

质量要求

1. 冷冻制品

1.1 冷冻肉质量应符合 GB16869-2005 鲜、冻禽产品；GB/T9959 鲜、冻猪肉及猪副产品；GB/T17238 鲜、冻分割牛肉(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。

1.2 品牌要求：优先考虑六和，圣农，正大，隆达，安井等市场保有量大的知名品牌。

1.3 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

1.4 冻品不解冻、软化、出水、带血水、风干、变色。

1.5 主要产品有鸡腿、琵琶腿、鸡胗、鸡米花、脆皮鸡腿、火山石烤肠、鸭腿、半片鸭、鸡柳、翅根、四喜丸子、毛头丸子等。

1.6 须有生产厂家《出厂检验报告》。

1.7 数量：根据采购人要求提供。

1.8 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。

2. 调味品类

2.1 符合《中华人民共和国食品安全法》和行业食品卫生相关标准。

2.2 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。

2.3 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。

2.4 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、干香菇、咸鸭蛋等。

2.5 运输过程须保证食品的卫生与安全。

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。（散装类产品除外）。

3. 牛奶

3.1 符合《中华人民共和国食品安全法》及国家食品安全最新标准。

3.2 品牌要求：蒙牛，伊利，得益，三元，光明，君乐宝。

3.3 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。

3.4 规格要求：以具体需求为准。

3.5 数量：根据采购人要求提供。

3.6 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。

4. 方便面

4.1 符合《中华人民共和国食品安全法》及国家食品安全最新标准。

4.2 品牌要求：康师傅，白象，今麦郎，统一。

4.3 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。

4.4 数量：根据采购人要求提供。

4.5 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。

5. 火腿肠

5.1 符合《中华人民共和国食品安全法》及国家食品安全最新标准。

5.2 品牌要求：双汇，金锣。

5.3 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。

5.4 数量：根据采购人要求提供。

5.5 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。

6. 水果

6.1 所有水果均符合《中华人民共和国食品安全法》及国家食品安全最新标准。

6.2 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。

6.3 数量：根据采购人要求提供。

7. 鲜禽水产

7.1 所有产品均符合《中华人民共和国食品安全法》及国家食品安全最新标准。

7.2 水产标准：无外部损伤、鱼鳞完整有光泽、眼睛突出、腹部坚实不膨胀、肛门内部洁净无异常红尾、大小均匀等。

7.3 鲜禽标准：眼球饱满平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。

7.4 数量：根据采购人要求提供。