

部分主要标的信息

分标 1:

一、服务范围、服务要求:

序号	标的名称(食材名称)	▲服务要求	
		食材内容及要求	服务内容及要求
1	玉米土鸡	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求:</p> <p>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。</p>	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的服务内容及要求:</p> <p>一、食材品质与食品安全管理</p> <p>(一) 品质要求</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
2	老土鸡	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求:</p> <p>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。</p>	
3	土鸡	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求:</p> <p>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,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。</p>	
4	土阉鸡	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求:</p> <p>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。</p>	
5	林下阉鸡	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求:</p> <p>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</p>	

		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。	- 蔬菜等食用农产品随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. 我公司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，我公司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。 (二) 食品安全要求
6	三黄鸡	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
7	乌鸡	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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，无破损腐烂，体态匀称，无畸形。	
8	清水鸭	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
9	麻鸭	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
10	水盘鸭	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
11	老鸭	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
12	绿头土鸭	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：	

		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，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>1. 我公司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. 我公司从生产加工单位、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>（三）食品配送要求</p> <p>1. 我公司具有相应的供货能力、配送能力： 我公司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</p>
13	香草白条鸭	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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%。</p>	
14	乳鸽	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
15	大鸡中翅	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
16	大鸡爪	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
17	土鸡杂	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
18	鲜鸡骨架	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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，符合食品卫生安全标准。</p>	
19	鲜鸡肾	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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</p>	

		/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。	<p>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. 我公司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</p>
20	冻鸡小腿	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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%</p>	
21	鸡油	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
22	熟鸭血	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
23	鲜鸭肾	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
24	鸭爪	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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>	
25	鸭肠	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>	
26	鸭翅	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>色泽鲜亮，无损伤淤血，无异味杂质，羽毛去净。</p>	
27	大罗非	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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</p>	

		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。	
28	草鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。	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。 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, 我公司配合。 5. 采购人有权随时对我公司提供的产品进行抽样送检, 检测费用由我公司承担。 二、投标人加工场所(仓库)要求 1. 中标后我公司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。
29	黄蜂鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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	大鱼头	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。	
31	禾花鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。	
32	草鱼腩	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。	
33	叉尾鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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	鲶鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	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。
35	鲈鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
36	鲟龙鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
37	桂花鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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	巴沙鱼肉	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。	
39	兰刀鱼	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
40	明虾	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
41	斑节虾	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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	车螺	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
43	去尾田螺	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
44	去尾石螺	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
45	带皮糯玉米	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
46	带皮甜玉米	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
47	甜玉米粒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
48	糯玉米粒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
49	铁棍山药	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
50	去皮铁棍山药	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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，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	去皮大芋头	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
52	去皮淮山	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
53	白萝卜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		<p>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。</p> <p>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。</p>
54	去皮白萝卜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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、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。</p>
55	红萝卜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
56	去皮红萝卜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
57	去皮冬瓜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
58	去皮土豆	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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：</p>

		大小均匀。
59	去皮粉莲藕	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
60	去皮莲藕	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
61	去皮荷兰豆	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
62	板栗南瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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：质地坚实，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	去皮老南瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
64	去皮茼蒿	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
65	去头西兰花	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
66	去皮丝瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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：质地坚实，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。
67	大葱(京葱)	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
68	洋葱	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
69	去皮干葱头	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
70	去头有机菜花	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
71	去皮节瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
72	去皮青木瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无熟软、变质果体混杂。
73	去皮蒜米	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 颗粒干爽光泽明亮，无伤疤霉点黑点。

74	去壳毛豆	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
75	去壳茭白	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
76	去皮山东姜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
77	嫩子姜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
78	沙姜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
79	黄姜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>

80	雷公根	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
81	紫苏	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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，无蔫软发皱、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。</p>
82	紫包菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
83	铁头包菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
84	包菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
85	生菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
86	小芥菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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；</p>

		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。
87	油麦菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 颜色翠绿，无斑点，无黄叶，长约12~18cm。
88	卷筒青	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
89	娃娃菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
90	娃娃菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 新鲜、色黄，鲜嫩，不掉叶，3棵/包。规格：大小均匀。
91	小白菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。
92	大白菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
93	百花菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
94	菠菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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。
95	菜心	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
96	空心菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
97	菜心	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
98	空心菜梗	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
99	香干	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
100	蒜苗	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。

101	大葱	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
102	葱白	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
103	蒜苔	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
104	葱花	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
105	香菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
106	香芹	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
107	快菜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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；</p>

		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。
108	红米菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
109	韭菜花	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 1.花茎鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、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	韭菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
111	上海青	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： ：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。
112	剥好的枸杞叶	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
113	剥皮的南瓜花	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。

114	一点红	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
115	茼蒿	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
116	鲜茅根	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
117	甜蜜豆	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
118	鱼腥草	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
119	大芥兰	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
120	带壳毛豆	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p> <p>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。</p>
121	黄瓜	<p>我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：</p>

		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。
122	西红柿	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、腐烂，大小均匀，约4个/斤。
123	土番茄	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
124	苦瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
125	茄子	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
126	红薯叶	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
127	小芋头	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。表皮无凹凸、无泥块、泥浆；小芋头约10个/斤。
128	青瓜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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。
129	西葫芦	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
130	红甜椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
131	青尖椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
132	黄灯笼椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
133	红尖椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
134	红泡椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
135	指天椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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,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	青美人椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
137	红美人椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
138	整个酸笋	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
139	甜笋片	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
140	海带丝	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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	凉薯	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
142	小红薯	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
143	中红薯	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
144	大红薯	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
145	紫心薯	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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	黄豆芽	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
147	绿豆芽	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
148	千叶豆腐	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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、劣质干叶豆腐混杂。
149	豆腐皮	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 皮身温湿柔软，无干燥干硬，无杂质发霉迹象。
150	魔芋豆腐	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
151	水豆腐	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 新鲜，无异味，无腐烂变质、豆香味浓。
152	豆皮	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 整张淡黄浅白色，干爽无粘液粘手，整齐无异味，有浅浅豆香。
153	日本豆腐	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
154	小青柠檬	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
155	湿酸山黄皮	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
156	去皮甜蜜豆	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
157	青萝卜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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。
158	心里美萝卜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
159	小芥兰	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
160	千里香	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
161	西芹	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 鲜嫩透绿，不空心，不带叶，1.5-2斤/棵。规格：大小均匀。
162	金竹笋	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
163	薄荷	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
164	甜芥菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
165	新鲜香茅	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
166	剥皮的南瓜苗	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
167	佛手瓜苗	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
168	去皮马蹄	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
169	鲜柠檬叶	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
170	兰豆苗	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
171	鲜车前草	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
172	鲜百合	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
173	蕃茜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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。
174	豆角	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
175	酸芥头	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
176	酸姜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
177	酸辣椒	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
178	酸菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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，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	酸菜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
180	酸笋丝	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求：

		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。
181	酸梅	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
182	酸豆角	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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	酸萝卜	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
184	酸柠檬	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
185	饺子皮	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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。
186	白蘑菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 无杂质、颜色不能太黑、菇蒂不能过长、无泡水。
187	金针菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求： 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,不发霉、变黑。
188	无根海鲜菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
189	杏鲍菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
190	鲜香菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
191	凤尾菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
192	蟹味菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
193	茶树菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。
194	白玉菇	我公司承诺完全响应以下招标文件采购需求中的食材内容及要求: 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。

二、服务标准：

我公司承诺完全响应以下招标文件的商务条款：

总体要求、规范标准：

1. 我公司所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。
2. 我公司必须保证所提供的产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。
3. 如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。

分标 2:

一、服务范围、服务要求:

序号	标的名称(食材名称)	▲服务要求	
		食材采购内容及要求	服务内容及要求
1	五花肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 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≥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≤3天,-18℃冷冻≤6个月;致病菌不得检出,菌落总数≤10⁴CFU/g。</p>	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 一、食材品质与食品安全管理 (一)品质要求</p>
2	去皮五花肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 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</p>	<p>1. 我公司提供所有食材保证质量优良、新鲜卫生,符合国家标准。</p>
3	挑沙五花肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 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,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。</p>	<p>2. 提供的食品保证按规定进行检验、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。</p>
4	去皮挑沙五花肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 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。</p>	
5	去皮精品五花肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行: 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。</p>	

6	瘦肉沫	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 5\text{mm}$，无明显肉筋颗粒）；无可见脂肪块（脂肪含量$\leq 5\%$）；无异味。无注水。全瘦，无肥肉。</p>	<p>3. 我公司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》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。</p> <p>4. 所供水果，保证优先供应百色本地产出的产品，并确保品质及新鲜度。</p> <p>5. 采购人有个别食材需要进行粗加工的，我公司保证按照采购人要求进行相应加工。</p> <p>6. 提供的猪肉保证是喂养达8个月以上。</p> <p>(二) 食品安全要求</p> <p>1. 我公司保证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</p>
7	肉沫	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 5\text{mm}$，无明显肉筋颗粒）；无可见脂肪块（脂肪含量$\leq 5\%$）；无异味。无注水，肥瘦比例 2:8。</p>	
8	猪利（猪舌头）	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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、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>	
9	猪后腿肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 15\%$。</p>	
10	隔山肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
11	猪小排	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
12	猪大排	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	

13	筒骨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\geq 10\%$ / 骨。</p>	<p>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. 我公司从生产加工单位、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>(三)食品配送要求</p> <p>1. 我公司保证具有相应的供货能力、配送能力：我公司保证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），食材保证专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆需符合卫生和食品安全要求；配送人员保证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，配送时保证穿戴</p>
14	猪头皮	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
15	猪脚	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 0.5\text{cm}^2$ / 处），蹄甲去除干净，无残留硬甲；无异味、无杂质。</p>	
16	猪手	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
17	猪蹄/猪手	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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；无异味、无杂质。</p>	
18	猪耳朵	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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>	
19	猪里脊	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq \pm 5\%$，</p>	

		无断裂（断裂长度≤5cm / 条），无注水。	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。 2. 我公司保证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。 3. 正常情况下，采购人需于次日 9:00 前 8 小时告知我公司食材明细，我公司无论采购量多少，均需保质保量按时送达。遇极端天气、食材短缺等突发情况，我公司保证提前 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
20	猪头骨	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
21	猪尾巴	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
22	猪心	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
23	猪肚	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
24	猪肺	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
25	猪肝	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
26	大肠	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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 ⁵ CFU/g。	

27	粉肠	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 2g/100g$（无可见脂肪块）；无异味。肠体完整，无打结、断裂，单段长度$\geq 15cm$。</p>	<p>电话。个别品种缺货时，我公司保证在 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后，我公司保证 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，我公司保证配合。</p> <p>5. 采购人有权随时对我公司提供的产品进行抽样送检，检测费用由我公司承担。</p> <p>二、投标人加工场所（仓库）要求</p> <p>1. 中标后我公司保证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>
28	粉肠头	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 2g/100g$（无可见脂肪块）；无异味。肠体完整，无打结、断裂，单段长度$\geq 15cm$。</p>	
29	直肠	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 1g/100g$（无可见脂肪）；无异味。需经 3 次以上清水冲洗，内壁无异物。</p>	
30	猪血肠	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>色泽鲜红润亮无异味杂物。</p>	
31	猪血	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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，捏压不松散、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。</p>	
32	去皮肥肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
33	沙骨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	

34	咸猪手	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	3.加工场所(仓库)内设备布局合理、干净整洁、通风良好。
35	牛腱子肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
36	黄牛排	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
37	黄牛肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
38	雪花牛肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	
39	黄牛百叶	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>	

40	黄牛米筒	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
41	冰冻牛腩	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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；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≤-18℃）保质期≤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。</p>
42	黄牛腩	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
43	黄牛舌	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
44	黄牛里脊	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
45	牛黄喉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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、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。</p>

46	去骨羊肉	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
47	本地去皮羊排	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
48	本地羊杂	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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）。
49	本地羊腩	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
50	本地羊血	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
51	红心土鸡蛋	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
52	鸡蛋（大号）	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
53	土猪烟熏腊肉	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。

54	土猪烟熏腊肠	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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</p>
55	烟熏腊肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
56	腊肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
57	咸蛋黄	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 50\%$，盐分含量$\leq 10\%$；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$\leq 10^4$CFU/g。</p>
58	广式腊肠	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
59	扇骨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 10^4$CFU/g。</p>

60	猪肉胶	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\leq 70\%$，蛋白质含量$\geq 15\%$；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$\leq 10^4$CFU/g。</p>
61	皮蛋	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
62	碳烧肉	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
63	腊猪手	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
64	世界一号苹果	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\geq 14\%$，总酸$\leq 0.4\%$；无机机械伤（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≤ 60天。</p>
65	冰糖心苹果	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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≤ 90天。</p>
66	无籽大西瓜	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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，</p>

		肉质香甜，无开裂、发软。
67	麒麟瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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2小时内预冷至 $8-12^{\circ}\text{C}$ ；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°C 以下）保质期 ≤ 7 天， $8-12^{\circ}\text{C}$ 冷藏 ≤ 15 天。
68	西周密哈密瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
69	黄河蜜瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
70	黄皮密瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
71	西贡蕉	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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/斤。
72	香蕉	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
73	阳光玫瑰	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。

74	国产无籽红提	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 果皮无伤及其无腐烂，新鲜。
75	葡萄	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
76	玻璃脆葡萄	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
77	珍珠葡萄	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
78	白心火龙果	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
79	红心火龙果	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
80	金秋砂糖桔	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。
81	砂糖桔	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。
82	脐橙	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
83	沃柑	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。

84	夏橙	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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</p>
85	香梨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。</p>
86	冰糖蜜梨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>果形端正呈梨形，个体均匀（单果重$\geq 200\text{g}$）；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≤ 45天。</p>
87	红香梨	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。</p>
88	脆皮金桔	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
89	金桔柠檬	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
90	青柠檬	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
91	黄柠檬	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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。</p>
92	百香果	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。</p>

93	黄金百香果	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。</p>	
94	人参果	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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、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≤ 10天；致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出，菌落总数$\leq 10^4\text{CFU/g}$。</p>	
95	大青枣	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。</p>	
96	冬枣	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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≤ 30天，真空包装可延长至 60 天。</p>	
97	三华李	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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≤ 3天，0-5℃冷藏≤ 7天。</p>	

98	冰脆李	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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≤ 2天，$0-5^{\circ}\text{C}$冷藏≤ 5天。</p>
99	去皮甘蔗	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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（$0-5^{\circ}\text{C}$），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；$0-5^{\circ}\text{C}$冷藏保质期≤ 48小时；致病菌不得检出，菌落总数$\leq 10^4\text{CFU/g}$。</p>
100	去皮菠萝	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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$\geq 14\%$（一级品），总酸$\leq 1.0\%$，固酸比$\geq 18:1$；无黑芯（黑心率$\leq 2\%$），芯部与果肉硬度差异$\leq 0.2\text{kg/cm}^2$；切后立即用 0.1% 维生素 C 溶液浸泡 5 分钟防氧化；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；$5-10^{\circ}\text{C}$冷藏保质期≤ 72小时；致病菌不得检出，菌落总数$\leq 10^4\text{CFU/g}$。</p>
101	去皮马蹄	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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，无机械伤、虫蛀痕迹</p>
102	奶油草莓	<p>我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行：</p> <p>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</p>

		鲜。
103	蓝莓	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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
104	大台农	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
105	香瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。
106	龙眼	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
107	水果青瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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
108	杨桃	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
109	柑果	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。
110	油桃	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。
111	熟木瓜	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。

112	番石榴(白心)	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 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。	
113	红色圣女果	我公司承诺完全响应以下内容并按要求执行： 新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。	

二、服务标准：

我公司承诺完全响应总体要求、规范 标准内容并按要求执行：

我公司所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。

我公司保证所提供的产品质量安全无害，保证遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果(如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等)。

3.如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。

分标 3:

一、服务范围、服务要求:

序号	标的名称 (食材名称)	▲服务要求	
		食材采购内容及要求	服务内容及要求
1	香米	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 17109《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。 6.干杂类需符合 GB
2	上林香米	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	珍珠米	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	小米	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	血糯米	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	燕麦粒	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%。	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》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》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
7	香满园调和油	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	金龙鱼花生油 5 升	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%。	
9	玉米粉	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	皇厨牛油	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	蛋糕油	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	安佳淡奶油	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	灌装甜玉米	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%。	<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等设施，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>（三）食品配送要求</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，食材需专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆</p>
14	皇厨多用粉	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	皇厨水晶粉	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	尚年雪影粉	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	皇厨白雪粉	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	皇厨 KK 粉	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%。	
19	皇厨白玉粉	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	叉烧酥皮	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%。	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。 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。 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
21	皇厨燕麦酱	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	皇厨 Q 润戚风蛋糕粉	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	海苔肉松	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%。	
24	包多宝芋丝糕	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	鲍鱼酱包餠	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%。	
26	姜汁糕	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%。	

27	双德千层糕	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%。	<p>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行。</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>二、投标人加工场所（仓库）要求</p> <p>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。</p>
28	双德蛋挞	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%。	
29	太妃糕	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	皇厨雪白麻薯粉	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%。	
31	丘比沙拉酱	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%。	
32	双德白糖桂花糕	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%。	
33	芝士奶酪酱	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%。	

34	尚年公主粉	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%。	<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>
35	金兔 207 蛋挞皮	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%。	
36	双德黄金糕	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%。	
37	皇厨红丝绒蛋糕粉	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%。	
38	皇厨麦片	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%。	
39	双德小米糕	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	皇厨枣香粉	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%。	

41	日式鸳鸯粉	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	紫薯馅	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%。
43	即食油条	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	双德泡打粉	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	白巧克力酱	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%。
46	切糕粉	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%。
47	东宫冰花酸梅酱	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%。

48	马拉里苏芝士碎	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%。
49	龙口绿豆粉丝	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	天鹅头面点造型	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%。
51	皇厨超级糕点粉	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%。
52	皇厨白奶油	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%。
53	紫麦粉	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%。
54	多用酥条	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%。

55	皇厨晶透粉	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%。
56	鹰粟粉	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	金山杏仁粉	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	猪肠粉	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%。
59	带壳干花生	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	黑米粽	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
61	清水面	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%。

62	大碗面	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%。
63	扁粉	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%。
64	粉虫	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%。
65	汤达人泡面	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%。
66	干酸粉	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%。
67	三全玲珑小汤圆	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%。
68	包底纸	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%。

69	核桃仁	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%。
70	陈村粉	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%。
71	春卷皮	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%。
72	芝麻油	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%。
73	腐竹	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%。
74	三明治火腿	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%。
75	财神蚝油	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	鹰粟粉	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%。
77	蔓越莓干	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%。
78	海苔片	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%。
79	即食麦片	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	薄饼	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%。
81	黑米	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%。

82	红米	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%。
83	西米	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%。
84	红曲米	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	糯米	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%。
86	糯米饭	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%。

87	饭豆	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%。
88	本地黄豆	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%。
89	黄豆	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%。
90	黑豆	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%。
91	红豆	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 $\leq 13\%$ 。
92	白芝麻	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；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	绿豆	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%。	
94	黑芝麻	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%。	
95	干辣椒	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%。	
96	花生米	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；	

97	干八渡笋片	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：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	干八渡笋丝	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%。
99	小香菇	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：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	腐竹皮	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%。
101	干云耳	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，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	干木耳	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%。
103	干银耳	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：泡发后体积膨胀15-20倍。
104	粘米粉	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%。
105	贡菜	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%。
106	白胡椒粒	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%。

107	山楂片	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。
108	大枸杞	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%。
109	红枣	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	开边莲子	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%。
111	党参	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%。
112	当归	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%。

113	精品干桂花	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%。
114	金银花	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%。
115	茉莉花茶	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%。
116	玫瑰花茶	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%。
117	黄菊花	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%。

118	白菊花茶	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%。
119	麦冬	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%。
120	大罗汉果	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%。
121	小花菇	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%。
122	陈皮	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%。

123	八角	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%。
124	草果	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%。
125	黄金豆	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%。
126	玉竹	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。
127	桂圆肉	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%。
128	干鸡骨草	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%。

129	火麻仁	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	干香菇	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%。
131	干花椒	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%。
132	干百合	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%。
133	虾皮	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%。

134	干树茶菇	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%。
135	黄芪	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。
136	干虫花草	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%。
137	豆蔻	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%。
138	甘草粉	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%。
139	香叶	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%。

140	黄机子	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%。
141	话梅	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%。
142	无沙梅干菜	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%。
143	干虾米	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%。
144	春沙仁	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. 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	沙姜粉	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.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%。
146	干冬枣	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%。
147	白芷片	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%。
148	干虫草花	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%。
149	玉米片	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%。

150	桂皮	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%。
151	粗辣椒粉	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%。
152	胡椒粉	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%。
153	花椒粉	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62%。
154	杨协成沙参 酱	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%。

155	斧头牌食用粉	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%。
156	土茯苓	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%。
157	五指毛桃	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%。
158	青花椒	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%。
159	干鹿茸菌	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%。

160	无沙梅干菜 (龙聚坊)	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: 预包装食品包装完好, 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%。
161	梅干菜	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: 预包装食品包装完好, 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	沙姜片	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: 预包装食品包装完好, 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%。
163	葡萄干	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: 预包装食品包装完好, 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%。
164	八角粉	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: 预包装食品包装完好, 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%。

165	桂皮粉	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%。
166	九制陈皮	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%。
167	白凉粉	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%。
168	小茴香粉	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%。
169	安琪甜酒曲	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%。

170	沙茶酱	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%。
171	丁香	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%。
172	白芷片	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%。
173	木薯粉	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%。
174	茶叶	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%。

175	五香粉	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%。
176	生地	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%。
177	干沙姜	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%。
178	鲜藤椒	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%。
179	孜然	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	陈皮粉	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%。
181	蒙牛纯牛奶	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%。
182	莎渝翡翠绿笋	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%。
183	家乐浓缩鸡汁	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%。
184	海天金标生抽	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%。

185	藕带	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%。
186	海藻碘盐	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%。
187	海天蚝油	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%。
188	糯米肠	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。
189	江帆藤椒鱼皮卷	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%。
190	云吞皮	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。
191	圆粉	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%。
192	超级风车生粉	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%。
193	韩国幼砂糖	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%。
194	白糖	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%。
195	红糖	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无碎片、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%。
196	红糖片	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%。
197	糯米笋	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%。

198	糯米笋	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%。
199	高达椰浆	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%。
200	原味酸奶	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%。
201	家乐番茄沙司	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%。
202	米酒	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%。
203	皇厨枣香粉	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%。
204	单晶冰糖	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%。

205	红豆馅	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%。
206	海天草菇老抽	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%。
207	山西水塔陈醋	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%。
208	家乐烧汁	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%。
209	一次性锡盖	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%。
210	海天海鲜酱	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%。
211	蒙牛纯牛奶	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%。

212	斑斓粉	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%。
213	雀巢三花淡奶	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%。
214	泰圆甜辣酱	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%。
215	旱藕粉	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%。
216	大红浙醋	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%。
217	黎鑫花花椒油	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	胖子火锅底料	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%。
219	龙口福花粉丝	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%。
220	花雕酒	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%。
221	辣白菜调味料	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%。
222	嘉文盐焗鸡调味配料	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%。
223	豪吉鸡精	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%。
224	海天鲍鱼汁	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%。

225	红油郫县豆瓣酱	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%。
226	食品级吸油纸	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%。
227	小米辣泡椒	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%。
228	湘西外婆菜	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%。
229	鲍记百花蜜	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%。
230	五香南乳	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%。
231	美极鲜酱油	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%。

232	孜然粒	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%。
233	泰国冬阴功酱	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%。
234	东江盐焗鸡调味配料	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%。
235	卡夫芝士粉	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%。
236	金牌鱼露	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%。
237	风车淡奶油	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%。
238	顶好芝麻酱	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%。

239	熊猫炼奶	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%。
240	波浪薯条	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%。
241	海南灯笼辣椒酱	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%。
242	三五重庆火锅底料	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%。
243	薄盐生抽	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%。
244	阳桥牌桂林腐乳	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%。
245	槐花粉	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%。

246	胜牌钻石黑胡椒碎	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%。
247	雀巢炼奶	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%。
248	中奥食用小苏打	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%。
249	海天柱候酱	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	锡纸盒	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%。
251	九江双蒸酒	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%。
252	加厚油纸	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%。

253	木姜子油	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%。
254	橄榄菜	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%。
255	家乐鸡鲜粉	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%。
256	燕子酵母	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%。
257	荷叶夹馍	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%。
258	王守义十三香	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%。
259	厨邦味极鲜生抽	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%。

260	冰鲜百香果汁	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%。
261	双桥麦芽糖	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%。
262	辣妹子辣椒酱	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%。
263	阳江豆豉	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%。
264	二锅头	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%。
265	家乐黑椒汁	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	老干妈香辣豆豉	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%。

267	绿叶彩田蜂蜜	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%。
268	绿桥蒜香粉	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%。
269	妙多咖喱酱	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%。
270	家乐酸辣露	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%。
271	烘焙椰蓉	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%。
272	雀巢奶粉	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%。
273	萝卜干（粒）	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%。

274	五香粉	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	四季宝花生酱	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%。
276	血红姜母鸭香膏	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%。
277	军杰剁椒	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%。
278	潮汕酸梅粉	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%。
279	狮球吉士粉	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%。
280	李锦记薄盐生抽	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%。
281	好人家酸菜鱼料	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%。
282	海天黄豆酱	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%。
283	家乐辣鲜露	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%。
284	凯里红酸汤	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	黑凉粉	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%。
286	双桥味精	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%。

287	家乐黑胡椒汁	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%。
288	海南灯笼酱	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%。
289	李派林唛汁	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	星火味椒盐	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%。
291	泰园甜辣酱	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%。
292	甜酒	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	家乐鸡鲜调味粉	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%。
294	九叶青保鲜 花椒	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%。
295	海天叉烧酱	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%。
296	罗拨臣鱼胶 粉	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%。
297	双鹤玫瑰露 酒	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%。
298	文川黎红花 椒油	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%。
299	王守义孜然 粉	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%。

300	鲜花椒	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%。
301	凤仙花糯米白醋	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%。
302	土豆粉	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%。
303	红薯粉条	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%。
304	燕京啤酒（听装）	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%。
305	椰蓉	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%。
306	辣椒面	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%。

307	海天盐焗鸡粉	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%。
308	双桥味精粉	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%。
309	海天排骨酱	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	桂花唛汁	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%。
311	生海盐	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%。
312	海天老抽豉油	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%。
313	澄面	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	地瓜粉	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%。
315	乌江榨菜丝	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	鸿禧牌麻油	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%。
317	煲汤袋	具有产品本身应具有的食品外观。
318	三文治香肠	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%。
319	冠牌白醋	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%。
320	裱花袋	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%。	
321	臭粉	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%。	

二、服务标准：

1. 我公司所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。
2. 我公司保证所提供的产品质量安全无害，遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。
3. 如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。