

15. 水果

15.1 所有水果的农药残留量均符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）及最新标准的要求。

15.2 新鲜，果型匀称，正常色泽，果质优良，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无失水枯萎，无农药残留。

15.3 数量：根据采购人要求提供。