**采购需求**

**采购包1：**

**标的名称：米面油**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **货物名称** | **技术参数** | **数量** | **单位** | | 香粳米 | 1、执行标准：GB/T1354  2、质量等级：一级优质粳米  3、米：米粒饱满，均匀完整，颜色纯正，有光泽，干爽无杂质，无异味，无呈粉质的颗粒，无虫蛀及有病斑的颗粒，无生霉变质的颗粒，表面无油污。  4、大米符合国家食品安全标准GB/T 1354-2009大米。 | 400袋，预估数量，最终数量据实核算 | 25公斤/袋 | |
|  | 2 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 长粒香米 | 1、执行标准：GB/T1354  2、质量等级：优质大米  3、米：颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。  4、大米符合国家食品安全标准GB/T 1354-2009大米，无杂质、杂米。 | 210袋，预估数量，最终数量据实核算 | 25公斤/袋 | |
|  | 3 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 小麦面粉 | 1、配料：小麦、水  2、产品类别：精制粉  3、面：色泽洁白，干燥松散，无结块。  4、小麦粉所用原料符合GB/T 1355-2021 小麦粉规定；  5、外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等。 | 260袋，预估数量，最终数量据实核算 | 25公斤/袋 | |
|  | 4 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 中筋面粉 | 1、配料：中筋小麦、水  2、产品类别：精制粉  3、面：色泽洁白，干燥松散，无结块。  4、小麦粉所用原料符合GB/T 1355-2021 小麦粉规定；  5、外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等。 | 810袋，预估数量，最终数量据实核算 | 25公斤/袋 | |
|  | 5 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 菜籽油**（核心产品）** | 1、加工方法：压榨法  2、质量等级：一级  3、执行标准：GB/T 1536-2021  4、感官要求  油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏。 | 250桶，预估数量，最终数量据实核算 | 10-16.4升/桶 | |
|  | 6 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 大豆油**（核心产品）** | 1、加工原料;非转基因大豆  2、质量等级：一级  3、加工方式：浸出  4、执行标准：GB/T 1535-2017  5、感官要求  油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏。 | 780桶，预估数量，最终数量据实核算 | 16-20升/桶 | |

**采购包2：**

**标的名称：巴氏杀菌奶、酸奶**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **货物名称** | **技术参数** | **数量** | **单位** | | 巴氏杀菌奶**（核心产品）** | | 1、鲜活巴氏奶、巴氏杀菌奶、全鲜乳（巴氏奶）。  2、标准：符合《国家食品安全标准生乳GB19301》、《国家食品安全标准巴氏杀菌乳GB19645》。  3、规格：900—1000ml/盒或瓶。  4、保质期：冷藏7天，2-6°冷藏。  5、成份：生牛乳，原料要求：生乳符合GB19301的规定。营养成分：蛋白质≥3.3g/100ml 脂肪≥4.2g/100ml  6、牛奶感官要求：要求无菌纸盒包装，包装干净、无破损、无挤压变形，封口初完好液体无渗出。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、无正常视力可见的异物。 | 18750瓶/盒，预估数量，最终数量据实核算 | 瓶/盒 | |
|  | 2 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 酸奶 | 1、纯品优酪乳、酸奶、发酵乳。  2、标准：符合《国家食品安全标准生乳GB19301》，《国家食品安全标准发酵乳GB19302》。  3、规格：170g—185g/杯；  4、保质期：冷藏21天，2-6°冷藏。  5、成份：生牛乳、白砂糖、只添加国务院卫生行政部门批准使用的菌种。酸奶营养成分：蛋白质≥3.0g/100g 脂肪≥3.8g/100g  6、酸奶感官要求：包装干净、无破损、无挤压变形，封口初完好液体无渗出。色泽均匀一直，呈乳白色或微黄色。滋味、气味：具有牛奶的清香、发酵乳特有的滋味。状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出。 | 25000杯，预估数量，最终数量据实核算 | 杯 | |
|  | 3 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 酸奶 | 1、益生菌发酵乳、酸奶、发酵乳。  2、标准：符合《国家食品安全标准生乳GB19301》，《国家食品安全标准发酵乳GB19302》。  3、规格：90g—100g杯；  4、保质期：冷藏21天，2-6°冷藏。  5、成份：生牛乳、白砂糖、只添加国务院卫生行政部门批准使用的菌种。酸奶营养成分：蛋白质≥3.0g/100g 脂肪≥3.8g/100g  6、酸奶感官要求：包装干净、无破损、无挤压变形，封口初完好液体无渗出。色泽均匀一直，呈乳白色或微黄色。滋味、气味：具有牛奶的清香、发酵乳特有的滋味。状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出。 | 24000杯，预估数量，最终数量据实核算 | 杯 | |