

## 简要规格描述或项目基本概况介绍、用途

分标：1分标

（一）需求一览表									
分标预算金额：200万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要求	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价(元)	备注
						食材内容及要求	服务内容及要求		
1	禽肉类	包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，	玉米土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，鸡身洁净无毛根、杂毛，内脏、板油去除彻底无残留，无注水，按压无渗水、不松软。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，肉质紧实，具有土鸡自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。	<b>一、食材品质与食品安全管理</b>  <b>（一）品质要求</b>  1. 提供所有食材应质量优良、新鲜卫生，符合国家标准，属冷藏冷冻食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。  2. 提供的食品必须按规定进行检验、检疫： - 畜禽肉及其副产品随货提供检验检疫合格证明。 - 蔬菜等食用农产品随	27	
2	禽肉类		老土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重 2.6~3.2 斤，养殖周期 360 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油清除彻底无遗留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		30	
3	禽肉类		土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；品种纯正，羽毛光泽顺滑、脚杆细实，体态匀称紧凑。表皮薄韧有光泽，无淤血破损，		30	

		无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。无肉淤血、骨折、露骨、脱皮等。				肉质紧实有弹性、皮脆肉嫩。新鲜洁净无异味、无腐烂变质，无黏液杂质，符合食品卫生安全标准。	货提供快速检测合格证明。 - 应定点屠宰的需符合国家定点屠宰要求，其他食品需供货时提供检验合格证明。 3. 中标人供应的食品必须到合法经营单位采购，查验经营单位证照；严禁采购《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品，严禁配送含有增长素的产品及“三无”、有毒有害、过期变质、假冒伪劣食品。 4. 所供蔬菜应优先供应百色本地产出的产品，并确保品质及新鲜度。 5. 采购人有个别食材需要进行粗加工的，中标人需按照采购人要求进行相应加工。 6. 提供的鸡、鸭肉必须是喂养 4-6 个月，并为当天新鲜宰杀，优先提供本地基地产出的产品，确保禽肉的品质及新鲜度。		
4	禽肉类		土阉鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重 4.5~5.5 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油彻底清除无遗留，无注水，按压肉质紧实不渗水。表皮色泽自然，无淤血、腐斑，气味正常无异味，新鲜无变质、无反复解冻。		32	
5	禽肉类		林下阉鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重量需达标 4.5~5.5 斤，养殖周期满 240 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油彻底清除无遗留，无注水情况，按压肉质紧实不渗水。表皮色泽自然，无淤血、腐斑，气味正常无异味，新鲜无变质、无反复解冻。		28	
6	禽肉类		三黄鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，鸡身洁净无毛根、无杂毛，内脏去除彻底无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水、不松软。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，具有三黄鸡自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。		15	
7	禽肉类		乌鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，纯正乌鸡品种，表皮乌黑紧致有光泽，骨壁乌黑坚硬，肉质紧实有弹性、无异味淤血，		20	

					无破损腐烂，体态匀称，无畸形。	<p><b>(二) 食品安全要求</b></p> <p>1. 中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行，开展食品原料有效安全快检时应合理配置食品原料安全检测设备及试剂，并具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。</p> <p>2. 中标人从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单。</p> <p><b>(三) 食品配送要求</b></p> <p>1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力： 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力，其中拟投入项目的专职</p>		
8	禽肉类	清水鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重约 3.8~4.5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明。鸭身完整洁净，无毛根、无杂毛，内脏去除彻底无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水、不松软塌陷。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，具有清水鸭自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。		25	
9	禽肉类	麻鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 3.8~4.5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮色泽自然、无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		26	
10	禽肉类	水盘鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；去内脏、去油。1. 色泽：呈新鲜暗红色或淡红色，有光泽；2. 气味：具有该禽类特有的腥味，无异味；3. 质地：肉质紧实有弹性，无松软；4. 新鲜度：无黏液，无血水，无腐败。		13	
11	禽肉类	老鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 4~5 斤，养殖周期 360 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		25	
12	禽肉类	绿头土鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 4~5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，		25	

					无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。	<p>配送人员至少 2 人，且应具有有效的健康证，配备配送车辆至少 1 辆（其中配备冷藏保鲜车辆至少 1 辆），食材需专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆需符合卫生和食品安全要求；配送人员需经食品安全专项培训考核合格并持证上岗，无传染性疾病及不良从业记录，配送时需穿戴统一工服、工帽、口罩及一次性手套，遵守采购人现场管理规定，不得随意进入非配送区域，配送车辆每日配送前后各消毒 1 次，每周开展 1 次深度消毒，消毒记录留存至少 6 个月，供采购人核查。</p> <p>2. 中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货，于采购人下订单后的次日上午 9:00 前送货至采购人指定地点。</p> <p>3. 正常情况下，采购人需</p>		
13	禽肉类	香草白条鸭	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈新鲜暗红色或淡红色，有光泽；2. 气味：具有该禽类特有的腥味，无异味；3. 质地：肉质紧实有弹性，无松软；4. 新鲜度：无黏液，无血水，无腐败；5. 杂质：无可见杂质，羽毛去除干净；6. 冰衣≤15%-20%。		10	
14	禽肉类	乳鸽	只	新鲜精品	当日宰杀，新鲜、洁净，无毛，内脏清除无残留，肉质鲜嫩，无异味、无注水。重约 0.6~0.8 斤/只。		25	
15	禽肉类	大鸡中翅	斤	精品	翅身完整无破损、无淤血，肉质紧实有弹性，表皮无腐斑、无异味，新鲜无变质，无冷冻反复解冻，规格均匀、无干瘪发黑。		25	
16	禽肉类	大鸡爪	斤	精品	大鸡爪验收标准：单只≥35g、长 9-11cm，80%以上达标，无断骨破皮、残羽硬甲。色泽鲜亮无淤血发黑，气味新鲜无异味，无血污黑垫、肉眼杂质。外源性水分≤5%，不注水，挥发性盐基氮≤15mg/100g，包装完好，溯源清晰。		23	
17	禽肉类	土鸡杂	斤	新鲜精品	土鸡杂检疫合格证明齐全，食材新鲜无反复解冻、无变质发黑。各类杂件形态完整无破损、无淤血，清洗干净无杂质、无残留污物，无腥臭味等异常异味，肉质紧实有弹性，无腐烂、无黏手发滑等变质现象。		13	
18	禽肉类	鲜鸡骨架	斤	新鲜精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质，形态完整无破损，骨肉连接紧实不松散；无淤血发黑、无黏液杂质，表面干爽无多余油脂；大小均匀规整，无变质发黏、无异物附着，肉质新鲜有弹性，		8	

					符合食品卫生安全标准。	<p>于次日 9:00 前 8 小时告知中标人食材明细, 中标人无论采购量多少, 均需保质保量按时送达。遇极端天气、食材短缺等突发情况, 中标人需提前 30 分钟以电话+书面形式告知延迟原因及预计时间, 同步提供同品质、同价或低价替代食材方案, 明确 24 小时应急联系人及电话。个别品种缺货时, 中标人须在 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后, 中标人 1 小时内完成配送, 全力保障餐厅正常运营。</p> <p>4. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查, 中标人须配合。</p> <p>5. 采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检, 检测费用由中标人承担。</p> <p><b>二、投标人加工场所(仓库)要求</b></p>		
19	禽肉类	鲜鸡肾	斤	新鲜精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质, 色泽呈自然淡粉或浅红且均匀有光泽, 无发黑、淤血、变色; 约 6 个/斤, 大小基本均匀, 形态完整无破损畸形, 质地紧实有弹性, 按压不软烂不渗水, 切面纹理清晰, 表面干爽无黏液杂质。		16	
20	禽肉类	冻鸡小腿	斤	精品	肉质新鲜洁净无异味、无腐烂变质, 无淤血发黑、无黏液杂质; 形态完整无破损畸形, 大小均匀, 解冻后肉质紧实有弹性; 无冰霜过多、无反复解冻痕迹, 包装完好无破损漏液, 符合食品冷冻储存卫生标准。冰衣≤15%-20%		15	
21	禽肉类	鸡油	斤	新鲜精品	色泽呈淡黄至金黄、油亮无杂质, 气味纯正无酸败异味, 质地浓稠均匀、无分层结块, 无霉变无异物。		6	
22	禽肉类	熟鸭血	斤	新鲜精品	色泽呈均匀暗红色, 表面光滑无霉点、无气泡, 切面致密无空洞; 质地紧实有弹性, 按压不松散、不粘手; 无腥臭味、异味, 口感细嫩不柴; 无杂质、无血水渗出, 包装完好无破损, 符合食品卫生安全标准。		5	
23	禽肉类	鲜鸭肾	斤	新鲜精品	色泽呈自然淡粉或浅红色, 整体均匀有光泽, 无发黑、淤血、变色情况, 新鲜、洁净, 无异味, 无腐烂变质。约 6 个 / 斤, 大小基本均匀, 形态完整无破损、无畸形, 质地紧实有弹性, 按压无软烂、不渗水, 切面纹理清晰, 表面干爽无黏液、无杂质, 新鲜度佳。		16	
24	禽肉类	鸭爪	斤	精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质, 形态完整无破损畸形, 趾甲修剪整齐, 无淤血发黑、无黏液		20	

						杂质；肉质紧实有弹性，表皮干爽有光泽，大小基本均匀，无变质发黏情况，符合食品卫生安全相关标准。	<p>1. 中标后中标人必须具有与经营品种相适应的独立储备仓库，经营蔬菜水果等生鲜食品的，还需具备独立保鲜仓库或冷冻仓库；加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米。</p> <p>2. 加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p> <p>3. 加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。</p>		
25	禽肉类		鸭肠	斤	新鲜精品	色泽呈自然乳白或淡粉有光泽，无异味，质地脆嫩有弹性，无黏腻无淤血，无杂质无破损，规格均匀、清洗干净无残留。		15	
26	禽肉类		鸭翅	斤	精品	色泽鲜亮，无损伤淤血，无异味杂质，羽毛去净。		15	
27	水产类	含冷冻产品：包含但不限于草鱼、鲢鱼、荷花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。	大罗非	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，体表呈大罗非鱼自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏、脱鳞。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。肉质紧实有弹性，按压回弹好，具有自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。		13	
28	水产类		草鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。规格：约 3 斤/条，个体大小均匀。体表光滑有光泽，呈鱼类自然鲜活色泽，无褪色、发暗，鳞片完整不易脱落；眼球饱满清澈，鳃丝鲜红，新鲜度佳。肉质紧密有弹性，按压后迅速恢复；具有鱼类特有清新腥味，无异味、臭味。鱼体无可见杂质、异物及寄生虫，清理干净无残留，整体品质达标。		17	
29	水产类		黄蜂鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，鱼头完整无破损、无缺角，重量约 0.5 斤/条，规格达标。鱼鳃鲜红洁净，无发黑、腐烂、黏腻，眼球饱满清澈无浑浊。鱼身切口	25		

					新鲜，肉质紧实有弹性，按压快速回弹。具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味。		
30	水产类	大鱼头	斤	新鲜精品	当日宰杀，鱼头完整无破损、无缺角，重量3斤以上，规格达标。鱼鳃鲜红洁净，无发黑、腐烂、黏腻，眼球饱满清澈无浑浊。鱼身切口新鲜，肉质紧实有弹性，按压快速回弹。具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味。鱼腹黑膜、血水清理彻底，无杂质、寄生虫，整体干爽无残留，新鲜无反复解冻。	15	
31	水产类	禾花鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约6-8条/斤，且大小均匀、规格达标。体表呈自然鲜活色泽，光滑有光泽，无发白、发黏、脱鳞。鳃丝鲜红洁净，无发黑腐烂，眼球饱满清澈。鱼腹清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽。肉质紧实有弹性、按压回弹，具有自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无反复解冻。	18	
32	水产类	草鱼腩	斤	新鲜精品	草鱼腩块形规整、大小均匀，无破损碎块。肉质呈新鲜淡粉色，纹理清晰紧实，按压有弹性、回弹好，无发柴、发黑、软烂。表面干爽无黏腻、无血水渗出，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、馊味等任何异味。无鱼鳞、鱼膜残留，无杂质、异物及寄生虫，新鲜无反复解冻，品质完好。	20	
33	水产类	叉尾鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约1.8-2.2斤/条，规格达标。表皮水润有光泽，呈自然鲜活色泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残	18	

						留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。		
34	水产类		鲶鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，体表光滑无黏腻结块，呈鲶鱼自然鲜活色泽，无发暗、腐斑。重量约 2-2.5 斤/条，鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽。肉质紧实有弹性，按压快速回弹，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻，整体无杂质、寄生虫。	20	
35	水产类		鲈鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约 2 斤/条、规格达标。表皮水润有光泽，呈自然鲜活色泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。	28	
36	水产类		鲟龙鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，重量约 3 斤/条、规格达标。体表呈鲟龙鱼自然色泽，水润无发黏、腐斑，鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。肉质紧实有弹性，按压快速回弹，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻，无杂质寄生虫。	26	
37	水产类		桂花鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约 2 斤/条、规格达标。体表呈桂花鱼自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发	55	

						黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无反复解冻。		
38	水产类		巴沙鱼肉	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。重量约 2 斤/条，鱼肉呈自然的乳白色或淡粉色，色泽均匀，无发灰、发黄、发暗等异常色泽，切面有光泽，冰衣≤ 15%~20%，具有巴沙鱼特有的清淡鱼腥味，无异味。	40	
39	水产类		兰刀鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，重量约 6~8 条/斤、规格达标。体表呈自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无反复解冻。	17	
40	水产类		明虾	斤	新鲜精品	明虾约 23~25 只/斤，个大均匀。虾体鲜活，活蹦乱跳可正常活动，无黑头，虾身不弯曲、不发白，无无法活动的情况，成活率达 98% 以上。体表光洁无黏腻、无腐斑，肉质紧实有弹性，具有海虾自然清鲜味，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无变质。	33	
41	水产类		斑节虾	斤	新鲜精品	斑节虾约 13~16 只/斤，个大均匀、规格达标。虾体鲜活饱满，活蹦乱跳可正常活动，无黑头，虾身不弯曲、不发白，无无法活动的情况。体	55	

						表光洁有光泽、无黏腻腐斑，虾壳紧实不脱落，肉质弹嫩紧实，具有斑节虾自然鲜香味，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无变质、无解冻反复。		
42	水产类		车螺	斤	新鲜精品	螺体鲜活可活动，大小均匀、无破损空壳，去尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥腐斑，螺肉饱满不干瘪，无发黑、发黏、异味。肉质紧实有弹性，具有车螺自然鲜味，无酸腐味、腥臭味等。无泥沙、寄生虫及可见杂质，整体新鲜无变质，焯水后无脱肉、散碎情况。	15	
43	水产类		去尾田螺	斤	新鲜精品	螺体鲜活可活动，大小均匀、无破损空壳，去尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥腐斑，螺肉饱满不干瘪，无发黑、发黏、异味。肉质紧实有弹性，具有田螺自然鲜味，无酸腐味、腥臭味等。无泥沙、寄生虫及可见杂质，整体新鲜无变质，焯水后无脱肉、散碎情况。	15	
44	水产类		去尾石螺	斤	新鲜精品	螺体鲜活可活动，大小均匀无破损空壳，去尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥、无腐斑，螺肉饱满不干瘪，无发黑、发黏情况。具石螺自然鲜味，无酸腐味、腥臭味等任何异味，无泥沙、寄生虫及可见杂质，整体新鲜无变质，焯水后螺肉紧实不脱壳、不散碎。	15	
45	蔬菜类	包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、	带皮糯玉米	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4. 新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5. 新鲜、无虫害，自然熟，水分足，颗粒饱满。	4	

46	蔬菜类	苦瓜、佛手瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、莴笋、红薯、金针菇等。各种蔬菜应具有本	带皮甜玉米	斤	新鲜精品	1.果穗饱满规整,无畸形、破损,苞叶鲜绿紧实不枯萎发黄,无霉斑、虫蛀孔洞;2.剥去外层苞叶,籽粒排列整齐、饱满圆润,色泽鲜亮无干瘪、发黑,无缺粒空穗;3.无腐烂、异味,手感挺实,基部无老根霉变,无泡水增重、农药残留异味,整体新鲜无萎蔫。	5	
47	蔬菜类		甜玉米粒	斤	新鲜精品	1.籽粒饱满圆润、色泽鲜亮均匀,无干瘪、发黑、发褐,无未成熟青粒、霉变粒;2.无杂质、无泥沙、无玉米芯碎渣,无虫蛀痕迹及异味;3.籽粒干爽不黏手,无泡水增重、无汁液渗出,无腐烂变质,批次无秕粒、碎粒混杂,整体新鲜无发酸发馊。	5.5	
48	蔬菜类		糯玉米粒	斤	新鲜精品	1.果棒饱满规整、大小均匀,苞叶鲜绿无干枯发黄,剥叶后玉米粒排列紧密、色泽金黄鲜亮,无发黑、干瘪、虫蛀。2.玉米粒饱满多汁,捏压有弹性,无空心、霉点,果芯无腐烂,表面洁净无泥沙、杂质。3.具有甜玉米自然清甜味,无酸腐、霉味等异味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无老硬、变质果棒混杂,大小均匀。	5	
49	蔬菜类		铁棍山药	斤	新鲜精品	新鲜、细长均匀、无腐烂、无泥、直径约3厘米,约1.2斤/条。采购人要求去皮时,应去皮干净,无腐烂、无斑。	9	
50	蔬菜类		去皮铁棍山药	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、须根残留,表皮光滑完整,无破损、疤痕、霉点及褐变斑块,无虫蛀孔洞,无泥沙杂质附着。2.薯身粗细均匀、挺直紧实,无空心、糠心,肉质洁白细腻,捏压有弹性,	10	

		品种固有的颜色、光泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量				无发软、出水、发绵情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有铁棍山药自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无畸形、变质薯段混杂，整体新鲜完整。4.规格：大小均匀，直径约3厘米，约1.2斤/条。		
51	蔬菜类	无公害蔬菜安全要	去皮大芋头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀，约1.2-2斤/个。	8	
52	蔬菜类		去皮淮山	斤	新鲜精品	1.根茎挺直规整、粗细均匀，色泽乳白微黄，无发黑、褐变、霉点，表皮无破损、软烂部位。2.肉质紧实绵密，捏压有弹性，无空心、纤维化，切面水润无干缩，表面洁净无泥沙杂质。3.具淮山自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、发黏，批次无老根、变质淮山段混杂。	9	
53	蔬菜类		白萝卜	斤	新鲜精品	1.形状规整顺直、大小均匀，表皮光滑白净，无黑斑、裂口、疤痕，无空心、糠心，根须少且洁净。2.肉质紧实脆嫩，捏压有弹性，切面水润无发黄、纤维化，无霉点、虫蛀，无泥沙杂质附着。3.具白萝卜自然清甜味，无酸腐、霉味等异味，手感沉实不发飘，批次无蔫软、变质萝卜混杂，大小均匀。	2	
54	蔬菜类		去皮白萝卜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、根须残留，表皮光滑去皮彻底无老皮、根须残留，表皮光滑完整无破损、	3	

		求》《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达95%以上。				疤痕、霉点及褐变斑块，无虫蛀孔洞，无泥沙杂质附着，萝卜身形规整无畸形、断裂。2.肉质紧实脆嫩、色泽洁白均匀，内部无空心、糠心、发黑变质，捏压有弹性，无发软、渗水、发绵等变质情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有白萝卜自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无变质、发糠萝卜块混杂，整体新鲜洁净。4.规格：大小均匀。		
55	蔬菜类		红萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		3
56	蔬菜类		去皮红萝卜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、根须残留，表皮光滑完整，无破损、疤痕、霉点及褐变斑块，无虫蛀孔洞，无泥沙杂质附着，萝卜身形规整无畸形。2.肉质紧实脆嫩、色泽鲜红均匀，内部无空心、糠心、发黑变质，捏压有弹性，无发软、渗水、发绵等情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有红萝卜自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无变质、发糠萝卜块混杂，整体新鲜洁净。		3.5
57	蔬菜类		去皮冬瓜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、瓜瓤残留，表皮平整无破损、疤痕，无霉点、虫蛀孔洞及青斑，无杂质附着。2.瓜肉洁白紧实、色泽均匀，无空心、糠心、内部发黑褐变，捏压有弹性，无发软、渗水情况。3.无腐烂、酸败等异味，表面清洁		4

					无泥沙,无泡水增重现象,切块规整,批次无变质、发绵瓜块混杂,大小均匀,新鲜,约 30-40 斤/个。		
58	蔬菜类	去皮土豆	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、芽眼残留,表皮光滑完整,无破损、疤痕、霉点、青斑及虫蛀孔洞,无杂质附着。2.薯肉紧实洁白、色泽均匀,无空心、糠心、内部发黑褐变,捏压土豆有弹性,无发软、出水情况。3.无腐烂、酸败等异味,表面清洁无泥沙,无泡水增重现象,批次无变质、发糠薯块混杂。4.规格:大小均匀。	4	
59	蔬菜类	去皮粉莲藕	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	5.5	
60	蔬菜类	去皮莲藕	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	5.5	
61	蔬菜类	去皮荷兰豆	斤	新鲜精品	去皮彻底无筋丝残留,豆荚鲜绿脆挺、色泽均匀无发黄发蔫,无霉斑虫蛀、无破损软烂,豆粒饱满无空荚,表面清洁无泥沙杂质,无异味、无泡水增重,整体完整度高,无干瘪畸形果。	5	
62	蔬菜	板栗南瓜	斤	新鲜	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、	5	

	类			精品	斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
63	蔬菜类	去皮老南瓜	斤	新鲜精品	去皮彻底无残留，瓜肉紧实金黄无空心、无霉斑虫蛀，无软烂变质、无异味，表面清洁无泥沙，瓜形规整无破损、无生水浸泡增重。	3.5	
64	蔬菜类	去皮莴笋	斤	新鲜精品	去皮彻底无硬筋，新鲜挺实无空心，色泽均匀无霉斑，清洁无杂可直接切配。	4	
65	蔬菜类	去头西兰花	斤	新鲜精品	花球紧实完整、色泽鲜绿无发黄，无霉斑虫蛀、无腐烂萎蔫，花茎削平无老根，清洁无泥沙杂质，无异味、手感挺实。	6	
66	蔬菜类	去皮丝瓜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	6	
67	蔬菜类	大葱(京葱)	斤	新鲜精品	1.葱白粗壮紧实、长度均匀，色泽洁白无发灰、褐变，葱叶鲜绿舒展，无干枯、发黄、焦边，株型挺直无弯折、腐烂。2.整体无霉点、虫蛀痕迹，根部洁净无泥沙、老根，无空心、糠心，无断裂破损，无杂草等杂质附着。3.手感硬挺有韧性，具有大葱自然辛辣清香，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无蔫软、变质葱株混杂。	5	

68	蔬菜类	洋葱	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	3	
69	蔬菜类	去皮干葱头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
70	蔬菜类	去头有机菜花	斤	新鲜精品	花球松散均匀、色泽乳白微黄无发黑发黄，去头平整无老根残留，无霉斑虫蛀、无腐烂萎蔫，茎部脆嫩无空心，表面清洁无泥沙杂质，无异味、手感挺实，无泡水增重情况。	5.5	
71	蔬菜类	去皮节瓜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	4.5	
72	蔬菜类	去皮青木瓜	斤	新鲜精品	1.果体规整饱满、大小均匀，色泽浅绿白嫩，无发黑、褐变、黑斑，表皮无破损、腐烂部位。 2.肉质紧实脆嫩，捏压有弹性，无空心、纤维化，无霉点、虫蛀痕迹，表面洁净无泥沙杂质。 3.具有青木瓜自然清香味，无酸腐、霉味等异	4	

						味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无熟软、变质果体混杂。		
73	蔬菜类		去皮蒜米	斤	新鲜精品	颗粒干爽光泽明亮,无伤疤霉点黑点。	8	
74	蔬菜类		去壳毛豆	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4.新鲜度:新鲜饱满,无腐烂、变质,新鲜;5.杂质:无可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	12	
75	蔬菜类		去壳茭白	斤	新鲜精品	1.茭白茎形规整饱满、粗细均匀,色泽洁白微黄,无发黑、褐变、黑斑,表皮无破损、软烂、空心部位。2.肉质脆嫩紧实,捏压有弹性,无纤维化、霉点、虫蛀痕迹,切面水润无干缩,表面洁净无泥沙杂质。3.具有茭白自然清香味,无酸腐、霉味等异味,无泡水增重、发黏,批次无老茎、变质茭白段混杂。	10	
76	蔬菜类		去皮山东姜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	9	
77	蔬菜类		嫩子姜	斤	新鲜精品	1.姜体鲜嫩饱满、粗细均匀,色泽浅黄白嫩无发黑、褐变,表皮光滑无褶皱、疤痕,无老根、腐烂部位。2.肉质脆嫩紧实,捏压有弹性,无空心、纤维化,无霉点、虫蛀痕迹,表面洁	12	

					净无泥沙杂质。3. 具嫩子姜自然清辛味, 无酸腐、霉味等异味, 无泡水增重、萎蔫发绵, 批次无老姜、变质姜块混杂。		
78	蔬菜类	沙姜	斤	新鲜精品	1. 姜块饱满紧实、大小均匀, 色泽浅黄或棕黄鲜亮, 无发黑、褐变、霉点, 表皮无破损、腐烂、干缩起皱。2. 质地坚硬脆嫩, 切面平整无空心、纤维化, 无泥沙、杂质附着, 无虫蛀痕迹, 掂之手感沉实。3. 沙姜独特辛香浓郁, 无酸腐、霉味、异味, 无泡水增重、受潮发黏, 批次无变质、干瘪姜块混杂。	17	
79	蔬菜类	黄姜	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该根茎类蔬菜自然色泽, 无异常变色; 2. 形态: 形状完整, 无畸形, 无严重损伤; 3. 质地: 质地坚实, 无空心、糠心, 无软烂; 4. 新鲜度: 无发芽(允许范围内除外)、无腐烂, 表皮光滑; 5. 杂质: 无泥沙、须根等杂质, 清洗干净; 6. 规格: 大小均匀。	8	
80	蔬菜类	雷公根	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该蔬菜自然色泽, 无异常变色; 2. 形态: 形状完整, 无破损、虫蛀; 3. 质地: 质地良好, 符合该蔬菜特性; 4. 新鲜度: 新鲜无腐烂、变质; 5. 杂质: 无可见杂质, 清洗干净。	7	
81	蔬菜类	紫苏	斤	新鲜精品	1. 株叶完整舒展、无碎叶, 色泽紫绿鲜亮, 无发黄枯萎、焦边, 茎秆挺直无软烂、断裂。2. 叶片厚实无虫咬斑、霉点、褐变, 无泥沙、杂草等杂质附着, 无萎软发皱、掉叶情况。3. 紫苏独特辛香浓郁, 无酸腐、霉味等异味, 手感水灵挺实, 无泡水增重, 批次无黄叶、烂叶混杂。	8	

82	蔬菜类	紫包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实坚硬、外形规整,无开裂松散,色泽紫艳均匀,无发黄、黑斑、枯萎,外层叶片无破损腐烂。2.叶片脆嫩厚实,无虫咬斑、霉点,根部切口平整无腐烂,表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3.手感沉实,具有自然清香味,无酸腐、霉味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无空心、变质菜球混杂。	5.5	
83	蔬菜类	铁头包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实坚硬、外形规整,无开裂松散,色泽鲜绿均匀,无发黄、黑斑、枯萎,外层叶片无破损腐烂。2.叶片厚实脆嫩,无虫咬斑、霉点,根部切口平整无腐烂,表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3.手感沉实,具有自然清香味,无酸腐、霉味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无空心、变质菜球混杂,大小均匀。	5	
84	蔬菜类	包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实饱满、大小均匀,外形规整无开裂、松散,色泽鲜绿或浅绿均匀,无发黄、枯萎、黑斑,外层叶片无破损腐烂。2.叶片厚实脆嫩,无虫咬斑、霉点、虫蛀痕迹,根部切口平整无腐烂,无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感沉实,具有包菜自然清香味,无酸腐、霉味等异味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无空心、变质菜球混杂。	2	
85	蔬菜类	生菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂	3	

					质, 清洗干净; 6. 规格: 大小均匀。		
86	蔬菜类	小芥菜	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该蔬菜自然鲜亮色泽, 有光泽, 无发黄、枯萎; 2. 形态: 叶片完整, 无破损、虫蛀、病斑; 3. 质地: 质地脆嫩, 无软烂、纤维化; 4. 新鲜度: 新鲜水灵, 无萎蔫, 根部 (如有) 无腐烂; 5. 杂质: 无泥沙、杂草等可见杂质, 清洗干净; 6. 规格: 大小均匀。		4
87	蔬菜类	油麦菜	斤	新鲜精品	颜色翠绿, 无斑点, 无黄叶, 长约 12~18cm。		4
88	蔬菜类	卷筒青	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该蔬菜自然色泽, 无异常变色; 2. 形态: 形状完整, 无破损、虫蛀; 3. 质地: 质地良好, 符合该蔬菜特性; 4. 新鲜度: 新鲜无腐烂、变质; 5. 杂质: 无可见杂质, 清洗干净。		3
89	蔬菜类	娃娃菜	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该蔬菜自然鲜亮色泽, 有光泽, 无发黄、枯萎; 2. 形态: 叶片完整, 无破损、虫蛀、病斑; 3. 质地: 质地脆嫩, 无软烂、纤维化; 4. 新鲜度: 新鲜水灵, 无萎蔫, 根部 (如有) 无腐烂; 5. 杂质: 无泥沙、杂草等可见杂质, 清洗干净; 6. 规格: 大小均匀。		3
90	蔬菜类	娃娃菜	包	新鲜精品	新鲜、色黄, 鲜嫩, 不掉叶, 3 棵/包。规格: 大小均匀。		8
91	蔬菜类	小白菜	斤	新鲜精品	1. 株型完整挺直、大小均匀, 色泽鲜绿光亮, 无发黄、枯萎、蔫软, 菜梗脆嫩粗细均匀, 无老筋、空心、断裂情况。 2. 叶片舒展完整, 无虫咬斑、霉点、褐变, 整体无虫蛀、破损腐烂, 根部洁净无泥沙, 无杂草等杂质附着。 3. 手感水灵挺实, 具有小白菜自然清香味, 无酸		3

					腐、霉味等异味,无泡水增重,批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。		
92	蔬菜类	大白菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实饱满、外形规整,无开裂松散,色泽鲜绿洁白均匀,无发黄、黑斑,外层叶片无破损腐烂。2.叶片厚实脆嫩,无虫咬斑、霉点,根部切口平整无腐烂,表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3.手感沉实,具有自然清香味,无酸腐、霉味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无空心、变质菜球混杂。	2.5	
93	蔬菜类	百花菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	6	
94	蔬菜类	菠菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	5	
95	蔬菜类	菜心	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	5	

96	蔬菜类	空心菜	斤	新鲜精品	1.茎秆鲜嫩挺直、粗细均匀,色泽鲜绿无发黄、枯萎,茎部空心适中无霉烂,无老筋、断裂、虫蛀痕迹,节间疏密均匀。2.叶片舒展完整、颜色鲜亮,无黄烂叶、虫咬斑、霉点,整体无破损腐烂,根部洁净无泥沙,无杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实、无萎蔫发蔫,具有空心菜自然清香味,无酸腐、异味,无泡水增重,批次无老梗、烂叶混杂,整体新鲜完整。	5	
97	蔬菜类	菜心	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	4	
98	蔬菜类	空心菜梗	斤	新鲜精品	1.菜梗鲜嫩挺直、粗细均匀,色泽鲜绿无发黄、褐变,无老筋、空心、断裂,节间疏密适中。2.肉质脆嫩紧实,无霉点、虫蛀痕迹,表面洁净无泥沙、杂质,无软烂、发黏变质部位。3.具有空心菜自然清香味,无酸腐、霉味等异味,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无老梗、烂梗混杂。	6	
99	蔬菜类	香干	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	8	
100	蔬菜类	蒜苗	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫	7	

					蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
101	蔬菜类	大葱	斤	新鲜精品	根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白约35厘米以上，总长约35cm~50cm/根。规格：大小均匀。	5	
102	蔬菜类	葱白	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9	
103	蔬菜类	蒜苔	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9	
104	蔬菜类	葱花	斤	新鲜精品	株型挺实完整、无散把蔫软，色泽鲜绿洁白分层清晰，无发黄枯萎、霉斑虫蛀及腐烂，茎部粗壮无老筋硬梗，根部洁净无泥沙，无异味、无泡水增重，整把无黄叶杂质混杂，叶片舒展无破损；颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶，长20~30cm。	7	
105	蔬菜类	香菜	斤	新鲜精品	1.根茎鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、枯萎，根部洁净无老根、腐烂，无断裂、虫蛀	10	

						痕迹,株型完整。2.叶片舒展翠绿、无黄烂叶、虫咬斑、霉点,整体无破损腐烂,无泥沙、杂草等杂质附着,无蔫软发皱。3.手感水灵挺实,具有香菜浓郁自然清香味,无酸腐、异味,无泡水增重,批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。		
106	蔬菜类		香芹	斤	新鲜精品	1.茎秆鲜嫩挺直、粗细均匀,色泽鲜绿无发黄、枯萎,无老筋、空心、断裂,节间疏密适中,根部洁净无老根、腐烂。2.叶片翠绿完整、无黄烂叶、虫咬斑、霉点,整体无虫蛀、破损,无泥沙、杂草等杂质附着,无蔫软发皱。3.手感水灵挺实,具有香芹自然清香味,无酸腐、异味,无泡水增重,批次无老梗、黄叶、烂叶混杂,整体新鲜。	6	
107	蔬菜类		快菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	4	
108	蔬菜类		红米菜	斤	新鲜精品	1.株型完整挺直、长短均匀,色泽红亮鲜润,无发黄枯萎、蔫软发皱,菜梗脆嫩无老筋、空心、断裂。2.叶片舒展无虫咬斑、霉点、褐变,无破损腐烂,根部洁净无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实,具有红米菜自然清香味,无酸腐、霉味等异味,无泡水增重,批次无老梗、黄叶混杂。	6	
109	蔬菜		韭菜花	斤	新鲜	1.花茎鲜嫩挺直、粗细均匀,色泽鲜绿无发黄、	14	

	类			精品	枯萎，无老筋、空心，花穗饱满紧实，无脱落、发黑变质。 2.整体无霉斑、虫蛀、破损腐烂，且鲜嫩无黄烂，无泥沙、杂草等杂质附着。 3.手感水灵挺实，无萎蔫、发蔫，具有韭菜花自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无烂梗杂叶混杂。			
110	蔬菜类		韭菜	斤	新鲜精品	1.株型挺直整齐、长短均匀，色泽翠绿鲜亮，无发黄、干枯、蔫软，根部白净紧实，无老根、腐烂、断裂。 2.叶片肥厚完整，无虫咬斑、霉点、褐变，无泥沙、杂草等杂质附着，无空心、干尖情况。 3.手感水灵挺实，韭菜香气浓郁，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无黄叶、烂叶混杂。	4	
111	蔬菜类		上海青	斤	新鲜精品	1.株型完整挺直、大小均匀，色泽鲜绿光亮，无发黄枯萎、蔫软发皱，菜梗肥厚脆嫩，无老筋、空心、断裂。2.叶片舒展紧致，无虫咬斑、霉点、褐变，无破损腐烂，根部洁净无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实，有自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。	4	
112	蔬菜类		剥好的枸杞叶	斤	新鲜精品	1.叶片完整舒展、无碎叶烂叶，色泽嫩绿鲜亮，无发黄枯萎、焦边褐斑，茎梗细嫩无老硬纤维化。2.无虫咬痕迹、霉点杂质，无泥沙残留，手感水灵挺实，无萎蔫发皱、出水黏腻情况。3.具有枸杞叶自然清鲜气味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无黄叶、老梗混杂。	10	
113	蔬菜		剥皮的南	斤	新鲜	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、	8	

	类		瓜花		精品	斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
114	蔬菜类		一点红	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	6	
115	蔬菜类		茼蒿	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	9	
116	蔬菜类		鲜茅根	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	15	
117	蔬菜类		甜蜜豆	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，豆粒新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	7	
118	蔬菜类		鱼腥草	斤	新鲜精品	1.根茎挺直粗细均匀、节间清晰，色泽白润带粉，无发黑、褐变、霉点，无老根、腐烂、断裂部位。2.肉质脆嫩紧实，叶片鲜绿无枯黄、虫咬，表面洁净无泥沙、杂质，无发黏、软烂	8	

					情况。3. 鱼腥草独特清香味浓郁,无酸腐、霉味等异味,手感水灵,无泡水增重,批次无老茎、变质根茎混杂。		
119	蔬菜类	大芥兰	斤	新鲜精品	1. 株型挺直完整,茎秆粗壮均匀、色泽鲜绿,无空心、开裂、老筋,菜叶舒展无发黄、焦边、虫咬斑。2. 肉质脆嫩紧实,捏压有弹性,无霉点、褐变,根部切口新鲜无腐烂,表面洁净无泥沙、杂草杂质。3. 具有大芥兰自然清香味,无酸腐、霉味等异味,手感水灵挺实,无泡水增重、萎蔫发绵,批次无老株、变质菜体混杂。	5	
120	蔬菜类	带壳毛豆	斤	新鲜精品	1. 豆荚饱满紧实、长短均匀,色泽鲜绿无发黄、干枯,荚壳无破损、虫蛀、霉点,无干瘪空荚。2. 剥开后豆粒圆润饱满、色泽嫩绿,无发黑、腐烂,捏压有弹性,无泥沙、杂草等杂质附着。3. 具有毛豆自然清香味,无酸腐、霉味、异味,手感水灵不发蔫,无泡水增重,批次无老粒、变质豆荚混杂。	7	
121	蔬菜类	黄瓜	斤	新鲜精品	1. 色泽: 呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2. 形态: 形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3. 质地: 质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4. 新鲜度: 新鲜饱满,无腐烂、变质,瓜蒂新鲜;5. 杂质: 无可见杂质,清洗干净;6. 规格: 大小均匀。	4	
122	蔬菜类	西红柿	斤	新鲜精品	新鲜,颜色鲜红,无明显疤痕,无挤伤、腐烂,大小均匀,约4个/斤。	4	
123	蔬菜	土番茄	斤	新鲜	1. 色泽: 呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、	9	

	类			精品	斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
124	蔬菜类		苦瓜	斤	新鲜精品	1.果形规整、大小均匀，色泽鲜绿光亮无发暗、黄斑，表皮纹路清晰，无裂口、凹陷、疤痕及腐烂部位。2.果肉紧实、捏压有弹性，无空心、发软、绵化，瓜蒂翠绿无干枯，无霉点、虫蛀，表面洁净无泥沙。3.具有苦瓜自然清苦味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫，批次无变质、蔫软果体混杂，新鲜完整。	5
125	蔬菜类		茄子	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	4
126	蔬菜类		红薯叶	斤	新鲜精品	叶片鲜嫩完整、色泽鲜绿无发黄枯萎，无霉斑虫蛀、无破损腐烂，茎部脆嫩无老筋，无泥沙杂草等杂质，无异味、无农药残留，整体干净水灵，无蔫软失水、无变质发黑情况，批次无黄叶烂叶混杂。	5
127	蔬菜类		小芋头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐	4.5

					烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。表皮无凹凸、无泥块、泥浆;小芋头约10个/斤。		
128	蔬菜类	青瓜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4.新鲜度:新鲜饱满,无腐烂、变质,瓜蒂新鲜;5.杂质:无可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。水分充足,色泽鲜绿,带刺,直而挺,无异型,粗细均匀,表皮无擦伤,约0.8-1斤/个。	3.5	
129	蔬菜类	西葫芦	斤	新鲜精品	1.果形规整顺直,无畸形、裂口、凹陷,表皮光滑紧实,无霉斑、虫蛀、破损及疤痕;2.色泽鲜绿均匀,无发黄、发蔫、表皮起皱,捏压果肉紧实有弹性,无空心、糠心;3.无腐烂变质、无异味,基部无老根霉变,无泡水增重,整体新鲜水灵,无泥沙杂质附着。4.规格:大小均匀。	3.5	
130	蔬菜类	红甜椒	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4.新鲜度:新鲜饱满,无腐烂、变质,新鲜;5.杂质:无可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	8	
131	蔬菜类	青尖椒	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口	6	

					感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
132	蔬菜类		黄灯笼椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9
133	蔬菜类		红尖椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	12
134	蔬菜类		红泡椒	斤	新鲜精品	1.果形规整顺直，大小均匀，色泽鲜红光亮无发暗、青斑，表皮光滑紧实有光泽，无褶皱、裂口、凹陷及疤痕。2.果肉饱满厚实，捏压有弹性，无空心、软烂，新鲜翠绿无干枯，无霉点、虫蛀、破损腐烂情况。3.具红泡椒自然辛辣味，无酸腐、霉味等异味，表面洁净无泥沙杂质，无泡水增重，批次无变质、蔫软椒果混杂。	7
135	蔬菜类		指天椒	斤	新鲜精品	1.果形小巧规整、大小均匀，色泽鲜红透亮无发暗、青斑，表皮光滑紧实有光泽，无褶皱、裂口、凹陷及疤痕，果身无畸形。2.果肉饱满，捏压有弹性，无空心、软烂，新鲜翠绿无干枯，	12

					无霉点、虫蛀、破损腐烂情况，无泥沙杂质附着。3.具指尖椒浓郁自然辛辣味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无变质、蔫软椒果混杂，整体新鲜完整。		
136	蔬菜类	青美人椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	6	
137	蔬菜类	红美人椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	10	
138	蔬菜类	整个酸笋	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	5	
139	蔬菜类	甜笋片	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	5	
140	蔬菜类	海带丝	件	新鲜精品	1.丝条粗细均匀、长短适中，无碎渣、结块，色泽墨绿或深褐鲜亮，无发白、发黄、霉点，表面无黏滑附着物。2.质地柔韧有弹性，无	30	

						软烂、干硬发脆，无泥沙、杂草等杂质，无异味、腐坏部位。3. 泡发后无过度膨胀、脱胶，具有海带自然清腥味，无酸腐、霉味，批次无变质、劣质海带丝混杂。		
141	蔬菜类	凉薯	斤	新鲜精品		1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	3	
142	蔬菜类	小红薯	斤	新鲜精品		1.薯形规整饱满、无畸形破损，表皮光滑无黑斑、霉点、腐烂，根须细少洁净，无干瘪发皱、虫蛀孔洞。2.掂之手感沉实不发飘，按压表皮坚硬无凹陷，切面果肉细腻绵密，无空心、糠心、纤维化情况。3.具有小红薯自然清甜味，无酸腐、霉味等任何异味，无泡水增重、表皮发黏，批次无蔫软、变质薯块混杂。大小均匀。	4	
143	蔬菜类	中红薯	斤	新鲜精品		新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，无长芽，无腐烂，大小均匀，大个约0.4-0.5斤/个，小个约6个/斤。规格：大小均匀。	4.5	
144	蔬菜类	大红薯	斤	新鲜精品		1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	5	
145	蔬菜	紫心薯	斤	新鲜		1.薯形规整饱满、无畸形破损，表皮光滑无黑	4.5	

	类			精品	斑、霉点、腐烂，根须少且洁净，无干瘪发皱。 2. 肉质紧实绵密，掂之手感沉实不发飘，切面紫芯均匀无空心、糠心，无纤维化、虫蛀痕迹。 3. 具有紫心薯自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、受潮发黏，批次无蔫软、变质薯块混杂。大小均匀。		
146	蔬菜类		黄豆芽	斤	新鲜精品	1. 芽身挺直粗壮、长短均匀，色泽洁白微黄，豆瓣完整饱满、无发黑发蔫，芽根短小无老根，无烂芽、畸形芽。 2. 整体无霉斑、虫蛀，无黏连、发滑，表面洁净无泥沙、杂质，无腐烂变质部位。 3. 手感脆嫩水灵，无萎蔫发绵，具豆芽自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无老根、烂芽混杂。	3
147	蔬菜类		绿豆芽	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点； 2. 形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑； 3. 质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆； 4. 新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜； 5. 杂质：无可见杂质，清洗干净； 6. 规格：大小均匀。	3
148	蔬菜类		千叶豆腐	盒	新鲜精品	1. 块型规整均匀、无碎块变形，色泽乳白微黄、无发黑发灰，表面光滑无霉点、黏腻附着物及破损。 2. 质地紧实有弹性，捏压不松散、无软烂，切面细密无空洞，无异味、腐坏变质部位。 3. 具有豆制品自然清香味，无酸腐、霉味、哈喇味，无渗水、返潮发黏，批次无变质、劣质千叶豆腐混杂。	6
149	蔬菜		豆腐皮	斤	新鲜	皮身温湿柔软，无干燥干硬，无杂质发霉迹象。	8

	类			精品			
150	蔬菜类	魔芋豆腐	斤	新鲜精品	1.块型规整完整、无碎渣，色泽乳白或浅灰均匀，无发黑、发暗、霉点，表面光滑无黏腻附着物 2.质地紧实有弹性，捏压不松散、无软烂，切面细密无孔洞，无生水浸泡、异味残留。3.具有魔芋豆腐本味，无酸腐味、馊味等任何异味，手感干爽不发黏，批次无变质、软烂块体混杂。	4	
151	蔬菜类	水豆腐	斤	精品	新鲜，无异味，无腐烂变质、豆香味浓。	4	
152	蔬菜类	豆皮	斤	新鲜精品	整张淡黄浅白色，干爽无粘液粘手，整齐无异味，有浅浅豆香。	8	
153	蔬菜类	日本豆腐	支	精品	产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂变质、豆香味浓。	2	
154	蔬菜类	小青柠檬	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该青柠檬自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合青柠檬特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	10	
155	蔬菜类	湿酸山黄皮	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	11	
156	蔬菜类	去皮甜蜜豆	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、	8	

						病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
157	蔬菜类		青萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	7	
158	蔬菜类		心里美萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
159	蔬菜类		小芥兰	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	5	
160	蔬菜类		千里香	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	21	
161	蔬菜类		西芹	斤	新鲜精品	鲜嫩透绿，不空心，不带叶，1.5-2斤/棵。规格：大小均匀。	5	
162	蔬菜		金竹笋	斤	新鲜	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.	13	

	类			精品	形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		
163	蔬菜类	薄荷	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	
164	蔬菜类	甜芥菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	5	
165	蔬菜类	新鲜香茅	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	18	
166	蔬菜类	剥皮的南瓜苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
167	蔬菜类	佛手瓜苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，	7	

					新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
168	蔬菜类	去皮马蹄	斤	新鲜精品	果体圆润饱满、大小均匀，无破损畸形，色泽洁白水润，无发黑、褐变、霉点黄斑，表皮无干缩发黏。肉质脆嫩紧实有弹性，切面无空心、纤维化、虫蛀，无泥沙杂质，无泡水增重。具马蹄自然清甜果香，无酸腐、馊味等任何异味，果肉无软烂出水，批次无蔫软、变质果体混杂。	12	
169	蔬菜类	鲜柠檬叶	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	12	
170	蔬菜类	兰豆苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	7	
171	蔬菜类	鲜车前草	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	
172	蔬菜类	鲜百合	包	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	12	
173	蔬菜	蕃茜	斤	新鲜	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.	12	

	类			精品	形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		
174	蔬菜类	豆角	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	5	
175	蔬菜类	酸芥头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	
176	蔬菜类	酸姜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
177	蔬菜类	酸辣椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
178	蔬菜类	酸菜	斤	新鲜精品	1.菜叶完整无烂叶、老梗，色泽嫩黄 / 浅绿鲜亮，无发黑、霉点、生花，无泥沙、异物夹杂，	5	

					菜身干爽不黏腻。2.质地脆韧有嚼劲,无软烂、纤维化,腌制汤汁清亮无浑浊、浮渣,无任何异味。3.具酸菜自然酸香,无刺鼻酸味、霉味、馊味,咸酸适口,无生水浸泡痕迹,批次无变质、腐坏菜叶混杂。			
179	蔬菜类		酸菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维化;4.新鲜度:新鲜水灵,无萎蔫,根部(如有)无腐烂;5.杂质:无泥沙、杂草等可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	5	
180	蔬菜类		酸笋丝	斤	新鲜精品	1.笋丝粗细均匀、长短适中,无断碎渣料,色泽呈自然酸笋黄,无发黑、发霉、褐变,笋身紧实无软烂发黏。2.无泥沙、杂草等杂质,无肉眼可见霉点、虫蛀痕迹,无生花、变质结块情况。3.具酸笋自然酸爽香味,无腐臭、霉味、异味,口感脆嫩无生涩,汤汁清亮无浑浊,批次无变质笋丝混杂。	5.5	
181	蔬菜类		酸梅	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	8	
182	蔬菜类		酸豆角	斤	新鲜精品	1.豆角条粗细均匀、长短适中,色泽嫩黄或鲜亮,无发黑、霉点、软烂,无杂质、霉花附着。2.质地脆韧有嚼劲,无空心、纤维化,无生花、腐坏,汤汁清亮无浑浊、异味,包装完好无渗漏。3.具酸豆角自然酸香,无刺鼻酸味、霉	7	

					味、馊味，咸酸适口，批次无变质、软烂豆角混杂，无生水浸泡。大小均匀。		
183	蔬菜类	酸萝卜	斤	新鲜精品	1.萝卜块 / 条大小均匀、形态完整，色泽嫩白或浅红鲜亮，无发黑、霉点、软烂，无杂质、霉花附着。2.质地脆韧有嚼劲，无糠心、纤维化，无生花腐坏，汤汁清亮无浑浊，包装完好无渗漏鼓包。3.具酸萝卜自然酸香，无刺鼻酸味、霉味、馊味，咸酸适口，批次无变质、软烂萝卜混杂。	8	
184	蔬菜类	酸柠檬	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	9	
185	蔬菜类	饺子皮	斤	精品	1.规格统一，直径、厚度均匀一致，边缘圆润无破损、毛边，面皮无干裂、粘连、变形情况。2.色泽洁白微黄、无发黑发灰，表面光滑细腻，手感柔韧有弹性，捏压不易破、无掉渣。3.无酸味、霉味等异味，具面粉自然清香，无干硬、发黏返潮，批次无厚薄不均、破损皮混杂，整体新鲜无变质。	5	
186	蔬菜类	白蘑菇	斤	精品	无杂质、颜色不能太黑、菇蒂不能过长、无泡水。	13	
187	蔬菜类	金针菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：外形饱满，个体均匀，无异味，不发	6	

					霉、变黑。		
188	蔬菜类	无根海鲜菇	斤	精品	1. 菌柄洁白挺直、无根须残留，菌盖圆润完整、大小均匀，无畸形、破损、粘团结块；2. 色泽鲜润无发黄、发黑、褐变，无霉斑、虫蛀，无腐烂发黏部位；3. 手感干爽有弹性，无泡水增重、无黏液渗出，具有自然菌香、无酸腐异味；4. 无泥沙、杂草等杂质，整体新鲜饱满，无萎蔫、空心，批次无变质菌菇混杂。		7
189	蔬菜类	杏鲍菇	斤	精品	菇身灰白干净粗壮，约5厘米宽，10-15厘米长一颗，无发霉杂质，味道青新。		6
190	蔬菜类	鲜香菇	斤	精品	1. 菌盖圆润完整、大小均匀，呈自然褐色，无破损、开裂、霉斑，菌褶整齐洁净，无发黑、粘连现象。2. 菌柄粗壮挺直、长短适中，无空心、腐烂，基部无泥沙杂质，无虫蛀、畸形菇体。3. 手感紧实有弹性，无发黏、出水，具有香菇自然清香味，无酸腐、霉味，整体新鲜，无萎蔫、变质菇混杂。		8.5
191	蔬菜类	凤尾菇	斤	精品	1. 菌形规整饱满、菌盖边缘内卷，大小均匀，色泽乳白或浅灰鲜亮，无发黑、褐变、霉点，菌柄粗壮无空心、腐烂。2. 质地紧实有弹性，无黏滑附着物、虫蛀痕迹，无碎瓣、畸形，表面洁净无泥沙、杂质。3. 具有凤尾菇自然清香味，无酸腐、霉味、异味，无出水、萎蔫发绵，批次无变质、劣质菌菇混杂。外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。		7
192	蔬菜类	蟹味菇	斤	精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质		11

						地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		
193	蔬菜类		茶树菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		12
194	蔬菜类		白玉菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		8

分标：2分标

（一）需求一览表									
分标预算金额：150万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要求	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价（元）	备注
						食材采购内容及要求	服务内容及要求		
1	畜肉类	包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。要求无异味、无酸败味，新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌	五花肉	斤	新鲜优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，五花肉层次分明（肥瘦肉相间 $\geq 3$ 层），皮色呈乳白色，肉色呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪分布均匀，无注水、无异物；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）要求；检疫合格证明齐全；0-4℃冷藏保质期 $\leq 3$ 天，-18℃冷冻 $\leq 6$ 个月；致病菌不得检出，菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g。	一、食材品质与食品安全管理 （一）品质要求 1. 提供所有食材应质量优良、新鲜卫生，符合国家标准。 2. 提供的食品必须按规定进行检验、检疫，畜肉及其副产品随货提供检验检疫合格证明，水果等食用农产品随货提供快速检测合格证明，应定点屠宰的还需符合国家定点屠宰要求。其他食品按照《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定向甲方提供食材检验检疫合格证明、食品出厂检验合格证或其他合格证明等票证。	15	
2	畜肉类		去皮五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉块状新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛		16	
3	畜肉类		挑沙五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，表皮呈淡粉色或乳白色，肉质为均匀淡红色，肥瘦层次清晰分明，脂肪呈乳白色，无暗沉、发黑、发绿及淤血斑点。切割大小均匀，	3. 中标人供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关	17	

		肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质有黏手感（说明无注水），猪肉无牛肉般鲜红。畜肉需为屠宰后 24 小时内冷链运输产品，存储温度控制在 0-4℃，冻品存储温度 ≤ -18℃。				无碎块、散块，肥瘦比例适中（建议肥瘦比约 3:7 或根据采购需求明确），无多余筋膜、淋巴组织及杂质。切开后切面致密，无渗水、滴水现象，纸巾按压无明显水渍渗出，无空心、软烂情况。肉质鲜嫩不柴，无腐烂、软化现象，无肉眼可见寄生虫卵及病变组织。	规定查验有关食品经营单位的证照。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送含有瘦肉精猪肉，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。		
4	畜肉类		去皮挑沙五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉块状新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。	4. 所供水果，应优先供应百色本地产出的产品，并确保品质及新鲜度。	18	
5	畜肉类		去皮精品五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉块状新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。	5. 采购人有个别食材需要进行粗加工的，中标人需按照采购人要求进行相应加工。	18	
6	畜肉类		瘦肉沫	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉沫新鲜、洁净，色泽淡红色均匀，无发黑、发暗、结块（用手揉搓可松散）；颗粒度均匀（粒径 ≤ 5mm，无明显肉筋颗粒）；无可见脂肪块（脂肪含量 ≤ 5%）；无异味。无注水。全瘦，无肥肉。	6. 提供的猪肉必须是喂养达 8 个月以上。 <b>（二）食品安全要求</b>	15	
7	畜肉类		肉沫	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉沫新鲜、洁净，色泽淡红色均匀，无发黑、发暗、结块（用手揉搓可松散）；颗粒度均匀（粒径 ≤ 5mm，无明显肉筋颗粒）；无可见脂肪块（脂肪含量 ≤ 5%）；无异味。无注水，肥瘦比例 2:8。	1. 中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行，开展食品原料有效安全快检时应合理配置食品原料安全检测设备及试剂，并具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。	13	
8	畜肉类		猪利（猪舌）	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，呈淡红色或灰白色，有光泽，舌苔部位无发黑、	2. 中标人从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）采购食品原材	17	

		头)			发绿，整体色泽均匀一致。猪舌完整无破损，去除舌苔、舌根多余筋膜及淋巴组织，无淤血、出血斑及病变组织。	<p>料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单。</p> <p><b>（三）食品配送要求</b></p> <p>1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力： 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力，其中拟投入项目的专职配送人员至少 2 人，且应具有有效的健康证，配备配送车辆至少 1 辆（其中配备冷藏保鲜车辆至少 1 辆），食材需专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆需符合卫生和食品安全要求；配送人员需经食品安全专项培训考核合格并持证上岗，无传染性疾病及不良从业记录，配送时需穿戴统一工服、工帽、口罩及一次性手套，遵守采购人现场管理规定，不得随意进入非配送区域，配送车辆每日配送前后各消毒 1 次，每周开展 1 次深度消毒，消毒记录留存不少于 6 个月，供采购人核查。</p> <p>2. 中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货，于采购人下订单后的</p>		
9	畜肉类	猪后腿肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，后腿肉块形完整，去皮去骨（或带骨），肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪含量≤15%。		14	
10	畜肉类	隔山肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，隔山肉块形完整，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪含量低，无筋膜过多现象。		24	
11	畜肉类	猪小排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位（可明确具体部位），切割规整，长度均匀，无碎骨、杂骨、软骨过多情况，剔除多余筋膜及脂肪。		22	
12	畜肉类	猪大排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位（可明确具体部位），切割规整，长度均匀，无碎骨、杂骨、软骨过多情况，剔除多余筋膜及脂肪。		18	
13	畜肉类	筒骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，骨体呈淡白色有光泽，骨髓饱满（切		13	

					开后骨髓呈淡粉色或乳白色，无发黑、发绿）；附着肉质紧实，无脱落、发黏；无碎骨渣、泥沙等杂质，骨体无断裂（允许正常切割断面，无裂纹）；无异味。单根重量 300-500g，附着肉量≥10%/骨。	次日上午 9:00 前送货至采购人指定地点。			
14	畜肉类		猪头皮	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪头皮处理干净无猪毛残留，皮色呈乳白色，无淤血、无伤痕、无异味；皮下脂肪分布均匀，无过多杂质。	3. 正常情况下，采购人需于次日 9:00 前 8 小时告知中标人食材明细，中标人无论采购量多少，均需保质保量按时送达。遇极端天气、食材短缺等突发情况，中标人需提前 30 分钟以电话+书面形式告知延迟原因及预计时间，同步提供同品质、同价或低价替代食材方案，明确 24 小时应急联系人及电话。个别品种缺货时，中标人须在 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后，中标人 1 小时内完成配送，全力保障餐厅正常运营。	9	
15	畜肉类		猪脚	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮呈淡粉色或乳白色，有光泽，无发黑、发暗、淤青；肉质紧实有弹性，按压后凹陷 10 秒内恢复；烧毛彻底（无残留猪毛根，表皮焦糊面积≤0.5cm <sup>2</sup> /处），蹄甲去除干净，无残留硬甲；无异味、无杂质。	4. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须配合。	14	
16	畜肉类		猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪手完整，处理干净无猪毛残留，皮色呈乳白色，无淤血、无伤痕、无异味；肉质紧实有弹性，无过多杂质；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）要求。	5. 采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。	16	
17	畜肉类		猪蹄/ 猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮淡粉色有光泽，无发黑、斑点；肉质紧致，无软烂、脱骨；烧毛彻底（无肉眼可见猪毛及毛根，表皮无焦糊），蹄尖部位无残留污垢，蹄甲剔除干净；无异	<b>二、投标人加工场所（仓库）要求</b> 1. 中标后中标人必须承诺具有与经营品种相适应的独立储备仓库，经营蔬菜水果等生鲜食品	16	

					味、无杂质。		
18	畜肉类	猪耳朵		优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮淡粉色有光泽，无发黑、斑点；肉质紧致，无软烂、烧毛彻底（无肉眼可见猪毛及毛根，表皮无焦糊），部位无残留污垢、剔除干净；无异味、无杂质。	<p>的，还需具备独立保鲜仓库或冷冻仓库；加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米。</p> <p>2. 加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p> <p>3. 加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。</p>	18
19	畜肉类	猪里脊	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，色泽淡红色有光泽，无暗红、发灰、淤血；肉质紧实细腻，无筋膜、结缔组织（断面无可见筋膜），肉皮完全去除，脂肪层厚度 $\leq 2\text{mm}$ ；无注水（按压无渗水，纸巾擦拭无明显水渍）、无异味。约 3~5 斤 / 条，单条重量误差 $\leq \pm 5\%$ ，无断裂（断裂长度 $\leq 5\text{cm}$ / 条），无注水。		16
20	畜肉类	猪头骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，检疫合格，无异味，烧好无毛，1 开 6。		7
21	畜肉类	猪尾巴	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，检疫合格，无异味，烧好毛。		20
22	畜肉类	猪心	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪心完整，呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；质地紧实有弹性，无异物、无病变。		14
23	畜肉类	猪肚	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5~2.5 斤/个。		27
24	畜肉	猪肺	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、		5

	类				洁净，无异味、无注水、无油。		
25	畜肉类		猪肝	斤	优选	当源自当日屠宰且检疫合格的生猪，色泽呈暗红色或淡褐色，有自然光泽，无发黑、发灰、黄斑；质地紧实有弹性，无软烂、蜂窝状孔洞；切面无过多残留血水，无胆汁污染痕迹；新鲜、洁净，无异味。	8
26	畜肉类		大肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，大肠清洗干净无异味、无残留污物，肠壁完整有弹性，呈淡粉红色；无破损、无粘连、无异物；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)要求；检疫合格证明齐全；0-4℃冷藏保质期≤2天，-18℃冷冻≤6个月；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>5</sup> CFU/g。	9
27	畜肉类		粉肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，肠壁呈淡粉色或乳白色，有光泽，无发黑、发绿、斑点；质地柔韧有弹性，无僵硬、破损、鼓胀；内壁无残留黏液、粪便（冲洗后无腥臭味），表面脂肪残留≤2g/100g（无可见脂肪块）；无异味。肠体完整，无打结、断裂，单段长度≥15cm。	10
28	畜肉类		粉肠头	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，肠壁呈淡粉色或乳白色，有光泽，无发黑、发绿、斑点；质地柔韧有弹性，无僵硬、破损、鼓胀；内壁无残留黏液、粪便（冲洗后无腥臭味），表面脂肪残留≤2g/100g（无可见脂肪块）；无异味。肠	20

					体完整,无打结、断裂,单段长度 $\geq 15\text{cm}$ 。		
29	畜肉类		直肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,新鲜、洁净,色泽淡粉色或乳白色,有光泽,无发黑、发绿、霉点;质地柔韧有弹性,无僵硬、软烂、破损;内壁无残留粪便、黏液(冲洗后无腥臭味),表面脂肪残留 $\leq 1\text{g}/100\text{g}$ (无可见脂肪);无异味。需经3次以上清水冲洗,内壁无异物。	10
30	畜肉类		猪血肠	斤	精品	色泽鲜红润亮无异味杂物。	8
31	畜肉类		猪血	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,1.块型规整完整、无碎渣,色泽鲜红或暗红均匀,无发黑、发灰、霉点,切面细密无气孔、夹层。2.质地紧实有弹性,捏压不散、无软烂发黏,无血水渗出,表面洁净无杂质、异味。3.具猪血本味无腥臭味、酸腐味,焯水后无浮沫、不散烂,批次无变质、劣质猪血混杂,新鲜无解冻反复。	5
32	畜肉类		去皮肥肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,去皮干净无残留,肥肉呈乳白色,有光泽,无淤血、无伤痕、无异味;质地均匀,无杂质、无筋膜。	8
33	畜肉类		沙骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,肉质呈淡红色或粉红色,有光泽,骨面呈乳白色,脂肪分布均匀,无暗沉、发黑、腐败变色。来自检疫合格生猪,肉质呈淡红色或粉红色,有光泽,骨面呈乳白色,脂肪分布均	12

						匀,无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位(可明确具体部位),切割规整,长度均匀,无碎骨、杂骨、软骨过多情况,剔除多余筋膜及脂肪。		
34	畜肉类		咸猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,1.色泽:呈该禽肉自然色泽,有光泽,无异常变色;2.气味:无异味,具有该畜肉特有的风味;3.质地:肉质紧密有弹性;4.新鲜度:新鲜无腐败,无黏液;5.杂质:无可见杂质、异物。	15	
35	畜肉类		牛腱子肉		优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈淡红色或粉红色,有光泽,脂肪呈乳白色,分布均匀,无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。肌肉组织紧实有弹性,按压回弹迅速,表面微干或微湿润不粘手,筋络分布均匀,无过多筋膜缠绕。为牛腿部腱子肉部位,整块完整无破损,剔除多余脂肪、筋膜及杂肉,切割规整,无碎块拼接。	40	
36	畜肉类		黄牛排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈淡红色或粉红色,有光泽,脂肪呈乳白色,分布均匀,无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。肉质紧实有弹性,按压后凹陷快速回弹,表面微干不粘手,无黏液、霉点附着,脂肪与肉质结合紧密。为原切牛排(非拼接),边缘整齐无破损,无碎肉拼接、筋膜过多情况。	22	
37	畜肉		黄牛肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈淡红	40	

	类				色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为新鲜瘦牛肉，切割规整，无碎块拼接，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉。无注水，无杂质。		
38	畜肉类	雪花牛肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为新鲜瘦牛肉、切割规整，无碎块拼接，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉。无注水，无杂质。	45	
39	畜肉类	黄牛百叶	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈乳白色或淡黄色，色泽均匀，无发白过度（碱发迹象）、发黄发黑、腐败变色现象，叶片纹理清晰。牛百叶完整无破损，剔除表面残留筋膜、油脂及杂质，叶片无破损、缺角，无其他杂物拼接。	60	
40	畜肉类	黄牛米筒	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为牛米筒部位（肌肉条块状），切割规整，大小均匀，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉，无碎块、杂骨混杂。无注水，无杂质。	40	
41	畜肉类	冰冻牛腩	斤	优选	来自检疫合格肉牛，牛腩块形完整，大小均匀（每块重量 200-300g）；肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；	25	

					脂肪分布均匀,无筋膜过多现象;符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)要求;检疫合格证明齐全;冷冻状态(中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )保质期 $\leq 12$ 个月;解冻后无注水、无异物;致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出。			
42	畜肉类		黄牛腩	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈淡红色或粉红色,有光泽,脂肪与肌肉交织分布均匀,脂肪呈乳白色,无暗沉、发黑、发绿及淤血。为牛腹部及肋部松软肌肉部位,切割规整呈块状,无混杂边角料、碎肉、杂骨及多余筋膜,剔除明显杂质。	30	
43	畜肉类		黄牛舌	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,牛舌完整,表皮处理干净无残留,肉质呈淡红色,有光泽,无淤血、无伤痕、无异味;肌肉结实有弹性,无筋膜过多现象。	25	
44	畜肉类		黄牛里脊	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈淡红色或粉红色,有光泽,脂肪分布均匀且呈乳白色,无暗沉、发黑、发绿现象。肌肉组织紧实,用手指按压后凹陷能快速恢复,弹性良好;表面微干或微湿润,不粘手。无牛腩、筋膜、老筋附着,剔除多余脂肪及结缔组织,切割规整。切开后肌肉切面致密,无渗水、滴水现象,纸巾按压无明显水渍渗出。肌肉内无淤血、出血点、坏死斑点及寄生虫卵,无肉眼可见杂质。	40	
45	畜肉		牛黄喉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛,呈乳白	30	

	类				色或淡黄色，色泽均匀，无发白、发黄过度或发黑变质现象。无腥臭、酸败、刺鼻异味。组织紧密有弹性，用手拉扯不易断裂，表面光滑洁净，无黏液、杂质附着。为牛的主动脉，完整无破损，无其他肉类、筋膜拼接掺假；去除多余油脂及杂质，切割长度、宽度统一。		
46	畜肉类	去骨羊肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，去骨干净无残留，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，无过多筋膜和脂肪。	45	
47	畜肉类	本地去皮羊排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，羊排完整带骨，去皮干净无残留，块形均匀（每块含 2-3 根肋骨）；肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；脂肪分布均匀，无过多筋膜。	50	
48	畜肉类	本地羊杂	副	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，包含羊肝、羊肚、羊肠等，处理干净无异味、无残留污物；各部位完整，色泽正常（肝呈红褐色、肚呈淡粉红色）。	80	
49	畜肉类	本地羊腩	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，羊腩块形完整，带皮（或去皮），肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；脂肪分布均匀，肉质细嫩。	45	
50	畜肉类	本地羊血	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无杂质、无异味。	10	

51	蛋及肉制品类	1.鲜蛋(鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋):蛋壳清洁完整,无裂纹,无粪便,无血迹,无斑点,无颜色差异,灯光透视呈微红色,气室小,看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性,蛋黄蛋白分明,颜色鲜艳。 2.皮蛋(松花蛋):蛋壳完整,涂料均匀。手摇摇时无响声及活动感,	红心土鸡蛋	件	360个	蛋壳清洁完整,无裂纹,无粪便,无血迹,无斑点,无颜色差异,灯光透视呈微红色,气室小,看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性,蛋黄蛋白分明,颜色鲜艳。		270	
52	蛋及肉制品类		鸡蛋(大号)	件	360个	蛋壳清洁完整,无裂纹,无粪便,无血迹,无斑点,无颜色差异,灯光透视呈微红色,气室小,看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性,蛋黄蛋白分明,颜色鲜艳。		250	
53	蛋及肉制品类		土猪烟熏腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽;五花肉质紧实,切片完整不松散,脂肪分布均匀,无空洞、不黏手,按压无明显凹陷且回弹快;成型规则,无破损、淤血、毛发,边缘修整整齐,无多余筋膜、淋巴。		40	
54	蛋及肉制品类		土猪烟熏腊肠	斤	优选	肠衣干燥完整、有光泽,无破损、无霉点;肉馅呈鲜红色、枣红色,脂肪粒呈乳白色或淡黄色,色泽均匀一致肉质紧实有弹性,切片完整不松散、不碎散,脂肪粒分布均匀,无空洞、无气泡;肠体粗细均匀,结扎牢固无松脱肠体粗细均匀,表面干爽无黏液,无肉眼可见毛发、泥沙、塑料等异物;结扎线头剪平,无多余绳头		40	
55	蛋及肉制品类		烟熏腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽;五花肉质紧实,切片完整不松散,脂肪分布均匀,无空洞、不黏手,按压无明显凹陷且回弹快;成型规则,无破损、淤血、毛发,边缘修整整齐,无		45	

		有弹性。剥壳后,蛋白为茶色胶冻状,蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花,蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。 3. 腊肉、腊肠等。				多余筋膜、淋巴。		
56	蛋及肉制品类		腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽;五花肉质紧实,切片完整不松散,脂肪分布均匀,无空洞、不黏手,按压无明显凹陷且回弹快;成型规则,无破损、淤血、毛发,边缘修整整齐,无多余筋膜、淋巴。		40
57	蛋及肉制品类		咸蛋黄	包	优选	选用新鲜鸭蛋加工而成,蛋黄完整呈圆形或椭圆形,色泽呈橘红色或橙黄色,油润有光泽;口感沙糯,咸淡适中,无异味、无杂质;水分含量≤50%,盐分含量≤10%;符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)要求;密封包装,常温(25℃以下)保质期≤90天,0-5℃冷藏≤180天;致病菌不得检出,菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		11
58	蛋及肉制品类		广式腊肠	斤	优选	肠衣干燥完整、有光泽,无破损、无霉点;肉馅呈鲜红色、枣红色,脂肪粒呈乳白色或淡黄色,色泽均匀一致肉质紧实有弹性,切片完整不松散、不碎散,脂肪粒分布均匀,无空洞、无气泡;肠体粗细均匀,结扎牢固无松脱肠体粗细均匀,表面干爽无黏液,无肉眼可见毛发、泥沙、塑料等异物;结扎线头剪平,无多余绳头。		39
59	蛋及肉制品类		扇骨	斤	(30斤/件)	来自检疫合格生猪,扇骨完整带肉,骨形规则,肉质呈淡红色,有光泽,无淤血、无伤痕、无异味;附着肉量均匀,无过多脂肪;符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)要求;检疫合		20

						格证明齐全；0-4℃冷藏保质期≤3天，-18℃冷冻≤6个月；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		
60	蛋及肉制品类		猪肉胶	包	5kg/包	选用新鲜猪肉加工而成，肉质细腻均匀，呈淡红色，无异味、无异物、无筋膜；水分含量≤70%，蛋白质含量≥15%；符合《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）要求；真空包装，0-4℃冷藏保质期≤7天，-18℃冷冻≤6个月；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。	130	
61	蛋及肉制品类		皮蛋	托	30个	蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。	35	
62	蛋及肉制品类		碳烧肉	件	2.5kg/4包	冰冻品，包装完好真空包装无泄漏，色泽正常无变质变颜色迹象，核对生产日期，保质期。	280	
63	蛋及肉制品类		腊猪手	斤	精选	色泽均匀，无焦黑、霉点、肉色发暗，肉质紧实筋韧，皮面干爽不黏手，按压回弹快，骨肉结合紧密，无空洞、渗油、肉质松散。成型规整，修整干净，无破损、淤血、残毛、筋膜、淋巴，骨缝无异物。	30	
64	水果类	包含但不限于苹果、雪梨、香蕉、西瓜、火龙	世界一号苹果	斤	精选	具有世界一号苹果品种特征，果面洁净光滑，呈鲜红色带条纹；脆甜爽口，可溶性固形物≥14%，总酸≤0.4%；无机损伤（单个疤痕面积≤0.5cm <sup>2</sup> ）、无腐烂、无异味、	8	

		果、橘子、橙子、葡萄、提子等。各种水果应具有该品种固有的颜色、光泽，具有				无病虫害；大小分级：大个（约2个/斤，单果重 $\geq 250\text{g}$ ）、小个（约3个/斤，单果重 $\geq 160\text{g}$ ）；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 60$ 天。		
65	水果类	相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无萎蔫、损伤、变色、病变、虫害侵蚀，无泥沙。必须为新鲜时令水果，符合采购人的质量要求，	冰糖心苹果	斤	精选	具有冰糖心苹果品种特征，果面洁净，底色黄绿覆红色条纹，糖心占比 $\geq 50\%$ ；脆甜爽口，可溶性固形物 $\geq 15\%$ ，总酸 $\leq 0.35\%$ ；无机械伤（单个疤痕面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ ）、无腐烂、无异味、无病虫害；大小分级：大个（约2个/斤，单果重 $\geq 250\text{g}$ ）、小个（约3个/斤，单果重 $\geq 160\text{g}$ ）；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 90$ 天。	7	
66	水果类	所供水果必须经过挑选，大小均匀、表皮无破损、无斑，	无籽大西瓜	斤	精选	果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，果肉鲜红（黄心西瓜果肉鲜黄），水润多汁，肉质香甜，无开裂、发软。	5	
67	水果类		麒麟瓜	斤	精选	果形完整呈椭圆形，有光泽，暗条纹清晰明显；果肉鲜红（黄心品种鲜黄），质地脆嫩，水润多汁，可溶性固形物 $\geq 12\%$ ；无开裂、无发软、无空心、无黑心、无霉斑；单果重 $\geq 4\text{kg}$ ，瓜皮厚度 $\leq 1.2\text{cm}$ ；采收后	6	

		食用率达95%以上。				2小时内预冷至8-12℃；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量；常温(25℃以下)保质期≤7天，8-12℃冷藏≤15天。		
68	水果类		西周密哈密瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	7	
69	水果类		黄河蜜瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	8	
70	水果类		黄皮密瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	7	
71	水果类		西贡蕉	斤	精选	果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。西贡蕉约6个/	5	

					斤。		
72	水果类	香蕉	斤	精选	果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。香蕉约4个/斤。		4
73	水果类	阳光玫瑰	斤	精选	果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。		12
74	水果类	国产无籽红提	斤	精选	果皮无伤及其无腐烂，新鲜。		10
75	水果类	葡萄	斤	精选	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。		10
76	水果类	玻璃脆葡萄	斤	5kg*件	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。		12
77	水果类	珍珠葡萄	斤	精选	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。		9
78	水果类	白心火龙果	斤	大个	新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。		7

79	水果类	红心火龙果	斤	大个	新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。	6	
80	水果类	金秋砂糖桔	斤	精选	果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。	5	
81	水果类	砂糖桔		精选	果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。	4	
82	水果类	脐橙	斤	精选	果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点。	4	
83	水果类	沃柑	斤	精选	果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。	5	
84	水果类	夏橙	斤	精选	果形为圆球形或椭圆形，大小均匀，无畸形、裂果、挤压破损、漏汁，果蒂新鲜完整无脱落 / 撕裂，果面光滑洁净，无霉点、病斑、虫蛀、冻害，无干疤、油胞下陷等缺陷，呈均匀橙黄色 / 橙红色（成熟特征），无青果、过熟发黑果，色泽自然，无人工染色痕迹，果肉脆嫩化渣，甜酸适中，无生涩、苦味	4	
85	水果类	香梨	斤	精选	结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。	10	
86	水果类	冰糖蜜梨	斤	精选	果形端正呈梨形，个体均匀（单果重 $\geq$ 200g）；果皮呈淡黄色，光滑洁净，不变色、不干皱；果肉洁白，结实脆嫩，甜而	6	

					多汁,可溶性固形物 $\geq 13\%$ ,总酸 $\leq 0.25\%$ ;无压伤(单个压伤面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ )、无腐烂、无虫蛀、无霉斑;符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量;0-5℃冷藏保质期 $\leq 45$ 天。		
87	水果类	红香梨	斤	精选	结实、甜而多汁,个体均匀、不变色、不干皱,无压伤。	5	
88	水果类	脆皮金桔	斤	精选	果实结实、有弹性,手掂有重量感,果形完整、果肉酸甜清香,有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形,柚类无褐斑、黑点。	13	
89	水果类	金桔柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑,果肉柔软多汁,大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10	
90	水果类	青柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑,果肉柔软多汁,大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10	
91	水果类	黄柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑,果肉柔软多汁,大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10	
92	水果类	百香果	斤	精选	色泽鲜艳光亮,没有刮痕和斑点且表皮油性多。	8	
93	水果类	黄金百香果	斤	精选	色泽鲜艳光亮,没有刮痕和斑点且表皮油性多。	12	
94	水果类	人参果	斤	精选	果形为心形 / 椭圆形,饱满周正,大小均匀,无畸形、裂果、挤压破损,果蒂新鲜完整无脱落,果面光滑洁净,无霉点、病斑、	6	

						虫蛀、冻害，无干疤、凹陷等缺陷，呈均匀乳黄色 / 金黄色，带紫色条纹，色泽自然有光泽，无青果、过熟发黑果，无酸败、腐败、酒味、农药残留等异味，清甜无苦味、生涩感，风味浓郁，成熟度 8-9 成最佳；可溶性固形物 $\geq 10\%$ （一级品），总酸 $\leq 0.6\%$ ，固酸比 $\geq 20:1$ ；单果重 $\geq 100\text{g}$ ，果实横径 $\geq 60\text{mm}$ ；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、镉 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；8-12℃冷藏保质期 $\leq 10$ 天；致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出，菌落总数 $\leq 10^4\text{CFU/g}$ 。		
95	水果类		大青枣	斤	精选	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、脆甜。		5
96	水果类		冬枣	斤	精选	色泽鲜艳光亮，呈深红色或枣红色，表皮油性丰富；果形端正饱满，大小均匀（横径 $\geq 25\text{mm}$ ）；口感脆甜，可溶性固形物 $\geq 20\%$ ，无苦涩味；无刮痕、无斑点（单个斑点面积 $\leq 0.2\text{cm}^2$ ）、无虫蛀、无霉斑、无软烂；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 30$ 天，真空包装可延长		9

						至 60 天。		
97	水果类		三华李	斤	精选	果形端正，大小均匀（横径 $\geq 30\text{mm}$ ），新鲜有光泽，呈紫红色或红色；口感脆甜爽口，可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，无苦涩味；无虫害、无霉斑、无裂果、无机械伤；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；常温储存 $\leq 3$ 天，0-5℃冷藏 $\leq 7$ 天。		6
98	水果类		冰脆李	斤	精选	果形端正，大小均匀（横径 $\geq 28\text{mm}$ ），新鲜有光泽，呈青红色或红色；口感脆甜爽口，可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，无苦涩味；无虫害、无霉斑、无裂果、无机械伤；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；常温储存 $\leq 2$ 天，0-5℃冷藏 $\leq 5$ 天。		5
99	水果类		去皮甘蔗	斤	精选	茎段均匀直立，肉质乳白 / 淡黄，断面水润，无糠心、褐变，松脆清甜，蔗渣少，有果香味；可溶性固形物 $\geq 16\%$ （一级品），纤维含量 $\leq 11\%$ ；茎段长度 15-20cm，无糠心（糠心率 $\leq 3\%$ ）、无空心；切后 2 小时内低温保鲜（0-5℃），防止氧化变质；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食		5

						品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量; 0-5℃冷藏保质期≤48 小时; 致病菌不得检出, 菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		
100	水果类		去皮菠萝	斤	精选	去皮干净无残留, 去眼彻底无黑眼, 果肉完整无断裂, 无空心、黑心、褐变, 无机械伤、虫蛀痕迹, 无粘连异物, 果肉呈均匀金黄 / 淡黄色, 有光泽, 无发白未熟、发黑过熟现象, 口感脆嫩多汁, 甜酸适中, 纤维细腻, 无苦涩、生涩感, 无木质化硬芯, 果肉呈均匀乳白色 / 象牙白, 有光泽, 无发黄、发暗、氧化变色, 无酸败、腐败、酒味、泥腥味、农药残留等异味, 无苦味、涩味、辣味, 纤维细腻少渣, 无木质化老渣; 可溶性固形物≥14% (一级品), 总酸≤1.0%, 固酸比≥18:1; 无黑芯 (黑心率≤2%), 芯部与果肉硬度差异≤0.2kg/cm <sup>2</sup> ; 切后立即用0.1%维生素C 溶液浸泡5 分钟抗氧化; 符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022) 重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 农药残留限量; 5-10℃冷藏保质期≤72 小时; 致病菌不得检出, 菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		7
101	水果类		去皮马蹄	斤	精选	去皮彻底干净, 无残留表皮、芽眼、蒂盘, 两端切面平整, 形态完整呈扁圆形, 无破损、断裂、空心, 无褐变、黑斑、霉点,		12

						无机械伤、虫蛀痕迹		
102	水果类		奶油草莓	斤	精选	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。	24	
103	水果类		蓝莓	盒	一级品 125g/盒	果形饱满完整，大小均匀，无挤压、破损、裂果、漏汁，果蒂新鲜无脱落 / 撕裂，果粉均匀完整（品种特性除外），无霉点、病斑、虫蛀、冻害，呈均匀蓝紫色 / 深蓝色（成熟特征），无青果、过熟发黑果，色泽自然，无人工染色痕迹，无酸败、腐败、异味，无生涩、苦涩味，无泥沙、毛发、金属异物等外来杂质	20	
104	水果类		大台农	斤	一级品	果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香，新鲜无虫害，无失水萎缩，果柄处腐烂。	5	
105	水果类		香瓜	斤	精选	外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。	4	
106	水果类		龙眼	斤	精选	果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。	10	
107	水果类		水果青瓜	斤	精选	瓜条直挺饱满，长度 12-15cm、横径约 3cm（品种特性除外），无弯曲、畸形、空心、裂果、破损，果蒂新鲜完整无脱落，表皮光滑无刺 / 少刺、无瘤体，无霉斑、病斑、虫蛀、冻害，呈均匀鲜绿色 / 深绿色，有自然光泽，无阴阳面、褪色、人工染色痕迹，无未熟青白色或过熟发黄现象，甜酸适中无苦味，果肉紧实无绵软、生涩感	8	

108	水果类		杨桃	斤	精选	果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。		5	
109	水果类		柑果	斤	精选	果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。		5	
110	水果类		油桃	斤	精选	果形端正、果皮粉红，大小均匀，新鲜、脆甜、无虫害，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。		7	
111	水果类		熟木瓜	斤	精选	果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，熟木瓜香甜多汁。		4	
112	水果类		番石榴（白心）	斤	精选	果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。		5	
113	水果类		红色圣女果	斤	精选	新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。		5	

分标：3分标

（一）需求一览表									
分标预算金额：150万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要素	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价（元）	备注
						食材采购内容及要求	服务内容及要求		
1	粮油类	包含食用油（包含但不限于调和油、花生油等），粮食（包含但不限于大米、面粉、面条等）、干杂（包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等）、调味品、乳制	香米	袋	50斤/袋	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	一、食材品质与食品安全管理 （一）品质要求 1. 食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 产品包装完整，无破损，应具有产品检验检疫合格报告和保质期限证明。 3. 保证产品质量，产品保质期限的有效期不低于50%，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 4. 粮油类包装需符合GB/T 1710《粮食销售包装》标准，无破损、泄漏。 5. 调味品需密封包装，无泄漏、结块现象。	150	
2	粮油类	包含食用油（包含但不限于调和油、花生油等），粮食（包含但不限于大米、面粉、面条等）、干杂（包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等）、调味品、乳制	上林香米	袋	30斤/袋	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	一、食材品质与食品安全管理 （一）品质要求 1. 食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 产品包装完整，无破损，应具有产品检验检疫合格报告和保质期限证明。 3. 保证产品质量，产品保质期限的有效期不低于50%，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 4. 粮油类包装需符合GB/T 1710《粮食销售包装》标准，无破损、泄漏。 5. 调味品需密封包装，无泄漏、结块现象。	125	

3	粮油类	品、饮料等。 1.大米:籼米,等级一级、三级,规格:25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。	珍珠米	袋	50斤/袋	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	6.干杂类需符合GB 7099《糕点、面包卫生标准》等对应国标。 7.饮料类需符合GB 7101《饮料卫生标准》,无沉淀、异味。 8.所供粮油类应质量优良、新鲜卫生,来源确保无毒无污染,符合国家标准。 9.所供粮油类必须按照《中华人民共和国食品安全法》	145	
4	粮油类	符合《大米》(GB/T 1354-2018)标准,呈清白色或精白色,具有光泽呈半透明状,大小均匀,颗粒饱满,表面光滑、完整,无虫,不含杂物(如沙石、色素等异物)。包装完整,注册商标、厂	小米	斤	散装	1.外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2.质量要求:符合相应产品国家标准;3.包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4.保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5.安全要求:符合国家食品安全相关标准;6.验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定,向采购人提供食材检验检疫合格证明、食品出厂检验合格证或其他合格证明等票证。 10.中标人供应的食品必须到合法经营单位采购,并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照。凡是《中华人民共和国食品安全法》	6	
5	粮油类	品、饮料等。 1.大米:籼米,等级一级、三级,规格:25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。	血糯米	斤	精品	1.外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2.质量要求:符合相应产品国家标准;3.包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4.保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5.安全要求:符合国家食品安全相关标准;	禁止经营的食品一律不得采购和使用,严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 (二)食品安全要求 1.中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行,	8	

		名、厂址、质量等级、重量、产品产地、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》				6. 验收要求:批量产品按 5%比例抽样检验,不合格品率不得超过 1%。	开展食品原料有效安全快检时应合理配置食品原料安全检测设备及试剂,并具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储等设施设备,确保食品原料的安全储存和安全运输。		
6	粮油类	标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	燕麦粒	斤	散装	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的 60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按 5%比例抽样检验,不合格品率不得超过 1%。	2. 中标人从生产加工单位、生产基地、流通经营单位(商店、超市、个体工商户)采购食品原材料的,要留存有供货方盖章(或签字)的购物凭证或每笔送货单。	7	
7	粮油类	标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	香满园调和油	件	10L*2	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	(三)食品配送要求 1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力: 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力,其中拟投入项目的专职配送人员至少 2 人,且应具有有效的健康证,配备配送车辆至少 1 辆,食材需专人记录、专库贮存、专车运输,运输车辆需符合卫生和食品安全要求;配送人员需经食品安全专项培训考核合格并持证上岗,无传染性疾病及不良从业记录,配送时需穿戴统一工服、工帽、	250	
8	粮油类	2. 食用油 2.1 花生油:符合花生油国家	金龙鱼花生油 5 升	桶	5 升*4	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到		115	

		标准(即符合 GB 1534				国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	口罩及一次性手套, 遵守采购人现场管理规定, 不得随意进入非配送区域, 配送车辆每日配送前后各消毒 1		
9	粮油类	-2017 的要求), 具有 SC 许可编码, 非转基因, 无异常常色泽和气味, 新鲜不变质, 无污染等, 不得掺有其他食用油和非食用油, 不得添加任何香精和香料。花生油按国家 5S 压榨一级花生油标准执行; 色泽淡黄色至橙黄色; 具有花生油固有的香味和滋味, 无异味; 澄	玉米粉	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然, 形态完整, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 质量要求: 符合相应产品国家标准; 3. 包装要求: 包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 4. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%; 5. 安全要求: 符合国家食品安全相关标准; 6. 验收要求: 批量产品按 5% 比例抽样检验, 不合格品率不得超过 1%。	次, 每周开展 1 次深度消毒, 消毒记录留存不少于 6 个月, 供采购人核查。	4	
10	粮油类		皇厨牛油	桶	24 斤桶	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	2. 中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货, 于采购人下订单后的次日上午 9:00 前送货至采购人指定地点。	456	
11	粮油类		蛋糕油	桶	3kg	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 标准要求。保质期达到	3. 正常情况下, 采购人需于次日 9:00 前 8 小时告知中标人食材明细, 中标人无论采购量多少, 均需保质保量按时送达。遇极端天气、食材短缺等突发情况, 中标人需提前 30 分钟以电话+书面形式告知延迟原因及预计时间, 同步提供同品质、同价或低价替代食材方案, 明确 24 小时应急联系人及电话。个别品种缺货时, 中标人须 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后, 中标人 1 小时内完成配送, 全力保障餐厅正常运营。	78	

		清、透明。 规格：				国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	4.如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须配合。 5.采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。		
12	粮油类	1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保	安佳淡奶油	盒	1L*12	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	二、投标人加工场所(仓库)要求 1. 中标后中标人必须承诺具有与经营品种相适应的独立储备仓库；加工场所(仓库)不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米。 2. 加工场所(仓库)内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。 3. 加工场所(仓库)内设备布局合理、干净整洁、通风良好。	65	
13	粮油类	清、透明。 规格： 1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保	灌装甜玉米	件	380g*24罐	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		95	
14	粮油类	清、透明。 规格： 1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保	皇厨多用粉	件	5斤*2包/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少		450	

		存期时间不得少于保质期的50%。				于保质期的50%。		
15	粮油类	2.2 调和油:符合食用调和油国家标准(即符合GB2716-2018标准的要求)。具有SC许可编码,具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味,新鲜不变质,无污染、具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量	皇厨水晶粉	件	5斤*2包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		460
16	粮油类		尚年雪影粉	件	5斤*2包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		450
17	粮油类		皇厨白雪粉	件	5斤*2包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		440

18	粮油类	不得检出等。规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	皇厨KK粉	件	5斤*2包/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	436	
19	粮油类	不得检出等。规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	皇厨白玉粉	件	5斤*2包/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	445	
20	粮油类	不得检出等。规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	叉烧酥皮	件	525g15片*4包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	400	
21	粮油	不得检出等。规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	皇厨燕	件	5斤*2	包装完整，产品外包装上明确标注产品	480	

	类	50%。 3. 调料(耗油、酱油、味精、鸡精等): 包装完整, 产品外包装上明确标注	麦酱		桶	名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
22	粮油类	产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国	皇厨 Q 润戚风蛋糕粉	件	2.5kg*2 包	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	440	
23	粮油类	食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	海苔肉松	包	1kg	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	140	
24	粮油类	(GB7718-2025) 标准	包多宝芋丝糕	件	6 包*18 条	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	360	

		要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的				厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
25	粮油类	50%。 4.干杂类: 4.1 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性,无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质,具有产品本身应具有的食品外观;	鲍鱼酱包餡	包	2.5kg	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		250
26	粮油类	4.2 须为正规厂商生产,品质良好,外包装上必须注明商品名称,配料表,净含	姜汁糕	件	500g*12包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		355
27	粮油类		双德千层糕	件	12包*12块	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,		357

		量,生产企业名称,地址,生产日期,保质期,联系电话等内容。				符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
28	粮油类	4.3 须出具产品检验合格证明和保质期证明,保证产品质量,供应的干杂类食品无泥沙、无杂物,在保质期内无变质。	双德蛋挞	件	6包*30只/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	316	
29	粮油类		太妃糕	件	10*12包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	275	
30	粮油类		皇厨雪白麻薯粉	件	2Kgx3包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基	440	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
31	粮油类		丘比沙拉酱	瓶	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	40	
32	粮油类		双德白糖桂花糕	件	300g*24	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	310	
33	粮油类		芝士奶酪酱	件	2包*5斤	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家	460	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
34	粮油类		尚年公主粉	件	5斤*4包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	460	
35	粮油类		金兔207蛋挞皮	件	6包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	285	
36	粮油类		双德黄金糕	件	16包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	326	

					(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
37	粮油类		皇厨红丝绒蛋糕粉	件	2kg*2包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	355
38	粮油类		皇厨麦片	件	1斤*10包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	422
39	粮油类		双德小米糕	件	30包/件	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	360

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
40	粮油类		皇厨枣香粉	件	2包*5斤	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	450	
41	粮油类		日式鸳鸯粉	件	5斤*2包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	448	
42	粮油类		紫薯馅	件	2包*5斤	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	446	

						于保质期的 50%。		
43	粮油类		即食油条	件	100g*10*10包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		170
44	粮油类		双德泡打粉	件	6瓶*2斤/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		500
45	粮油类		白巧克力酱	件	6斤*2桶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		489

46	粮油类		切糕粉	件	5斤*4包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		470	
47	粮油类		东宫冰花酸梅酱	桶	5kg*2桶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		58	
48	粮油类		马拉里苏芝士碎	包	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		57	
49	粮油		龙口绿	件	1*24包	包装完整，产品外包装上明确标注产品		270	

	类		豆粉丝			名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
50	粮油类		天鹅头面点造型	件	240个	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	266	
51	粮油类		皇厨超级糕点粉	件	40斤/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	310	
52	粮油类		皇厨白奶油	桶	24斤桶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	460	

					厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
53	粮油类		紫麦粉	件	4包 x5斤	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	550
54	粮油类		多用酥条	件	550g*4	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	350
55	粮油类		皇厨晶透粉	件	5斤*2包/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，	520

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
56	粮油类		鹰粟粉	包	454g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	15	
57	粮油类		金山杏仁粉	包	500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	57	
58	粮油类		猪肠粉	斤	10斤/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基	4	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
59	粮油类		带壳干花生	斤	精品	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	8	
60	粮油类		黑米粽	个	精品	包裹松紧适度，形态端正（四角 / 长条形），粽体无外露，捆扎牢固，粽叶完整无破损，呈均匀黑褐色或黑紫色（天然黑糯米 / 草灰染色特征），无焦色、霉点，馅料分布均匀，口感软糯有弹性，馅料鲜香，咸淡适中，无夹生、牙碜感，无苦涩味	12	
61	粮油类		清水面	把	450g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到	5	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
62	粮油类		大碗面	件	4000克	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	40	
63	粮油类		扁粉	斤	10斤/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	2.5	
64	粮油类		粉虫	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；	5	

						6. 验收要求:批量产品按 5%比例抽样检验,不合格品率不得超过 1%。		
65	粮油类		汤达人泡面	桶	0	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	5	
66	粮油类		干酸粉	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的 60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按 5%比例抽样检验,不合格品率不得超过 1%。	8	
67	粮油类		三全玲珑小汤圆	件	300g*28包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	9	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
68	粮油类		包底纸	包	6*6cm*500张	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	23	
69	粮油类		核桃仁	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	45	
70	粮油类		陈村粉	斤	10斤/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到	4	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
71	粮油类		春卷皮	包	500g/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	20	
72	粮油类		芝麻油	瓶	750ml*12	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	16	
73	粮油类		腐竹	斤	0	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	16	

						于保质期的 50%。		
74	粮油类		三明治火腿	条	220g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		8
75	粮油类		财神蚝油	瓶	910g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		18
76	粮油类		鹰粟粉	包	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		15

77	粮油类		蔓越莓干	斤	0	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		24	
78	粮油类		海苔片	袋	50张	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		42	
79	粮油类		即食麦片	包	600g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		25	

80	粮油类		薄饼	包	180g*20张	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		8	
81	干杂类		黑米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		7	
82	干杂类		红米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装		7	

						装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
83	干杂类		西米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq$ 0.5%; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	6	
84	干杂类		红曲米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq$ 0.5%; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	18	
85	干杂类		糯米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂	8	

						质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
86	干杂类		糯米饭	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	10	
87	干杂类		饭豆	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检	6	

						验，不合格品率不得超过1%。		
88	干杂类		本地黄豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		6
89	干杂类		黄豆	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		5
90	干杂类		黑豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5.		8

						安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。		
91	干杂类		红豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀，无瘪粒；8. 色泽要求：暗红色或鲜红色，色泽均匀；9. 杂质要求：不完善粒含量 $\leq 2\%$ ；10. 水分要求：含水量 $\leq 13\%$ 。	9	
92	干杂类		白芝麻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总	15	

						保质期的 60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀；8. 色泽要求：洁白有光泽，无发黄、发黑颗粒；9. 杂质要求：杂质含量 $\leq 0.3\%$ ；10. 纯度要求：纯度 $\geq 99.5\%$ ；11. 口感要求：炒熟后香脆，无哈喇味。		
93	干杂类		绿豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		8
94	干杂类		黑芝麻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		15

95	干杂类		干辣椒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		22	
96	干杂类		花生米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀，无瘪粒、虫蛀粒；8. 杂质要求：不完善粒含量 $\leq 3\%$ ；9. 口感要求：炒熟后香脆，无哈喇味；		8	
97	干杂类		干八渡笋片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂		30	

						质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：笋片完整，厚度均匀，无粗纤维；8. 色泽要求：淡黄色至黄褐色，色泽均匀；9. 泡发率：泡发后重量为干品的8-10倍；		
98	干杂类		干八渡笋丝	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	30	
99	干杂类		小香菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；	47	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；7. 形态要求：菌盖完整，直径 2-3cm，菌柄短小；8. 色泽要求：棕褐色至黑褐色，有光泽；9. 香气要求：具有浓郁的香菇特有的香气；		
100	干杂类		腐竹皮	包	4斤	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	60	
101	干杂类		干云耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；7. 形态要求：耳片完整，	50	

						厚度均匀，直径 $\geq 3\text{cm}$ ，无破碎；8. 泡发率：泡发后重量为干品的10-12倍；9. 口感要求：泡发后柔软有弹性，无硬芯；		
102	干杂类		干木耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	20	
103	干杂类		干银耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：朵形完整，肉质肥厚，无破碎；8. 色泽要求：白色至淡黄色，有光泽，无黑斑；9. 泡发率：	40	

						泡发后体积膨胀 15-20 倍。		
104	干杂类		粘米粉	包	250g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	11	
105	干杂类		贡菜	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	50	
106	干杂类		白胡椒粒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具	45	

						有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
107	干杂类		山楂片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合 GB7718。	20	
108	干杂类		大枸杞	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	35	
109	干杂类		红枣	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂	10	

						质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
110	干杂类		开边莲子	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	35	
111	干杂类		党参	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；	90	

						6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
112	干杂类		当归	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq$ 0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	130	
113	干杂类		精品干桂花	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq$ 0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	180	
114	干杂类		金银花	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂	85	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
115	干杂类		茉莉花茶	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	110	
116	干杂类		玫瑰花茶	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总	110	

						保质期的 60%。		
117	干杂类		黄菊花	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	55	
118	干杂类		白菊花茶	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	85	
119	干杂类		麦冬	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具	100	

						有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
120	干杂类		大罗汉果	个	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		3
121	干杂类		小花菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		60

122	干杂类		陈皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		15	
123	干杂类		八角	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		40	
124	干杂类		草果	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；		48	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
125	干杂类		黄金豆	包	500g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
126	干杂类		玉竹	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合 GB7718。	50	
127	干杂类		桂圆肉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂	45	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
128	干杂类		干鸡骨草	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	55	
129	干杂类		火麻仁	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总	16	

						保质期的 60%。		
130	干杂类		干香菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	45	
131	干杂类		干花椒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	45	
132	干杂类		干百合	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具	65	

						有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
133	干杂类		虾皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	30	
134	干杂类		干树茶菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	45	

135	干杂类		黄芪	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合 GB7718。		41	
136	干杂类		干虫花草	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		49	
137	干杂类		豆蔻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；		45	

						6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
138	干杂类		甘草粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	29	
139	干杂类		香叶	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	35	
140	干杂类		黄机子	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂	35	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合 GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
141	干杂类		话梅	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合 GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	26	
142	干杂类		无沙梅干菜	瓶	1000 克	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有 SC 许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合 GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	29	
143	干杂类		干虾米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合	85	

						相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
144	干杂类		春沙仁	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质， <b>具有产品本身应具有的食品外观</b> ；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
145	干杂类		沙姜粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质， <b>具有产品本身应具有的食品外观</b> ；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特	20	

						有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
146	干杂类		干冬枣	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	12	
147	干杂类		白芷片	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	25	
148	干杂		干虫草	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、	50	

	类		花			虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
149	干杂类		玉米片	盒	175g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		25
150	干杂类		桂皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装		20

						装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
151	干杂类		粗辣椒粉	斤	散装	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq$ 0.5%; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
152	干杂类		胡椒粉	斤	散装	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq$ 0.5%; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 61%。	35	
153	干杂类		花椒粉	斤	散装	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂	35	

						质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 62%。		
154	干杂类		杨协成沙爹酱	瓶	430g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	22	
155	干杂类		斧头牌食用粉	盒	445g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	7	

156	干杂类		土茯苓	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		35	
157	干杂类		五指毛桃	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		45	
158	干杂类		青花椒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；		30	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
159	干杂类		干鹿茸菌	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	85	
160	干杂类		无沙梅干菜 (龙聚坊)	桶	1000克	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	28	
161	干杂		梅干菜	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、	17	

	类					虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
162	干杂类		沙姜片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	38	
163	干杂类		葡萄干	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标	17	

						签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
164	干杂类		八角粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	33	
165	干杂类		桂皮粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
166	干杂类		九制陈皮	包	45g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合	4	

						相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
167	干杂类		白凉粉	包	500g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	14	
168	干杂类		小茴香粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装	20	

						装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
169	干杂类		安琪甜酒曲	包	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	2	
170	干杂类		沙茶酱	瓶		包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	6	
171	干杂类		丁香	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂	50	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
172	干杂类		白芷片	包	175g	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	25	
173	干杂类		木薯粉	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总	7	

						保质期的 60%。		
174	干杂类		茶叶	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	25	
175	干杂类		五香粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	23	
176	干杂类		生地	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具	36	

						有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
177	干杂类		干沙姜	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	40	
178	干杂类		鲜藤椒	包	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	14	

179	干杂类		孜然	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		40	
180	干杂类		陈皮粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		13	
181	调料饮料类		蒙牛纯牛奶	件	1L*6	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》		70	

					(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
182	调料 饮料类		莎渝翡翠绿笋	件	200g*40包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	490
183	调料 饮料类		家乐浓缩鸡汁	件	1000g*6	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	430
184	调料 饮料类		海天金标生抽	件	1.9L*6	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基	130

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
185	调料 饮料类		藕带	件	400g*20 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	160	
186	调料 饮料类		海藻碘 盐	袋	500g*50 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	140	
187	调料 饮料		海天蚝 油	件	6kg*2	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	110	

	类				厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
188	调料 饮料类		糯米肠	斤	精品	肠体饱满均匀，无破损、胀气、漏馅，肠衣完整有弹性，捆扎牢固，无霉斑、焦色，糯米呈乳白色或原料本色，馅料（肉、血、蔬菜等）分布均匀，无异常变色，口感软糯弹牙，馅料鲜香，咸淡适中，无夹生、牙碜、苦涩味。	15
189	调料 饮料类		江帆藤 椒鱼皮 卷	件	180g*40 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	293
190	调料 饮料类		云吞皮	斤	精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4. 新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5. 杂质：	4

						无可见杂质，清洗干净。		
191	调料 饮料类		圆粉	斤	10斤/ 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	2.5	
192	调料 饮料类		超级风车生粉	袋	20kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	350	
193	调料 饮料类		韩国幼砂糖	件	25kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	290	

194	调料 饮料类		白糖	袋	50kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		420	
195	调料 饮料类		红糖	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质， <b>具有产品本身应具有的食品外观</b> ； 2. 质量要求：符合相应产品国家标准； 3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求； 4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%； 5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		4	
196	调料 饮料类		红糖片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味； 2. 质量要求：符合相应产品国家标准； 3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求； 4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%； 5.		7	

						安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。		
197	调料 饮料类		糯米笋	包	5斤/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	80	
198	调料 饮料类		糯米笋	包	248g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	8.5	
199	调料 饮料类		高达椰浆	瓶	400ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到	14	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
200	调料 饮料类		原味酸 奶	板	6组*2 板	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	12	
201	调料 饮料类		家乐番 茄沙司	罐	3kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	45	
202	调料 饮料类		米酒	桶	10L	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	42	

						于保质期的50%。		
203	调料 饮料类		皇厨枣 香粉	件	5斤*2 包/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	452	
204	调料 饮料类		单晶冰 糖	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	6	
205	调料 饮料类		红豆馅	包	1000g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	56	

						于保质期的 50%。		
206	调料 饮料类		海天草 菇老抽	件	1.9升 *6	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		135
207	调料 饮料类		山西水 塔陈醋	瓶	420ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		7
208	调料 饮料类		家乐烧 汁	瓶	2.5千 克	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		70

209	调料 饮料类		一次性 锡盖	包	200个	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		20	
210	调料 饮料类		海天海 鲜酱	桶	7kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		70	
211	调料 饮料类		蒙牛纯 牛奶	件	250ml*2 4	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		70	

212	调料 饮料类		斑斓粉	罐	50g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		21	
213	调料 饮料类		雀巢三 花淡奶	罐	410g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		18	
214	调料 饮料类		泰圆甜 辣酱	瓶	780g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		20	
215	调料		早藕粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无		10	

	饮料类					霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
216	调料饮料类		大红浙醋	瓶	620ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	6.5	
217	调料饮料类		黎鑫花椒油	瓶	256ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	17	
218	调料		胖子火	包	150g/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品	10	

	饮料类		锅底料			名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
219	调料饮料类		龙口福花粉丝	件	1*24 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	218	
220	调料饮料类		花雕酒	件	600ml*1 2	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	118	
221	调料饮料		辣白菜调味料	包	400g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	7	

	类				厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
222	调料 饮料类		嘉文盐焗鸡调味配料	盒	20g*10包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	11
223	调料 饮料类		豪吉鸡精	包	454g*20包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	14
224	调料 饮料类		海天鲍鱼汁	瓶	390g*12瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，	12

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
225	调料 饮料类		红油郫 县豆瓣 酱	桶	6kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	57	
226	调料 饮料类		食品级 吸油纸	包	40*60*4 00张	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	108	
227	调料 饮料类		小米辣 泡椒	包	2kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基	11	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
228	调料 饮料类		湘西外 婆菜	包	245g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	5	
229	调料 饮料类		鲍记百 花蜜	瓶	500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	45	
230	调料 饮料类		五香南 乳	瓶	320g*30 瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家	5	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
231	调料 饮料类		美极鲜 酱油	瓶	800G*6	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	45	
232	调料 饮料类		孜然粒	斤	优选	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	45	
233	调料 饮料类		泰国冬 阴功酱	瓶	227g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家	35	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
234	调料 饮料类		东江盐焗鸡调味配料	盒	230g*10包	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	100	
235	调料 饮料类		卡夫芝士粉	瓶	85g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	25	
236	调料 饮料类		金牌鱼露	瓶	620ml*12瓶	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	10	

						(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
237	调料 饮料类		凤车淡 奶油	件	1L*12	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	590	
238	调料 饮料类		顶好芝 麻酱	瓶	400g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	11	
239	调料 饮料类		熊猫炼 奶	罐	350g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	15	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
240	调料 饮料类		波浪薯条	包	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	28	
241	调料 饮料类		海南灯笼辣椒酱	瓶	480mL	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	22	
242	调料 饮料类		三五重庆火锅底料	包	150g/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	8	

						于保质期的 50%。		
243	调料 饮料类		薄盐生 抽	件	500ml*1 2 瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		120
244	调料 饮料类		阳桥牌 桂林腐 乳	瓶	1500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		17
245	调料 饮料类		槐花粉	包	250g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		10

246	调料 饮料类		胜牌钻石黑胡椒碎	瓶	405g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		50	
247	调料 饮料类		雀巢炼奶	罐	350g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		15	
248	调料 饮料类		中奥食用小苏打	包	200g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		5	
249	调料		海天柱	桶	6.5kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品		70	

	饮料类		候酱			名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
250	调料饮料类		锡纸盒	条	1条 *116个	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	25	
251	调料饮料类		九江双蒸酒	瓶	610ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	15	
252	调料饮料		加厚油纸	包	40*60*400张	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	100	

	类				厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
253	调料 饮料类		木姜子 油	瓶	65ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	8
254	调料 饮料类		橄榄菜	瓶	180g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	7
255	调料 饮料类		家乐鸡 鲜粉	包	400g*20 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，	10

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
256	调料 饮料类		燕子酵母	盒	500g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	30	
257	调料 饮料类		荷叶夹馍	包	415g=18个	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	14	
258	调料 饮料类		王守义十三香	盒	45g*10条	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基	40	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
259	调料 饮料类		厨邦味 极鲜生 抽	瓶	1.63L	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	21	
260	调料 饮料类		冰鲜百 香果汁	瓶	950g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	25	
261	调料 饮料类		双桥麦 芽糖	桶	20kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家	130	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
262	调料 饮料类		辣妹子 辣椒酱	罐	920g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	25	
263	调料 饮料类		阳江豆 豉	盒	160g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	4.5	
264	调料 饮料类		二锅头	瓶	500ml	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	13	

						(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
265	调料 饮料类		家乐黑 椒汁	瓶	2.5千 克	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	44	
266	调料 饮料类		老干妈 香辣豆 豉	瓶	280g*24	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	11	
267	调料 饮料类		绿叶彩 田蜂蜜	瓶	330g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	10	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
268	调料 饮料类		绿桥蒜 香粉	盒	400g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	14	
269	调料 饮料类		妙多咖 喱酱	瓶	500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	22	
270	调料 饮料类		家乐酸 辣露	件	1*6瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少	135	

						于保质期的 50%。		
271	调料 饮料类		烘焙椰蓉	包	2.5kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		45
272	调料 饮料类		雀巢奶粉	包	500g*24包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		50
273	调料 饮料类		萝卜干（粒）	件	5kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		30

274	调料 饮料类		五香粉	包	10g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		2	
275	调料 饮料类		四季宝花生酱	瓶	1kg*6 瓶/件	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		42	
276	调料 饮料类		血红姜母鸭香膏	瓶	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		167	
277	调料		军杰剁	瓶	1.2kg*6	包装完整，产品外包装上明确标注产品		17	

	饮料类		椒		瓶	名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
278	调料饮料类		潮汕酸梅粉	袋	150g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	12	
279	调料饮料类		狮球吉士粉	罐	3kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	44	
280	调料		李锦记	瓶	500ml*1	包装完整，产品外包装上明确标注产品	14	

	饮料类		薄盐生抽		2瓶	名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
281	调料饮料类		好人家酸菜鱼料	包	350g/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	12	
282	调料饮料类		海天黄豆酱	瓶	800g*6瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	13	
283	调料		家乐辣	瓶	448g*6	包装完整，产品外包装上明确标注产品	25	

	饮料类		鲜露		瓶	名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
284	调料饮料类		凯里红酸汤	瓶	620g*24瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	8	
285	调料饮料类		黑凉粉	包	500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	20	
286	调料饮料		双桥味精	包	900g*10	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	20	

	类				厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
287	调料 饮料类		家乐黑胡椒汁	桶	2.3kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	45
288	调料 饮料类		海南灯笼酱	瓶	500ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	14
289	调料 饮料类		李派林 唛汁	瓶	290g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，	35

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
290	调料 饮料类		星火味 椒盐	瓶	45g*18 瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	6	
291	调料 饮料类		泰园甜 辣酱	瓶	780g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	20	
292	调料 饮料类		甜酒	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质， <b>具有产品本身应具有的食品外观</b> ； 2. 质量要求：符合相应产品国家标准；	10	

						3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
293	调料 饮料类		家乐鸡 鲜调味 粉	包	450g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	15	
294	调料 饮料类		九叶青 保鲜花 椒	包	400g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	15	
295	调料 饮料		海天叉 烧酱	瓶	280g*15 瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产	10	

	类					厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
296	调料 饮料类		罗拔臣 鱼胶粉	盒	500g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	76	
297	调料 饮料类		双鹤玫 瑰露酒	瓶	480ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。	10	
298	调料 饮料类		文川黎 红花椒 油	瓶	265ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，	13	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
299	调料 饮料类		王守义 孜然粉	包	35g*50 包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	5	
300	调料 饮料类		鲜花椒	袋	400g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	13	
301	调料 饮料类		凤仙花 糯米白 醋	件	500ml*1 2 瓶	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基	74	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
302	调料 饮料类		土豆粉	罐	2kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	60	
303	调料 饮料类		红薯粉条	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	13	
304	调料 饮料类		燕京啤酒（听装）	件	500ML*1 2	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基	54	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
305	调料 饮料类		椰蓉	包	2.5kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	44	
306	调料 饮料类		辣椒面	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	16	
307	调料 饮料类		海天盐焗鸡粉	包	30g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基	2	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
308	调料 饮料类		双桥味 精粉	包	500g/包	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	10	
309	调料 饮料类		海天排 骨酱	瓶	260g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	10	
310	调料 饮料类		桂花隐 汁	瓶	600ml	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家	13	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
311	调料 饮料类		生海盐	包	500g	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	3	
312	调料 饮料类		海天老抽豉油	瓶	1.9L	包装完整,产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有SC许可编码,符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	22	
313	调料 饮料类		澄面	斤	0	1.外观要求:色泽鲜艳、干燥有韧性,无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质,具有产品本身应具有的食品外观; 2.质量要求:符合相应产品国家标准; 3.包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签	5	

						通则》(GB7718-2025)要求; 4. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的60%; 5. 安全要求: 符合国家食品安全相关标准; 6. 验收要求: 批量产品按5%比例抽样检验, 不合格品率不得超过1%。		
314	调料 饮料类		地瓜粉	斤	1kg	1. 外观要求: 色泽自然, 形态完整, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 质量要求: 符合相应产品国家标准; 3. 包装要求: 包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 4. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的60%; 5. 安全要求: 符合国家食品安全相关标准; 6. 验收要求: 批量产品按5%比例抽样检验, 不合格品率不得超过1%。	10	
315	调料 饮料类		乌江榨菜丝	包	60g*100包	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有SC许可编码, 符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求, 剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	3	
316	调料 饮料类		鸿禧牌麻油	瓶	750g*12瓶	包装完整, 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等, 具有SC许可编码,	21	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
317	调料 饮料类		煲汤袋	个	精品	具有产品本身应具有的食品外观。	2	
318	调料 饮料类		三文治 香肠	根	220g	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	10	
319	调料 饮料类		冠牌白 醋	瓶	500ml*1 2	包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。	8	
320	调料		裱花袋	包	100个	包装完整，产品外包装上明确标注产品	5	

	饮料类				名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的50%。		
321	调料 饮料类		臭粉	斤	散装	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无霉变、无虫蛀、无异味和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：食品拆装前的大包装标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	5