# 六、投标方案

## 第一章、产品的技术指标及功能

**附表：产品说明一览表**

投标人名称：安康福硒生态农业有限公司　　项目编号：MSXD-AKCG-2026-029

| 序号 | 所投产品名称 | 品牌/生产厂家 | 技术参数说明 | 备注 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 蔬菜类：包括但不限于：蒜台、莴笋、莲菜、芋头、鲜竹笋、荷兰豆、甜豆、豇豆、西兰花、花菜、紫甘蓝、红洋葱、茄子、西葫芦、葫芦瓜、丝瓜、黄瓜、小乳瓜、西芹、土豆、白萝卜、胡萝卜、小葱、白菜、小青菜、黄白菜、娃娃菜、油麦菜、生菜、菜心、鲜香菇、鲜平菇、杏鲍菇、冬瓜、南瓜、小金瓜、贝贝瓜、西红柿、甜椒、大红椒、铁杆山 | 有机蔬菜/安康欣润恒养殖农民专业合作社 | 1.1 新鲜度：色泽鲜艳，无明显萎蔫、变色或腐烂迹象。叶片完整，无损伤和病虫害斑点。<br>1.2 农药残留：应符合国家规定的农药残留限量标准，按供货批次提供蔬菜农药检测结果。<br>1.3 品种纯度：确保蔬菜品种的纯度，不混杂其他品种。<br>1.4 大小和形状：具有相对均匀的大小和形状，符合市场需求和相关标准。<br>1.5 包装：采用环保、卫生、符合食品包装标准的材料进行包装，包装应具有一定的透气性，以保持蔬菜的新鲜度，蔬菜应分类包装，避免不同种类蔬菜混装，对于易受损的蔬菜，应采取适当的防护措施。 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 药、红薯、紫薯、青圆椒、麦芹、豆腐、五香豆腐干、湿海带丝、蒜苗、泥姜、鲜玉米棒子、冷鲜青豌豆粒、蒜、大葱、韭菜苔、韭菜、菠菜。 | | | |
| 2 | 水果类：包括但不限于：香蕉、苹果、梨、柚子、火龙果、圣女果、西瓜、香瓜、哈密瓜、大枣。 | 飞康果品/安康市汉滨区飞康果品 | 2.1 果形完整、质地好、新鲜，无影响消费的腐烂变质；<br>2.2 基本不含可见异物，无坏死斑块，无明显的机械伤，基本无虫害，无冷害，无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；<br>2.3 无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度；<br>2.4 带柄时，其长度不能超过 1cm。<br>2.5 农药残留：应符合国家规定的农药残留限量标准，按供货批次提供农药检测结果。 | |
| 3 | 干辣椒 | 干辣椒/陕西省兴平市大自然食品有限公司 | 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 八角 | 八角/西安味料鲜商贸有限公司采购合同 | 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。 | |
| 5 | 紫菜 | 大洋紫菜/西安市大洋水产副食有限公司 | 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。 | |
| 6 | 红薯粉条 | 粉条/河南高升淀粉制品有限公司 | 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。 | |
| 7 | 香醋、酱油 | 安康酱园/安康高新酱园食品有限公司 | 4.1 包装材料应符合食品包装的卫生标准，无毒、无味、无迁移。包装密封性良好，能有效防止调味品受潮、变质和污染。<br>4.2 外包装应标明产品名称、成分、生产日期、 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 保质期、生产厂家、厂址、SC 食品生产许可证编号、执行标准等必要信息。 | |
| 8 | 生抽、耗油 | 海天/佛山市海天调味食品有限公司 | 4.1 包装材料应符合食品包装的卫生标准，无毒、无味、无迁移。包装密封性良好，能有效防止调味品受潮、变质和污染。<br>4.2 外包装应标明产品名称、成分、生产日期、保质期、生产厂家、厂址、SC 食品生产许可证编号、执行标准等必要信息。 | |
| 9 | 白砂糖 | 白砂糖/耿马南华华侨糖业有限公司 | 4.1 包装材料应符合食品包装的卫生标准，无毒、无味、无迁移。包装密封性良好，能有效防止调味品受潮、变质和污染。<br>4.2 外包装应标明产品名称、成分、生产日期、保质期、生产厂家、厂址、SC 食品生产许可证编号、执行标准等必要信息。 | |
| 10 | 冰糖 | 冰糖/邢台保德利食品股份有限公司 | 4.1 包装材料应符合食品包装的卫生标准，无毒、无味、无迁移。包装密封性良好，能有效防止调味品受潮、变质和污染。<br>4.2 外包装应标明产品名称、成分、生产日期、保质期、生产厂家、厂址、SC 食品生产许可证编号、执行标准等必要信息。 | |