广西睿翼工程咨询有限公司

招标文件

项目名称：两校区自营食堂新鲜蔬菜、食用油和调味品、冷冻食品定点供应服务项目

项目编号： GXZC2026-G3-003645-GXRY

采 购 人：广西中医药大学

采购代理机构：广西睿翼工程咨询有限公司

2026 年 月

目　　录

第一章 招标公告 1

第二章 采购需求 6

第三章 投标人须知 445

第四章 评标方法及评标标准 468

第五章 拟签订的合同文本 484

第六章 投标文件格式 523

第七章 质疑、投诉证明材料格式 556

第一章　招标公告

广西睿翼工程咨询有限公司关于两校区自营食堂新鲜蔬菜、食用油和调味品、冷冻食品定点供应服务项目（GXZC2026-G3-003645-GXRY）招标公告

项目概况

两校区自营食堂新鲜蔬菜、食用油和调味品、冷冻食品定点供应服务项目招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）获取招标文件， 并于 2026 年　月　日 09：30（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号： GXZC2026-G3-003645-GXRY

项目名称：两校区自营食堂新鲜蔬菜、食用油和调味品、冷冻食品定点供应服务项目

预算总金额（元）：3761400

采购需求：

标项一

标项名称：两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务

数量：1

预算金额（元）：1728000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务 1 项。如需进一步了解详细内容，详见招标文件。

最高限价（元）：1728000

合同履约期限：自签订合同之日起，两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）：12 个月。按实际采购量进行结算，若在合同期内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。

本标项（否）接受联合体投标

标项二

标项名称：两校区自营食堂食用油和调味品定点供应服务

数量：1

预算金额（元）：941500

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：两校区自营食堂食用油和调味品定点供应服务 1 项。如需

进一步了解详细内容，详见招标文件。

最高限价（元）：941500

合同履约期限：自签订合同之日起 1 年。按实际采购量进行结算，若 1 年内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。

本标项（否）接受联合体投标

标项三

标项名称：两校区自营食堂冷冻食品定点供应服务项目

数量：1

预算金额（元）：1091900

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：两校区自营食堂冷冻食品定点供应服务项目 1 项。如需进一步了解详细内容，详见招标文件。

最高限价（元）：1091900

合同履约期限：自合同签订之日起 1 年内，按采购人实际需求进行采购结算，或在合同期内食材供应金额达到预算金额的 100%后合同履约到期。

本标项（否）接受联合体投标

二、申请人的资格要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：分标 1：本项目为专门面向中小企业预留采购的项目（参加本项目的投标人必须为中型企业、小型企业、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位)。分标 2：本项目为专门面向中小企业预留采购的项目（参加本项目的投标人必须为中型企业、小型企业、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位)。分标 3：本项目为专门面向中小企业预留采购的项目（参加本项目的投标人必须为中型企业、小型企业、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位)。

3.本项目的特定资格要求：分标 1 投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。分标 2 投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。分标 3 投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

三、获取招标文件

时间：2026 年　　月　　日至 2026 年　　月　　日，每天上午 00:00:00 至 12:00:00 ，下午 12:00:00 至 23:59:59（北京时间，法定节假日除外）。

地点（网址）：广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）

方式：网上下载。本项目不提供纸质文件，潜在投标人需在“广西政府采购云平台

https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/”下载招标文件（操作路径：登录“广西政府采购云平台”-项目采购-获取采购文件-找到本项目-点击“申请获取采购文件”），电子投标文件制作需要基于广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）获取的招标文件编制。

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026 年　　月　　日 9：30（北京时间）

投标地点（网址）：广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）

开标时间：2026 年　　月　　日 9：30

开标地点：广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1.投标保证金（人民币）：分标 1：10000.00 元。分标 2：9000.00 元。分标 3：10000.00 元。

投标保证金的缴纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金形式提交。采用银行转账方式的，在投标文件提交截止时间前交至采购代理机构指定账户并到账。缴纳投标保证金指定账户的信息：

开户名称：广西睿翼工程咨询有限公司南宁分公司

开户银行：华夏银行股份有限公司南宁青秀支行

银行账号：13053000000217831

2.采购意向公示：https://zfcg.gxzf.gov.cn/site/detail?parentId=66485&articleId=YuyiHixJAYXhvZoCqJca+A==

3.网上查询地址：中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn）、广西政府采购网(http://zfcg.gxzf.gov.cn)、广西壮族自治区公共资源交易中心网（http://gxggzy.gxzf.gov.cn）。

4. 本项目需要落实的政府采购政策

（1）政府采购促进中小企业发展。

（2）政府采购支持采用本国产品的政策。

（3）强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。

（4）政府采购促进残疾人就业政策。

（5）政府采购支持监狱企业发展。

5.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目的其他采购活动。

6.对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn） 、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

7.投标人投标注意事项

（1）本项目为全流程电子化采购项目，通过广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）实行在线电子投标，投标人应按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台，投标人在广西政府采购云平台提交电子投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。投标人登录广西政府采购云平台，依次进入“服务中心-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”查看电子投标具体操作流程。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA 认证）的投标人将无法参与本项目政府采购活动，投标人应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的 CA 数字证书办理及投标文件的提交（投标人可登录“广西政府采购网”，依次进入“办事服务-下载专区”或者登录广西政府采购云平台，依次进入“服务中心-入驻与配置”中查看 CA 数字证书办理操作流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电客服热线：95763 或者 0771-3381253）。

（3）CA 证书在线解密：投标人投标时，需凭制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA 认证）登录广西政府采购云平台电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密，否则后果自负。

（4）投标人可以对一个或多个分标进行投标，但是只能成为一个分标的第一中标候选人。按照分标 1 到分标 2 到分标 3 的顺序进行推荐。

注：1）为确保网上操作合法、有效和安全，请投标人确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管 CA 数字证书并使用有效的 CA 数字证书参与整个招标活动。2）投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原投标文件，补充、修改后重新上传、提交，投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件，广西政府采购云平台将予以拒收。

8.若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录“广西政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打广西政府采购云平台服务热线 95763 获取热线服务帮助。

七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名 称：广西中医药大学

地址：南宁市青秀区五合大道 13 号

项目联系人：梁秋远

项目联系方式：0771-4928463

2.采购代理机构信息

名 称：广西睿翼工程咨询有限公司

地 址：南宁市青秀区民族大道 32 号宜尚酒店停车场内一楼

项目联系人：万永凤、杨丰歌、谢育勤、覃柳桃、农成浩

项目联系方式：0771-5349283

2026 年　　月　　日

第二章　采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求：本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定。

2.“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3.投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

4.本项目采购需求表中所列的品牌、规格等相关参数仅作参考作用，投标人可选择其他品牌、规格进行替代，但替代的品牌、规格在实质性要求和条件上要相当于或优于参考品牌、规格及对应技术参数要求。

5.若本项目采购需求中参考品牌、规格及技术参数存在不明确或错误，或是投标人拟选用其他品牌、规格替代，投标人需在投标报价明细表中填写完整准确的品牌、规格及技术参数。

6.所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300 号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。项目标的所属行业为：详见各分标需求表。

分标 1（两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务）采购预算：1728000 元

序号	标的名称	数量及单位	技术服务要求	上控价 服务费 （元/斤）	所属 行业
1	蔬菜类（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）	1 批	**一、项目概述** 本项目为广西中医药大学仙葫校区学生食堂和明秀校区民族餐厅食堂食材物资定点供应服务采购，通过公开招标的方式确定食材物资定点供应服务单位，自签订合同之日起 1 年。按实际采购量进行结算，若 1 年内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。 学生食堂每天 3 餐，在校师生仙葫校区 6000 多人、明秀校区 4000 多人，实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，不能确	0.4	批发业

			定准确的预算金额，本项目采购预算只是近似数，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际需求而定。 **▲二、总体要求** 1.所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告）。对于未能提供合格检验证明的产品，视为产品不合格或中标人逾期交货，采购人有权拒收货物并不承担违约责任。市场监管局指定的第三方抽检不合格，由此产生的一切处罚和经济损失由中标人自行承担。情节严重的采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金。 2.中标人必须负责所提供食材物资的运输、装卸、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。 3.食材物资具体需求量以实际供应前一天采购人通知的为准。 4.采购人不设仓库，由中标人代为仓储，中标人应当对仓储货物的质量、保鲜程度负责。 5.中标人不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 6.中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，并按照《劳动合同法》的规定承担用人单位应当承担的签订劳动合同、支付劳动报酬、购买社保等责任，并遵守采购人各项规定，服从采购人管理。 7.中标人除不可抗力原因外，不得因其他任何理由延迟送货，否则应当承担逾期交货的违约责任。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。 8.中标人不得擅自变更采购人已确定的供应食材，应严格按要求（含商标、名称、产地、规格、		

			品相和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 9.中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格，采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 **▲三、供应货品质量要求：** **（一）质量要求** 1.提供的食品原材料必须符合相关行业国家标准以及卫生质量要求，确保无污、无毒、无害，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、鲜活卫生。 2.能提供卫生、质检和工商部门出具的检测报告单或原材料的产品合格证书。采购人可根据实际情况，随时抽取送检，相关费用由中标人承担。 **（二）蔬菜类** 中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。 1.货物质量要求 1.1 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。 2.供应和管理要求 2.1 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜） 2.1.1 配菜品种按采购人计划和要求的品种供应； 2.1.2 主菜品种由供求双方根据季节安排，并		

			根据采购人每日需求供货。 2.2 原料感官品质验收标准： 2.2.1 根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。 2.2.2 莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。 2.2.3 莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。 2.2.4 洋葱：无老皮层，手指压有结实感。 2.2.5 白萝卜：个体均匀，无黑心、空心；单体重 0.4kg 以上。 2.2.6 芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0.75-1.5kg。 2.2.7 土豆：单体重 0.25-0.4kg，无黑心、空心。 2.2.8 竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，单棵重 2kg 以上。 2.2.9 西芹：体型大为佳，单棵重 0.5kg 以上。 2.2.10 叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 2.2.11 花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。 2.2.12 青瓜：体型略直，无异型，表皮无擦伤。 2.2.13 节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。 2.2.14 菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。 2.3 蔬菜包装与标志要求 包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、		

			牢固、透气，无污染、无霉变现象。 ▲3.蔬菜卫生质量要求符合 GB 14891.5-1997 国家标准。每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告。 4.抽查发现问题的处理： 4.1 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货，如：食材中发现农药残留超标，腐败变质等。并在 2 小时内按原要求补齐食材。 4.2 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，将问题食材退货处理。并在 2 小时内按原要求补齐食材。 ▲5.所有的蔬菜为非转基因。 **▲四、配送要求** **（一）食品供应链要求：**所有食品的来源必须清晰可追溯。 **（二）运输要求：** 运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠设计，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。 **（三）食材配送要求** 每天上午 7:30 将食材保质保量送到指定地点，运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜小心轻卸，严防机械损伤。 因中标人不能按时、保质、保量供货，导致采购人自行采购（采购人有权自行采购），因采购人自行采购导致实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出的费用由中标人承担，并承担由此给采购人造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）并接受违约处罚。 **（四）卸货要求**		

			1.送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.中标人要免费提供运送及卸货服务。 **（五）抽查发现资质证照不全问题的处理：** 1.整批食材无农残检测报告的全部退货； 2.抽查发现部分食材无农残检测报告，加抽15%，两次抽查数50%以上没有农残检测报告的，全部退货；50%以下没有农残检测报告的，将无农残检测报告的货物退货； 3.整批食材有农残检测报告，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货； **（六）货物重量验收**：直接称重验收。 **五、服务要求：** 1.能按厨房要求对原材料进行处理或适当加工。 2.按时将食品原材料运送至采购人厨房，如遇特殊情况（任务），应随叫随到。 3.采购人按照约定每日或定期将采购单发送给投标人。投标人须按每日采购单中注明的和共同市场询价时商定的食材技术标准供货，不可以次充好、缺斤短两现象。 4.投标人须按照采购文件约定的品质标准（不低于中标产品的品质要求）进行供应，设有专供服务专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求： （1）所有配送员需相对固定。 （2）无不良嗜好及犯罪记录。 （3）责任心强、服务意识高，对采购人提出的问题要耐心解答，并能虚心听取采购人的意见和		

			建议，遇到困难不推诿。 ▲（4）配送人员本人必须持有卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证），且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。 （5）配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，佩戴口罩、帽子，不能穿拖鞋进入食堂工作区域。 （6）准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。 （7）认真核对所配送食材的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食材要及时汇报给订单员，做好账目登记，同时给采购人相应满意的回复，并按采购人要求及时进行整改。 （8）负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。 （9）按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。 （10）积极协助采购人食堂工作人员收货，配合采购人食堂工作人员将食材运送到指定地点存放。 5.投标人必须具备食品库存和配送能力，有相应的库存管理制度和规定，有入库、出库食品的登记记录。严格按入库时间先后分类存放。 6.投标人必须有食材产品质量保证及退换保障承诺。		
▲一、商务要求					
合同签订期	自中标通知书发出之日起25日内。				
报价要求	1.投标报价（服务费）是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物的价格：包含投标服务、货物成本、运输(含保险)装卸、搬运、检验、保险、利润、税费、质保期、售后服务、雇员费、合同实施过程中的应预见和或不可预见等费用总和。所产生的费用由投标人负责。 2.在满足采购人食材质量标准情况下，投标报价以单品当周南宁市大型的蔬菜批发市				

	场（如：金桥农贸市场、海吉星农贸市场）批发价为基准价，投标人结合成本及自身条件、市场风险考虑并在基准价的单价基础上报出服务费。 **3.在满足采购人食材质量标准情况下，投标报价以单品当周南宁市大型的蔬菜批发市场（如：金桥农贸市场、海吉星农贸市场）批发价为基准价，投标人结合成本及自身条件、市场风险考虑并在基准价的单价基础上报出服务费，食材每斤的服务费单价最高限价 0.4 元/斤。** 补充说明：（1）服务费性质：本条款所述“服务费”为采购时设定的上控价（即在批发价基础上加收的最高费用），并非每周另行报价。合同一经签订，服务费单价在合同期内固定不变，投标人应在投标时一次性报出不超过最高限价的服务费，中标后该价格即为合同执行价； （2）报价频率：服务费不需每周报价，仅需在投标及合同签订时确定。每周仅需确认当周市场批发价，并按合同固定的服务费计算结算单价； （3）单品差异与核算：原则上按食材类别（如蔬菜、肉类、水产等）设定统一服务费标准，以避免同一周内不同单品执行不同服务费造成核算繁琐；如确需按单品设定不同服务费，须经采购人和中标人双方书面协商一致，否则按类别统一执行； （4）双方确认：每周市场批发价由采购人和中标人共同确认，并结合合同固定的服务费形成当周结算单价，双方应书面确认该价格作为当期供货与付款依据； （5）风险与责任：投标人应在投标前充分评估成本及市场风险，所报服务费应已包含合理利润与运营风险，合同期内不得以市场波动等理由要求调整服务费；
服务期限和地点	1.服务期限：自签订合同之日起，两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）：12 个月。按实际采购量进行结算，若在合同期内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。 2.服务地点：广西中医药大学（采购人指定地点）。
付款方式	1.本合同的一切费用均以人民币进行结算和支付。 2.供应食品原材料的货款，应做到日清月结，每月结束后五个工作日内，采购人、中标人双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标人需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标人须向采购人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为采购人付款依据，否则采购人有权拒绝付款而不构成违约。采购人收到供货等额发票及供货单据并经采购人核对无误后，15 个工作日内（寒暑假不计），以银行

	公对公转账方式向中标人支付上月货款。中标人开具的发票必须真实、合法、有效且符合国家规定，如中标人提供虚假发票，采购人有权拒绝付款并终止合同取消中标人的供货资格。中标人按照采购人指定采购员向中标人指定邮箱发送的订单向采购人供货，对于非采购人指定采购员确认的订货单，采购人有权不予结算。 3.结算价格 实行定期定价制。 （1）周结算单价＝基准价（元/斤）+服务费（元/斤）；基准价的确定方法：由采购人、中标人双方按 2:1 比例（采购人占多数）共同组建不少于 3 人的询价小组，每周（原则上在每周四，可根据需要调整）共同到南宁市大型的蔬菜批发市场（如金桥批发市场、海吉星批发市场、淡村农贸市场），通过进行集体询价的方式确定各品种蔬菜的批发单价作为下一周期的基准价，每种蔬菜可根据双方当场商议的品质标准确认一个基准价。实际结算时，除了合同执行开始的第一周外（第一周以当周基准价结算），每周的结算单价以上一周基准价为依据。 **注：为保证询到的批发价格真实，①询价时中标人不能穿着统一的服装及带有明显标识的物品，并服从采购人安排。②询到的食材批发价格，不得高于《民生物价公示系统》当日所公布的均价，若询价当日《民生物价公示系统》未发布当日均价，则以该系统询价日前最近一期已公示的物价均价作为依据。③进行食材询价时，须对参评食材的品种规格、品质状态现场拍照留底，影像资料妥善存档，后续食材送货验收以此为参照，保证实际配送食材的品种、品质与询价确认的样品标准一致。** 每月付款金额： 采购人每月支付一次，每月付款金额为上个月实际采购的各品种结算金额之和。单个品种月结算金额为各周结算单价（元/斤）乘以各周实际采购量（斤）之和，不满一周的根据实际采购量（斤）结算。 （2）食材结算价格已包含食材、包装、装卸、运输、加工、保质期内服务、发票、税费等全部费用，采购人不再向中标人支付任何费用。服务费（元/斤）在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 4.食材供应中应严格执行价格承诺，如出现采购人订单货物不在报价清单内时，则以该货物在南宁市大型或有代表性的蔬菜肉类主流菜市场，以采购人、中标人双方共同调研的价格为基准结算价格，在一个定价周期（即每周）内确定好的采购价格不得随意更改，

	并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 5.货款结算依据： （1）双方签字确认的当月每周蔬菜基准价； （2）采购通知单； （3）验收单； （4）双方确认的汇总结算明细； （5）发票。
服务方案	1.能针对采购人机构性质提供切合采购人的配送流程服务方案，流程清晰，且对类似机构配送流程熟悉程度高。 2.能根据所配送货物的来源、生长环境、加工、包装、保存、运输等各环节的质量保证及食品安全措施有具体方案及说明。 3.能够提供一般供货、紧急供货，及特殊情况应急具体措施及方案，以及出现食材产品质量问题退换货承诺。 4.投标人有符合检测标准的专业农残检测室和检测设施（投标文件中提供产权证明材料或租赁合同证明材料），并配备有专业检测人员；并能针对项目提供相关管理制度（如：食品卫生、食品质量检验制度，进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度，食品准入台账登记制度，卫生检查制度，送货不达应急预案，从业人员健康制度，财务管理制度等）。
货源保障能力	1.根据投标人的货源保障能力与本项目匹配情况进行评定。 注：可以提供以下证明材料（但不限于）： （1）基地自有产权等证明复印件或有效的租赁合同复印件，并加盖投标人公章。 （2）提供与无公害生鲜生产基地（或其他蔬菜基地）的供货协议并加盖投标人公章。属于无公害生鲜生产基地的，一并提供无公害生鲜生产基地的相关证明。
增值服务情况	投标人根据自身情况能为采购人提供相关增值服务承诺的（如：为采购人提供摘菜、洗菜服务、按采购人要求加工或包装等；或其他附加服务等）。

配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，本项目投入不少于 5 辆车，其中含冷链车不少于 1 辆，并具备同时向两个独立校区同步配送的冷链仓储与配送能力。 **注：投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件（包括：车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料），且车辆所属单位为投标人（以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆）；租赁车辆必须提供行驶证或购买发票（所有人为出租方）及租赁合同复印件（租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期）。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**
拟投入服务人员	1.投标人为本项目投入不少于 6 名固定服务人员。 2.两校区需各设 1 名固定对接专员；服务期内若需变更，须书面申请并征得采购人同意。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。**
应急预案	1.投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 2.投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案。当接到采购人应急需求时，能承诺在 30 分钟内响应解决完成，投标人能针对承诺的送货时间提供相关证明材料。
食品退换方案(包含退换流程)及措施	1.有符合项目要求的退换货方案，提出的措施内容符合本项目实际情况，针对性及可行性强；能建立完整的退换货快速响应制度并严格执行，做到 30 分钟内无条件完成退换货，且承诺全面、责任到位，并有能提供相关的证明材料。
食品安全事件应急处理方案	1.投标人设置有食品安全应急处理方案； 2.投标人设置较完善的食品安全应急处理组织机构、食品质量安全信息的收集较准确、完善；食品安全防范措施的落实到位，生产、销售过程中可能发生的紧急情况、处置措施及时，符合工作实际需要。
企业实力及承诺	（1）为保证食品安全，投标人须承诺中标后购买《食品安全责任保险》，保险金额或总赔付金额：5000 万元及以上。购买的《食品安全责任保险》必须涵盖整个合同期。在投

	标文件中提供承诺书，格式自拟并加盖公章。签订本项目合同前提供购买《食品安全责任保险》合同或保单证明材料，原件核查。**注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。** （2）投标人承诺中标后投入自有产权或租赁或拟购买（租赁）与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，（在投标文件中提供承诺书，格式自拟并加盖公章，签订本项目合同前提供场所的自有产权或租赁的证明材料，原件核查）。**注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。** （3）投标人承诺中标后在经营场所或仓储场所投入自有产权或租赁或拟购买（租赁）建设适应的自有储备冷库/保鲜仓库，（在投标文件中提供承诺书，格式自拟并加盖公章，签订本项目合同前提供场所的自有产权或租赁的证明材料，原件核查）。**注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。** （4）投标人在投标文件中提供承诺书（格式自拟并加盖公章），承诺在合同期内，根据采购人要求，以当期中标价格（周结算单价＝基准价（元/斤）+服务费（元/斤），协助采购人在“832 脱贫地区农副产品”网络销售平台采购同等品质的新鲜鸡蛋，月用量约 60 箱，净重约 45 斤/箱，协助采购人完成当年扶贫产品采购任务。**（本承诺书必须提供，否则做无效投标处理。）注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。**
违约责任	1.中标人不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 2.中标人提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知中标人解除本项目合同，并有权扣罚中标人全部履约保证金。给采购人或采购人学生、职员造成实际损失的，采购人有权要求中标人承担全部赔偿损失，采购人先行对外承担赔偿责任的，有权向中标人追偿，中标人拒绝支付赔偿款的，采购人有权在当月的应付款项中扣除相应费用。 3.中标人未能按采购人要求时间交货，每延迟半小时按照当笔订单总金额的千分之三向采购人支付违约金。迟延超过 1 小时的，采购人有权选择拒收；采购人不拒收的，有权折价 10%。 中标人提供食材与采购人要求种类、品质不符品种，中标人应在 2 小时内将不符品种予以替换，逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验货的，或者逾期交货超过 2 小时的，

	采购人有权拒收并要求中标人在采购人规定时间内（5 个工作日内）支付相当于该批不符品种订货价款 3 倍的违约金。 发生上述情形累计超过 3 次，或者中标人拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因中标人未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的食材不合格导致采购人发生群体性食品安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标人解除本合同并扣罚全部履约保证金，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标人承担。履约保证金在扣除了中标人应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还中标人，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.中标人承诺的**服务费（元/斤）**在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 5.在一个定价周期内确定好的采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 6.中标人安排专人负责采购人采购事宜，中标人提供全天候 24 小时服务。中标人指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标人责任，采购人将按前第 3 项约定进行处罚。 7.中标人应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标人车辆情况导致逾期交货属中标人责任，采购人将按前第 3 项约定进行处罚。 8.中标人须在本项目合同签订前，完成投保《食品安全责任保险》，保险金额或总赔付金额：5000 万元及以上，保险有效期须完全覆盖本项目全部合同履行期限。中标人须在投标文件中加盖公章提交对应投保承诺书；合同签订前须向采购人提交正式保险合同或保单证明材料原件供核查，同时留存复印件加盖公章交由采购人归档。若中标人未按上述要求完成投保、保单有效期未覆盖全合同期，或提供的保险材料虚假无效，即构成违约：采购人有权直接扣罚全额履约保证金；中标人须在采购人发出整改通知后 3 个工作日内完成合规投保并重新提交核验，逾期未完成的，采购人有权单方解除合同，由此产生的全部损失由中标人承担。合同履行期内，若中标人的食品安全责任保险提前失效、保额不足 5000

	万元，须在保险到期前 15 个工作日完成续保并向采购人提交新的保单核验，未按时完成的，采购人有权扣罚 30%履约保证金，逾期 7 日仍未完成的，按本条前款违约情形处理。 9.中标人中标后将投入与本项目食材配送生产经营品种完全适配的经营场所及仓储场所，该场所须为中标人自有产权、或已完成合法租赁、或具备明确的拟购置/租赁落地条件，可满足本项目日常食材分拣、暂存、配送作业的合规要求。中标人须在投标文件中加盖公章提交对应场所承诺书；合同签订前须向采购人提交该场所的不动产权属证书、合法有效租赁合同等证明材料原件供核查，复印件加盖公章交由采购人归档。若中标人未按上述要求提供合规场所证明、实际投入的场所与承诺不符、场所面积/功能无法满足项目履约需求，即构成违约：采购人有权扣罚 50%履约保证金；中标人须在采购人发出整改通知后 7 个工作日内完成合规场所的落实并重新提交核验，逾期未完成的，采购人有权单方解除合同，由此产生的配送中断、食材损耗等全部损失由中标人承担。合同履行期内，中标人若变更经营或仓储场所，须提前 15 个工作日向采购人提交新场所的全部合规证明材料，经采购人核验通过后方可搬迁，未提前报备或新场所核验不合格擅自搬迁的，按本条前款违约情形处理。 10.中标人中标后将在已投入的经营或仓储场所内，配置与本项目食材保鲜存储需求相适配的自有储备冷库/保鲜仓库，该设施须为中标人自有产权、或已完成合法租赁、或具备明确的拟购置/租赁落地条件，可满足生鲜食材全程温控存储要求。中标人须在投标文件中加盖公章提交对应设施承诺书；合同签订前须向采购人提交该冷库/保鲜仓库的权属证明、租赁协议或建设完成验收材料原件供核查，复印件加盖公章交由采购人归档。若中标人未按上述要求提供合规设施证明、实际投入的冷库/保鲜仓库容积/温控标准与承诺不符，无法满足食材保鲜存储要求，即构成违约：采购人有权扣罚 50%履约保证金；中标人须在采购人发出整改通知后 10 个工作日内完成合规设施的配置并重新提交核验，逾期未完成的，采购人有权单方解除合同，由此产生的食材变质、食品安全隐患等全部损失由中标人承担。合同履行期内，中标人须定期对冷库/保鲜仓库进行运维检修，若设施故障导致食材存储不达标，须在 24 小时内完成修复，未按时修复的，采购人有权单次扣罚 10%履约保证金，累计出现 3 次及以上该类情形的，按本条前款违约情形处理。 11.中标人须在投标文件中加盖公章提交 832 平台扶贫产品协助采购承诺书。合同履行期内，中标人须根据采购人的书面采购需求，以当期中标价格（周结算单价=基准价（元/斤）+服务费（元/斤），协助采购人在“832 脱贫地区农副产品”网络销售平台采购同等品

	质的新鲜鸡蛋，月用量约 60 箱，净重约 45 斤/箱，协助采购人完成当年扶贫产品采购任务。若中标人无正当理由拒绝配合采购人完成采购需求、交付的鸡蛋品质不符合约定标准、结算价格超出约定定价规则，导致采购人当年扶贫产品采购任务无法完成，即构成违约：采购人有权扣罚全额履约保证金；中标人须在采购人发出整改通知后 3 个工作日内完成补采并交付合格产品，若逾期仍未完成，采购人有权委托第三方完成该部分采购，产生的额外费用全部由中标人承担。因平台货源不足、不可抗力等非中标人主观原因导致无法完成采购的，中标人须第一时间向采购人提供平台官方缺货凭证，双方协商调整采购计划，不视为中标人违约。 12.履约保证金被扣后，中标人应于五个工作日内补齐被扣金额，如逾期的，每逾期一日应按逾期补齐履约保证金的 3‰向采购人支付违约金。 13.中标人对其交付食材产品的质量承担保证责任，因产品生产、存储、运输、工艺、源材料缺陷、质保不当等原因发生质量问题的，均由中标人承担责任，赔偿由此给采购人、第三人造成的全部损失，采购人先行支付赔偿费用的，有权向中标人追偿。 中标人存在食材产品不合格、提高价格、质量下降、以次充好、服务质量不达标等问题，采购人视中标人违约情况可要求中标人赔偿损失或直接从履约保证金、当月货款中扣罚 1-3 倍相应食材产品货款。中标人在供应的货物中存在下列情形的，采购人可直接取消中标人的供货资格，终止供货合同，中标人还需承担由此造成的一切经济责任和法律责任（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）： （1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； （2）农残超标，含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； （3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； （4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； （5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； （6）超过保质期限的； （7）食材产品质量不合格引发的食品安全事故。 14.中标人在合同有效期内，被国家有关行业管理部门通报批评的，影响较大或取消经营资格的，采购人有权取消中标人的供货资格，终止供货合同，不退还履约保证金；中标人无正当理由中断向采购人供货的，经警告后不予改正的，采购人有权取消中标人的供货资格，终止供货合同，不退还履约保证金。 15.中标人应当保证有权销售本合同的所有食材产品，不会因此侵犯到第三人的所有

	权、知识产权等一切权利也未对产品设置任何负担，属于第三人拥有知识产权的已经取得第三人合法授权，采购人有权不受限制的使用。若因违反本款约定引起的第三方权利纠纷的由中标人负责解决，包括采购人使用该产品所需的授权费以及解决争议发生的一切费用均由中标人承担。 16.本合同签订后，中标人要求提前解除合同的，扣罚全部履约保证金，并赔偿由此给采购人造成的全部损失。 17.中标人应当支付给采购人的违约金、赔偿金，采购人有权从履约保证金及未支付的货款中扣除，违约金不足以赔偿给采购人造成损失的，采购人仍有权向中标人进行追偿。 18.按本合同约定采购人选择解除合同的，自采购人解除合同的书面通知送达中标人之日起合同解除，中标人应赔偿由此给采购人造成的全部损失。采购人不支付中标人任何费用，中标人对解除合同有异议的异议期为7日。中标人应当在合同解除后5日内付清违约金、赔偿金。 19.中标人违反本合同约定或法律规定的，应当赔偿给采购人造成的全部损失，包括但不限于直接损失、预期利益损失、采购人向第三人支付的违约金、赔偿金及采购人为索赔支出的诉讼费、律师费、公证费、保全费、担保费、鉴定费、评估费等全部费用。
考察、监督办法与退出机制	1.考察：为保证项目质量，签订合同前，预中标人须随时接受学校代表到其经营或相关场所及准入条件等相关采购文件要求进行现场考察。若该投标人在投标文件中提供的上述材料与实际情况不符的，采购人有权认为该投标人虚假应标，并上报采购监督管理部门。 2.监督办法（详见附件1两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务采购考核表）：定期进行中标人供货测评，每月由学校代表对中标人的服务态度及价格等因素进行测评，对合格率低于90%的中标人进行约谈整改，合格率低于70%的中标人暂停供货一个月（合格率以考核总得分计算），停供期间由采购人通过临时采购程序（包括但不限于调配现有合格投标人资源、紧急询价采购或经审批的单一来源采购等方式）保障物资供应，该产品的地域差价费用由中标人承担。合格率低于60%的中标人终止其供货合同。 3.退出机制：中标人有下列情况之一的，经采购人核实，解除与该投标人的采购合同，并由采购人启动应急预案。情节严重的，列入黑名单，5年内不能参与我校原材料类经营活动，造成责任事故的将追究其法律责任。 (1)中标人不同意价格基准价或结算价的； (2)中标人有转包现象的； (3)中标人配送的原材料不经采购人同意就上架向学校销售，或不服从采购人、区市监

	局等相关部门常规管理，影响学校食堂开餐的，每个学期发生二次(含二次)以上的； (4)中标人发生配送原材料质量不合格引发重大原材料安全事故的； (5)中标人配送超过保质期、腐败变质、不经检验检疫的原材料； (6)中标人被管理部门吊销或注销原材料经营许可证的，或者有转标分标行为的； (7)中标人存在严重原材料安全隐患，被相关管理部门责令整改，整改两次都不达标品类； (8)中标人不按时按质按量配送或拒绝配送，以次充好，短斤少两，服务态度恶劣，每个学期发生二次(含二次)以上的； (9)中标人不经学校同意，擅自改变学校采购清单的种类、品牌、质量和数量，每个学期发生二次(含二次)以上的； （10）中标人利用不正当手段拉拢学校管理人员、采购单位人员或验收人员的。 （11）中标人每批次未按市场监管局要求提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求，每学期发生三次（含三次）以上的。
履约保证金	1.履约保证金金额：预算金额的 2%。 于中标通知书发出之日起 10 个工作日内提交至采购人指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，中标人应于 5 个工作日内补齐被扣金额。 2.履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。 3.履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由中标人向采购人提出申请，采购人在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，采购人 5 个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.履约保证金指定账户： 开户名称：广西中医药大学 开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行 银行账号：800072587800013 （备注栏需备注：饮食服务中心）
验收标准	1.以满足采购人服务要求为标准。 2.所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货

	凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。 3.其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采〔2015〕22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库〔2016〕205号]规定执行。
其他要求	1.投标人可根据自身优势在响应本采购文件要求的基础上提供服务方案及承诺，包括但不限于：服务方案、货源保障能力、增值服务情况、配送运输能力、拟投入服务人员等。 2.如有，请提供业绩证明或奖项证明。 3.项目服务方案由投标人根据自身能力提供方案及承诺，对于以虚假承诺谋取中标的投标人将自行承担后果，其违法行为将报监督管理部门处理。 4.中标人须全力配合采购人信息化系统采购的各项工作，按采购人要求及时提供相关资料、做好对接沟通，保障信息化系统采购工作顺利推进。
其他说明	1.采购预算为暂定的年度预算，采购数量为往年使用量概算，仅供投标人报价时参考，采购人将按服务期内实际产生的费用结算。

附件 1

两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务采购考核表

企业名称：			考核时间：	
一级指标	**二级指标**	**考评细则**	**扣分罚款**	**备注**
流程管理	准时送货	采购人每天所需原材料投标人应在采购人指定的时间内（上午 7 点 30 分整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。并按照当笔订单总金额的千分之三向采购人支付违约金。迟延超过 1 小时的，采购人有权选择拒收；采购人不拒收的，有权折价 10%。		
	足额配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		
	服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送工作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣 4 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送过程管理	配送过程不严格，发现下游供应商直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
质量管理	原材料质量	发现某类原材料出现腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量 5%以上），每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	原材料每日评分汇总	每批次未提供农残检测等相关报告的。每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，无应对方案处理的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	清洁管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
结算管理	结算精准	每月月初第一周投标人未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
合计：				

总得分（总得分=100-合计的扣分值）		
说明	考核总得分为 80 分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于 80 分的，采购人有权终止与中标人合作。 中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分 3 日内补足。	

分标 2（两校区自营食堂食用油和调味品定点供应服务）采购预算：941500 元

序号	标的名称	参考规格	单位	参考用量	参考品牌	技术服务要求	上控单价（元）	所属行业
1	食用调和油（非转基因）	20 升/件	升	夏季 96000	相当或优于中储粮、中粮、香满园	**▲1、技术要求** 1.1 符合 SB/T 10292-1998《食用调和油》、GB28050-2011《食品安全国家标准—预包装食品营养标签通则》、《关于公布食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第六批）的公告（卫生部公告 2011 年第 16 号）》、《卫生部办公厅关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551 号）、《国家市场监督管理总局农业农村部国家卫生健康委员会关于加强食用植物油标识管理的公告》(2018 年第 16 号)等国家食用油的有关规定，如有新标准按最新标准执行。 ▲1.2 所含加工原料大豆、玉米等植物必须为非转基因食用植物。 ▲1.3 提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告复印件，供货时提供原件核查。 **▲2、包装要求：**原材料级内袋或桶+纸箱+外覆收缩膜，净重 20-25 升以内。 **▲3、质量要求** 3.1 符合国家相关产品质量标准，是全新、完整、未使用过的，货到时间离出厂生产日期不超过 6 个月。 3.2 适用于煎炒油炸不导致原材料发黑。 3.3 根据季节需要按采购人	9.75	批发业

						要求提供 A、B 两种食用油：A 食用油所含棕榈油必须为 24 度食用调和油（非转基因）或等于及优于 24 度食用调和油（非转基因）；B 食用油所含棕榈油必须为 15 度食用调和油（非转基因）或等于及优于 15 度食用调和油（非转基因）。 **▲4、其他要求：**不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有此类产品参与投标的做无效标处理。		
2	食用调和油（非转基因）	20 升/件	升	冬季 1600	相当或优于中储粮、中粮、香满园	**▲1、技术要求** 1.1 符合 SB/T 10292-1998《食用调和油》、GB28050-2011《食品安全国家标准—预包装食品营养标签通则》、《关于公布食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第六批）的公告（卫生部公告 **2011** 年第 **16** 号）》《卫生部办公厅关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551 号）、《国家市场监督管理总局农业农村部国家卫生健康委员会关于加强食用植物油标识管理的公告》(2018 年第 16 号)等国家食用油的有关规定，如有新标准按最新标准执行。 ▲1.2 所含加工原料大豆、玉米等植物必须为非转基因食用植物。 ▲1.3 提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告复印件，供货时提供原件核查。	9.90	

						▲2、包装要求：原材料级内袋或桶+纸箱+外覆收缩膜，净重 20-25 升以内。 **▲3、质量要求** 3.1 符合国家相关产品质量标准，是全新、完整、未使用过的，货到时间离出厂生产日期不超过 6 个月。 3.2 适用于煎炒油炸不导致原材料发黑。 3.3 根据季节需要按采购人要求提供 A、B 两种食用油：A 食用油所含棕榈油必须为 24 度食用调和油（非转基因）或等于及优于 24 度食用调和油（非转基因）；B 食用油所含棕榈油必须为 15 度食用调和油（非转基因）或等于及优于 15 度食用调和油（非转基因）。 **▲4、其他要求：**不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有此类产品参与投标的做无效标处理。		
3	花生油	1.8L/桶	桶	40	相当或优于胡姬花、金龙鱼、鲁花	▲产品需严格符合 GB/T 1534-2026《花生油》、国家食品安全标准、行业规范及以下专属技术要求，全程保障产品质量安全、品质达标、信息合规。 **▲一、资质与合规性要求：** 1.供货花生油成品及生产所用原材料均严格符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》及国家食品安全相关标准，产品外包装张贴清晰、可核验、可查询的 SC 生产许可认证标志，生产企业资质齐全、合法有效，相关许可证书均在有效期内，无资质过期、违规生产情况。	43.83	

						2.每批次供货产品能提供有效的产品检验合格证明，包含出厂自检报告或第三方权威检测报告，报告信息需与批次产品信息一致，无涂改、伪造、过期情况。 3.产品生产过程中使用的所有食品添加剂、辅料，需严格遵循 GB 2760**《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》**相关规定，添加剂种类、用量、使用范围均符合限值要求，严禁超范围、超限量使用食品添加剂，严禁添加非食用物质。 4.提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲二、感官品质要求** 1.**色泽**：产品色泽纯正均匀，符合压榨/浸出花生油对应品级固有色泽，无浑浊、发黑、色泽暗沉、分层色差等异常现象。 2.**气味**：具有花生油特有的浓郁、纯正花生香味，香气自然醇厚，无刺鼻异味、无味或香气淡薄等问题。 3.**滋味与状态**：油品滋味纯正，无酸涩味、焦糊味、哈喇味、霉味等一切异味；产品无酸败、霉变、变质现象，油体洁净通透，无泥沙、悬浮物、絮状物、黑点杂物等任何可见异物，整体质地均匀，无分层、结块、异常凝固、沉淀聚集等不良状态。 **▲三、标签标识与包装要求** 1.预包装花生油的所有标签标识内容，严格执行 GB 7718-2011**《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》**规范		

						要求，标识清晰、规范、准确、牢固，不易脱落、模糊、褪色。 2.预包装产品外包装必须清晰、完整、规范标注以下法定内容，不得缺项、漏项、错项：注册商标、完整配料表、产品净含量、生产企业名称、详细生产厂址、产品质量等级、精准生产日期、保质期限、食品生产许可证编号（SC 编号），所有标注内容真实准确、可溯源，字迹清晰耐磨损，符合法定标注规范。 3.产品包装完好无损，无破损、渗漏、鼓包、污染、变形等情况，包装材质符合食品接触安全标准，密封性良好，可有效保障产品储存期间的品质稳定。 **▲四、批次时效与保质期要求** 1.批次时效严格把控：产品生产日期至收货验收当日的间隔时间，严格小于产品总保质期的 1/3，严禁接收超时效、临期、过期产品，保障产品剩余保质期充足，满足正常仓储、周转及使用要求。 **▲五、补充技术要求** 1. 产品需严格执行 GB/T 1534-2026《花生油》产品质量标准与 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》安全标准，区分压榨、浸出工艺对应一级、二级等品级指标，酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留、重金属等核心安全与理化指标均需达标，无超标不合格项。 2. 产品运输、储存过程需符		

						合食用油存储规范，避光、密封、常温存放，供货方需保障到货产品状态稳定，无因运输、存储不当造成的变质、污染问题。 3.产品信息可全程溯源，生产批次、检验信息、资质文件一一对应，供货方需配合完成验收核查、资料核验等相关技术服务工作。		
4	黄奶油	预包装	斤	20	相当或优于金仑、安佳、福临门	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 19646《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》）；具有“SC”食品生产/经营许可认证标志；有出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常且均匀，具有该品种固有的纯正乳脂香味；滋味纯正，无酸败味、无霉变、无可见异物；组织状态应呈均匀的固状或半固状，无结块、无分层现象。 **▲3.食品添加剂要求：** 原材料添加剂的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非乳源性脂肪或人工风味剂。 **▲4.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、厂名、厂址、质量	10.00	

						等级、生产日期、保质期及生产许可证编号等法定内容。产品包装须密封良好，无破损、无渗漏；运输及交付过程必须全程冷链，确保产品处于规定的冷藏或冷冻温度范围内（如冷藏 0-4℃或冷冻-18℃），防止因温度波动导致产品融化、变质或脂肪氧化。 **▲5.核心理化指标要求：** 乳脂肪含量必须符合产品标示类型标准（如普通黄油/奶油脂肪含量≥80.0g/100g，无水奶油脂肪含量≥99.8g/100g）；酸价、过氧化值及微生物限量（致病菌等）须严格符合相关国家标准要求。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态。		
5	椒盐	45g/瓶	瓶	70	相当或优于锦辉星火、味好美、海天	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461-2016《食用盐》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正咸香味及复合风味，无异味、无苦涩味；无霉变、无	1.90	

						可见外来异物；椒盐应混合均匀，无明显结块或受潮现象。 **▲3.核心理化指标要求：** 氯化钠（NaCl）含量须符合相应等级标准；水分、水不溶物、硫酸根等理化指标须严格符合 GB/T 5461 规定；若为加碘盐，碘含量须符合 GB 26878《食品安全国家标准 食用盐碘含量》的规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如抗结剂、碘强化剂、香辛料等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏盐、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
6	粗盐	预包装	斤	40	相当或优于中盐、雪天、淮盐	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461-2016《食用盐》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验	2.73	

						报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正咸香味及复合风味，无异味、无苦涩味；无霉变、无可见外来异物；粗盐颗粒大小应基本均匀，无明显结块或受潮现象。 **▲3.核心理化指标要求：** 氯化钠（NaCl）含量须符合相应等级标准（如精制盐优级≥99.1%，日晒盐/粗盐符合相应等级规定）；水分、水不溶物、硫酸根等理化指标须严格符合 GB/T 5461 规定；若为加碘盐，碘含量须符合 GB 26878《食品安全国家标准 食用盐碘含量》的规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如抗结剂、碘强化剂、香辛料等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏盐、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风		

						味。		
7	加碘精制盐	25kg/包	包	250	相当或优于桂山、中盐、雪天	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461-2016《食用盐》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），无异味、无苦涩味；无霉变、无可见外来异物；无明显结块或受潮现象。 **▲3.核心理化指标要求：** 氯化钠（NaCl）含量须符合相应等级标准（如精制盐优级≥99.1%）；水分、水不溶物、硫酸根等理化指标须严格符合 GB/T 5461 规定；若为加碘盐，碘含量须符合 GB 26878《食品安全国家标准 食用盐碘含量》的规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如抗结剂、碘强化剂、香辛料等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏盐、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。	47.00	

						▲6.批次时效与保质期要求： 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
8	精制食盐	20kg/包	包	30	相当或优于桂山、中盐、雪天	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461-2016《食用盐》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有精制食盐特有的纯正咸滋味，无异味、无苦涩味；无霉变、无可见外来异物；组织状态应呈均匀细小的干燥晶体颗粒状，无明显结块或受潮现象。 **▲3.核心理化指标要求：** 氯化钠（NaCl）含量须符合相应等级标准（如精制盐优级≥99.1%）；水分、水不溶物、硫酸根等理化指标须严格符合 GB/T 5461-2016 规定；若为加碘盐，碘含量须符合 GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》的规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如抗结剂、碘强化剂、香辛料等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品	31.70	

						添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏盐、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
9	白砂糖	50kg/包	斤	20000	相当或优于明阳、莲花、桂花	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》）及产品执行标准（白砂糖 GB/T 317-2018）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官与性状要求：** 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物；白砂糖应晶粒均匀、干燥松散、洁白有光泽。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准（如白砂糖的蔗糖分、还原糖分、色值、混浊度等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检	3.73	

						出”。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
10	绵砂糖	30kg/袋	袋	10	相当或优于百钻、莲花、古松	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》)及产品执行标准(绵白糖 GB/T 1445-2018）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官与性状要求：** 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物；绵白糖应质	300.00	

						地绵软、细腻。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准；污染物限量（如铅、砷等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检出”。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
11	特黑赤砂糖	50kg*1袋	斤	2000	相当或优于红棉、金宝象、老塘子、农纪元	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》）及产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。	3.8	

						▲2.感官与性状要求： 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准；污染物限量（如铅、砷等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检出”。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
12	冰糖	预包装	斤	2000	相当或优于蜜蜂牌、福临门、莲花	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》）及产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。	5.43	

						提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官与性状要求：** 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准；污染物限量（如铅、砷等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检出”。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
13	红糖片	预包装	斤	60	相当或优于太古、甘汁园、古方红	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准	4.43	

					糖、红棉	食糖》）及产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官与性状要求：** 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物。红糖片应厚薄均匀、无焦苦味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准；污染物限量（如铅、砷等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检出”。 **▲4.添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风		

						味。		
14	麦芽糖	20kg/桶	公斤	80	相当或优于彩田、蜜蜂牌、合心欢	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》）及产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官与性状要求：** 色泽正常，具有该品种固有的纯正甜味及特有风味，无异味；无霉变、无潮解、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准；污染物限量（如铅、砷等）须符合 GB 2762 规定；螨等生物指标必须为“不得检出”。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如精制、优级、一级等）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **▲6.批次时效与保质期要求：**	7.00	

						交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
15	生粉	25kg/包	斤	25000	相当或优于皇妃、高源、三角	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志，能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正气味，无异味、无酸败味；无霉变、无结块、无可见外来异物；粉质应细腻均匀，冲调或加热后应呈现正常的糊化粘稠状态。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准（如水分、灰分、酸度、蛋白质、斑点、细度等指标须达标）；污染物限量（如铅、砷等）及真菌毒素限量须符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质（如工业滑石粉、荧光增白剂等）。	3.57	

						▲5.批次时效与保质期要求： 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。 **▲6.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏粉、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
16	特级马铃薯粉	25kg/包	包	10	相当或优于风车、塞上雪、斯涅克	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等）及相应的产品执行标准（马铃薯淀粉 GB/T 8884）；具有“SC”食品生产许可认证标志，能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正气味，无异味、无酸败味；	268.33	

						无霉变、无结块、无可见外来异物；粉质应细腻均匀，马铃薯粉冲调或加热后应呈现正常的糊化粘稠状态。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准（如水分、灰分、酸度、蛋白质、斑点、细度等指标须达标）；污染物限量（如铅、砷等）及真菌毒素限量须符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质（如工业滑石粉、荧光增白剂等）。 **▲5.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。 **▲6.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏粉、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		

17	塔塔粉	1kg/罐	罐	2	相当或优于朱师傅、百钻、安琪	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志，能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正气味，无异味、无酸败味；无霉变、无结块、无可见外来异物；粉质应细腻均匀。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准（如水分、灰分、酸度、蛋白质、斑点、细度等指标须达标）；塔塔粉等复合调味粉中的食品添加剂（如酸度调节剂、着色剂、抗结剂等）使用必须严格符合 GB 2760 的规定；污染物限量（如铅、砷等）及真菌毒素限量须符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质（如工业滑石粉、荧光增白剂等）。 **▲5.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距	59.53	

						离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。 **▲6.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏粉、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
18	吉士粉	300g/罐	罐	10	相当或优于狮球、百钻、百利	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志，能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正气味，无异味、无酸败味；无霉变、无结块、无可见外来异物；粉质应细腻均匀。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国	7.50	

						家标准（如水分、灰分、酸度、蛋白质、斑点、细度等指标须达标）；吉士粉等复合调味粉中的食品添加剂（如酸度调节剂、着色剂、抗结剂等）使用必须严格符合 GB 2760 的规定；污染物限量（如铅、砷等）及真菌毒素限量须符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质（如工业滑石粉、荧光增白剂等）。 **▲5.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。 **▲6.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。复合粉（吉士粉）必须在配料表中如实标明所有添加成分。 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏粉、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		

19	粘米粉	预包装	斤	60	相当或优于三象、展艺、新良	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等）及相应的产品执行标准（Q/GZAS 0004 S-2025《粘米粉》）；具有“SC”食品生产许可认证标志，能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或类白色），具有该品种固有的纯正气味，无异味、无酸败味；无霉变、无结块、无可见外来异物；粉质应细腻均匀，粘米粉应呈纯正的大米清香。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准（如水分、灰分、酸度、蛋白质、斑点、细度等指标须达标）；污染物限量（如铅、砷等）及真菌毒素限量须符合GB 2762和GB 2761规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质（如工业滑石粉、荧光增白剂等）。 **▲5.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过	4.37	

						其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。 **▲6.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级防潮密封材料，确保密封良好，无破损、无漏粉、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、防晒防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
20	生抽	1.91/瓶	瓶	5000	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，呈红褐色或棕褐色，透亮有光泽；具有酿造酱油特有的酱香和酯香，咸鲜适口，无异味；质地澄清，允许有微量沉淀，无霉变、无可见外来异物 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”含	17.00	

						量要求要求特级≥0.8g/100ml 或一级≥0.7g/100ml，含量越高鲜味越足。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
21	金标生抽	1.91/瓶	瓶	500	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告	19.90	

						等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，呈红褐色或棕褐色，透亮有光泽；具有酿造酱油特有的酱香和酯香，咸鲜适口，无异味；质地澄清，允许有微量沉淀，无霉变、无可见外来异物 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”含量要求要求特级 ≥0.8g/100ml 或一级 ≥0.7g/100ml，含量越高鲜味越足。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：**		

						交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
22	老抽	1.91/瓶	瓶	1000	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈深棕褐色至黑褐色，鲜亮有光泽；质地浓稠，挂壁明显；具有酱香，微甜，无酸败或焦苦味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 氨基酸态氮含量须符合相应等级标准，重点考察其着色力及焦糖色的稳定性。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清	20.00	

						晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
23	蚝油	6kg/桶	公斤	4000	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB/T 21999《蚝油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽；质地粘稠适中，细腻均匀，不分层、不结块、无沉淀；具有熟蚝特有的鲜香味，味鲜美，咸淡适口，无异味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 氨基酸态氮含量须≥0.3g/100g，蛋白质含量须≥4.0g/100g，总固形物须≥31.0g/100g，总酸（以乳酸计）须≤1.2g/100g。	6.00	

						▲4.食品添加剂要求： 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：蚝油开瓶后极易变质，供应商交货及采购人储存均须严格按照产品标示要求（如冷藏或阴凉干燥处）进行，严禁高温暴晒或与有毒、有害、有异味物品混装混运。** **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
24	金标蚝油	2.27kg/桶	公斤	100	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB/T 21999《蚝油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件	10.00	

						（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽；质地粘稠适中，细腻均匀，不分层、不结块、无沉淀；具有熟蚝特有的鲜香味，味鲜美，咸淡适口，无异味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 氨基酸态氮含量须≥0.3g/100g，蛋白质含量须≥4.0g/100g，总固形物须≥31.0g/100g，总酸（以乳酸计）须≤1.2g/100g。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别**		

						注意：蚝油开瓶后极易变质，供应商交货及采购人储存均须严格按照产品标示要求（如冷藏或阴凉干燥处）进行，严禁高温暴晒或与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
25	金标蚝油(挤挤装)	635g/支	支	160	相当或优于海天、李锦记、千禾	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB/T 21999《蚝油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽；质地粘稠适中，细腻均匀，不分层、不结块、无沉淀；具有熟蚝特有的鲜香味，味鲜美，咸淡适口，无异味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 氨基酸态氮含量须≥0.3g/100g，蛋白质含量须≥4.0g/100g，总固形物须≥31.0g/100g，总酸（以乳酸计）须≤1.2g/100g。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）	9.00	

						的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：蚝油开瓶后极易变质，供应商交货及采购人储存均须严格按照产品标示要求（如冷藏或阴凉干燥处）进行，严禁高温暴晒或与有毒、有害、有异味物品混装混运。** **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
26	袋装珍鲜生抽酱油	（卤水专用）350ml/袋	袋	500	相当或优于海天、正阳河、华侨牌	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品	2.83	

						从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，呈红褐色或棕褐色，透亮有光泽；具有酿造酱油特有的酱香和酯香，咸鲜适口，无异味；质地澄清，允许有微量沉淀，无霉变、无可见外来异物 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”含量要求要求特级≥0.8g/100ml 或一级≥0.7g/100ml，含量越高鲜味越足。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。老抽中使用的焦糖色必须合规；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过		

						其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
27	蒸鱼豉油	450ml/瓶	瓶	50	相当或优于海天、李锦记、千禾	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红褐色或琥珀色，透亮有光泽；具有复合鲜甜风味及酿造酱油特有的酱香，无异味；质地略微粘稠且流动性好，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”含量要求要求特级≥0.80g/100mL 或一级≥0.70g/100mL；氯化钠含量宜控制在 14%~16%之间，以低盐配方为佳。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：**蒸鱼豉油及调和油中的增味剂、防腐剂、着色剂使用须合规，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国	10.90	

						家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**蒸鱼豉油若用于凉拌或蘸食，标签须注明“佐餐”字样。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。酱油类产品需避免剧烈震荡及受冻。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
28	花椒油	2.5L/瓶	瓶	100	相当或优于徽厨、顿可、厨赏	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽具有花椒固有的色泽；具有花椒特有的麻味和香气，无异味；油状液体，无肉眼可见的外来杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 **花椒油：**过氧化值	50.00	

						≤0.25g/100g；核心指标“花椒麻素（酰胺类物质）”含量须≥80mg/g，挥发油含量须≥5.0ml/100ml。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。油脂类产品（花椒油）严禁高温暴晒，以防加速氧化变质；酱油类产品需避免剧烈震荡及受冻。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
29	芝麻调和油	5L/桶	桶	20	相当或优于徽厨、顿可、鲁花	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验	60.00	

						报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有食用植物调和油特有的色泽；滋味与气味正常，无异味；油状液体，无正常视力可见外来杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 水分及挥发物≤0.20%，酸价（KOH）≤3.0mg/g，过氧化值≤0.25g/100g；必须明确标示芝麻油及其他植物油的具体添加比例。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。调和油中的增味剂、防腐剂、着色剂使用须合规，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**芝麻调和油必须在配料表中如实标明各种植物油的具体比例。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。油脂类产品（芝麻油调和油）严禁高温暴晒，以防加速氧化变质；酱油类		

						产品需避免剧烈震荡及受冻。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
30	芝麻油	210ml/瓶	瓶	30	相当或优于徽厨、顿可、李锦记、鲁花	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** **芝麻油（纯香油）：**色泽呈淡红色至棕褐色，清澈透明；具有浓郁纯正的芝麻特有香味，口感滑爽，无酸败、焦糊或苦涩味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 水分及挥发物≤0.20%，酸价（KOH）≤3.0mg/g，过氧化值≤0.25g/100g；特征脂肪酸组成及芝麻素、芝麻林素含量须符合 GB/T 8233 规定，严禁掺入其他植物油。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：纯芝麻油中不得掺有**	5.00	

						其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。油脂类产品（芝麻油）严禁高温暴晒，以防加速氧化变质。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
31	乳化猪油	5L/桶	桶	2	相当或优于红枫叶、澳枫、金桔、正義	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB 15196-2015《食用油脂制品》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈白色或微黄	138.30	

						色），质地均匀细腻，呈软膏状或可塑性状态；具有猪油固有的纯正脂香味，无酸败味、无哈喇味、无异味；无霉变、无可见外来异物，无明显油水分离现象。 **▲3.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如乳化剂单/双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯，抗氧化剂 BHA/BHT 等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲4.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级（如一级、二级）、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、阴凉、干燥，**严禁高温暴晒**，防止因温度过高导致产品融化、脂肪氧化或油水分离；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲5.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态。		
32	鲜香螺蛳粉 10 号	454g/包	包	2500	相当或优于菱芳、柳螺香、	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB		

					顶螺香	31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有螺蛳粉特有的浓郁鲜香与发酵酸笋风味，无异味；质地呈半固态酱状或膏状，混合均匀，无严重油水分离、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。应体现天然螺香与骨汤风味，严禁仅靠香精勾兑；酸价、过氧化值须符合 GB 31644 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在螺蛳粉酱等产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、	17.70	

						生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
33	原味螺蛳酱	20kg/桶	桶	30	相当或优于菱芳、柳螺香、顶螺香	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有螺蛳粉特有的浓郁鲜香与发酵酸笋风味，无异味；质地呈半固态酱状或膏状，混合均匀，无严重油水分离、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 应体现天然螺香与骨汤风味，严禁仅靠香精勾兑；酸价、过氧化值须符合 GB	430.00	

						31644 规定。 **▲4.食品添加剂要求：**原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在螺蛳粉酱等产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
34	螺蛳粉卤膏	1kg/罐	罐	20	相当或优于菱芳、味尚鲜、	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB		

					合膳	31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有螺蛳粉特有的浓郁鲜香与发酵酸笋风味，无异味；质地呈半固态酱状或膏状，混合均匀，无严重油水分离、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 应体现天然螺香与骨汤风味，严禁仅靠香精勾兑；酸价、过氧化值须符合 GB 31644 规定。 **▲4.食品添加剂要求** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在螺蛳粉酱等产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日	48.00	

						期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
35	火锅底料	150g/包	包	1000	相当或优于周君记、桥头、刘一手	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 45662-2025《火锅底料质量通则》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽鲜亮，具有该品种（如牛油、清油）固有的纯正脂香与香辛料香气；质地均匀，牛油底料常温下应呈固态或半固态，无酸败味、无哈喇味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。	5.87	

						核心指标酸价须≤5.0 mg/g，过氧化值须≤0.25 g/100g（参考 GB/T 45662 及行业通用标准）；重金属（铅等）限量须符合 GB 2762 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在火锅底料产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；** 若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：火锅底料（特别是牛油类）对温度敏感，夏季运输须采取防高温措施，防止油脂融化、分层或加速氧化变质；** 严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		

						▲6.批次时效与保质期要求： 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
36	牛油火锅底料	50g/块	块	1000	相当或优于天府味大师、德庄、桥头	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 45662-2025《火锅底料质量通则》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽鲜亮，具有该品种（如牛油、清油）固有的纯正脂香与香辛料香气；质地均匀，牛油底料常温下应呈固态或半固态，无酸败味、无哈喇味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标酸价须≤5.0 mg/g，过氧化值须≤0.25 g/100g（参考 GB/T 45662 及行业通用标准）；重金属（铅等）限量须符合 GB 2762 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严**	4.13	

						禁在火锅底料产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明B等非食用物质； 若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：火锅底料（特别是牛油类）对温度敏感，夏季运输须采取防高温措施，防止油脂融化、分层或加速氧化变质；** 严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
37	香水鱼料	150g/包	包	1100	相当或优于周君记、渝重九、好人家	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标	5.97	

						志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有复合香辛料与发酵酱料的浓郁香气，无异味；质地均匀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输		

						及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
38	奥尔良腌料	1kg/袋	袋	25	相当或优于妙多、百利、味好美、港东	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈均匀的粉状或膏状，具有奥尔良特有的复合香辛料风味（甜、咸、微辣），无异味；粉状产品无结块、无受潮现象。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范	23.70	

						围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
39	豚骨浓汤	425g*20包	包	150	相当或优于菱芳、味尚鲜、合膳	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈乳白色或淡黄色，具有猪骨熬煮特有的浓郁脂香与肉香，无异味；质地粘稠	27.03	

						适中，呈自然悬浮态，无明显分层或沉淀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。**特别注意：严禁在产品中违规添加罂粟壳、苏丹红、罗丹明 B 等非食用物质；**若使用脱氢乙酸及其钠盐等防腐剂，须严格遵守最新国标限量及适用范围要求。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、大豆等）。** 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确		

						保原料的最佳使用状态和风味。		
40	一卤天下调味料	200g*6包	包	60	相当或优于菱芳、柳厨、新食酱	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有复合香辛料与酱料特有的浓郁卤香，无异味；质地呈粉状或半固态酱状，混合均匀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、盐分（氯化钠）及香辛料有效成分含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日	23.20	

						期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、小麦、大豆等）。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
41	粉面高汤	20kg/桶	桶	15	相当或优于菱芳、美味匙、仟味鲜	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常（呈乳白色或淡黄色），具有猪骨、鸡骨或海鲜熬煮特有的醇厚鲜香，无异味；质地粘稠适中，呈自然悬浮态，无明显分层或沉淀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家	400.00	

						标准。 核心指标“氨基酸态氮”及“蛋白质”含量须达标，以体现真实熬汤工艺；水分、盐分及固形物比例须符合相关标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、小麦、大豆等）。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：粉面高汤开封后须密封冷藏，并要求在 90 天内用完；膏状产品融化后需冷藏恢复；** 严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风		

						味。		
42	味霸调味料	500g/包	包	110	相当或优于菱芳、味尚鲜、合膳、五羊	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》等）及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈淡黄色或类白色，质地为均匀的膏状或小颗粒状，具有浓郁的骨汤鲜味与油脂香；膏状质地遇热变软或液化属正常现象，冷藏后恢复膏状，无酸败味、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 钠含量较高（如每 100g 含钠约 13997mg），使用时需注意减盐；脂肪及蛋白质含量须符合产品标示标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、食用香精等）的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、	30.00	

						净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。**复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示（如含有甲壳类、鱼类、小麦、大豆等）。**产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。**特别注意：味霸调味料开封后须密封冷藏，并要求在 90 天内用完；膏状产品融化后需冷藏恢复；**严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
43	金酸汤酱调味料	960g/瓶	瓶	60	相当或优于家乐、太太乐、倚味阁	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈金黄色或橙黄色，具有发酵番茄或糟辣椒特有的浓郁酸香，无异味；质地均匀，无严重油水分离、无霉变、无可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：**理	40.47	

						化指标须严格符合相应国家标准。 酸价、过氧化值须符合 GB 31644 规定；总酸及固形物含量须符合产品明示的企业标准。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。严禁违规添加非食用物质（如工业盐、硼砂、苏丹红等），且不得超范围、超限量使用着色剂或增味剂。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。金酸汤酱须避免高温暴晒，防止油脂氧化或包装胀袋；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
44	盐焗鸡	30g*32	盒	600	相当或优	**▲1.资质与合规性要求：**	7.87	

	粉	盒*6 小包/盒			于海天、太太乐、家乐、百易	产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈淡黄色或类白色，具有沙姜等香辛料特有的盐焗风味，咸鲜带甘；粉质均匀，无结块、无霉变、无可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 氯化物（以 NaCl 计）及水分含量须符合 GB 31644 或相关企标规定。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。盐焗鸡粉严禁违规添加非食用物质（如工业盐、硼砂、苏丹红等），且不得超范围、超限量使用着色剂或增味剂。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加		

						成分及致敏物质提示。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
45	泡打粉	50g*10大包*20小包	大包	150	相当或优于安琪、剑石、百钻	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 25591《复合膨松剂》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈白色粉末状，粉质细腻均匀，无结块、无受潮现象，具有该品种特有的气味。 ▲3.**核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 二氧化碳发生量及重金属（铅、砷）限量须符合 GB 25591 规定。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。泡打粉（复配膨松剂）中的酸性	11.70	

						盐及碱性盐配比须合规。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
46	五香蒸肉粉	200g	包	60	相当或优于重庆二姐、孔师傅、桥头	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈浅褐色或类白色，具有八角、桂皮等五香粉特有的浓郁香气；粉质均匀，无结块、无霉变、无可见外来异物。	3.60	

						▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、灰分及香辛料有效成分含量须符合 GB 31644 规定。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。五香蒸肉粉严禁违规添加非食用物质（如工业盐、硼砂、苏丹红等），且不得超范围、超限量使用着色剂或增味剂。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
47	鸡精	1kg/包	包	3000	相当或优	▲1.**资质与合规性要求：**		

					于阜丰U鲜土鸡精、海天、太太乐	产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 8967《谷氨酸钠》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈淡黄色至浅褐色，具有浓郁的鸡肉香气，无异味；颗粒均匀，无正常视力可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标谷氨酸钠含量须≥35.0g/100g，氯化物（以NaCl计）≤45.0g/100g，总氮（以N计）≥3.00g/100g。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。复合调味料必须在配料表中如实标明所有添加成分及致敏物质提示。产品包装须采用食品级密封材	12.50	

						料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
48	味精	10kg/袋	斤	3000	相当或优于阜丰 U 鲜味精、荷花、太太乐	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 8967《谷氨酸钠》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽洁白，具有味精特有的鲜味，无异味；结晶均匀，无结块、无可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标谷氨酸钠含量须≥99.0%（99%味精）或≥80.0%（80%味精），氯化物须符合 GB/T 8967 规定。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。 ▲5.**标签标识与包装要求：**	6.50	

						预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品（味精）严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
49	味精（细晶）*10包	（卤水专用）908g*10包	包	80	相当或优于阜丰U鲜味精、荷花、太太乐	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 8967《谷氨酸钠》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽洁白，具有味精特有的鲜味，无异味；结晶均匀，无结块、无可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。	13.00	

						核心指标谷氨酸钠含量须≥99.0%（99%味精）或≥80.0%（80%味精），氯化物须符合GB/T 8967规定。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、干燥、避光、防潮。粉状产品严禁受潮结块；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
50	糯米白醋	620ml/瓶	瓶	3200	相当或优于番寻味、东古、美味明记	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》** 及相应的产品执行标准（如 GB/T 18187《酿造食醋》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；每批次交货必须随货提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供	4.13	

						的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽清亮透明或微带淡黄色，具有糯米发酵特有的纯正酸味和米香，口感柔和，微带回甘；无异味、无悬浮物、无霉变、无可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 总酸（以乙酸计）须 ≥ **3.50g/100mL**；若标注“酿造食醋”，须符合 GB/T 18187 要求。 ▲4.**食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 **GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》** 的规定。 **严禁事项：**所有食醋**严禁使用冰乙酸（冰醋酸）**配制；**严禁使用胭脂红、苋菜红、诱惑红等人工合成色素**调色。 **防腐剂：**食醋若添加苯甲酸钠、山梨酸钾等，须严格符合限量规定。 ▲5.**标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 **GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **产品类别：**必须明确标注“**食醋**”或“**酿造食醋**”，不得		

						标注为“配制食醋”、“合成食醋”或“酸性调味料”。 **发酵工艺：**执行 GB/T 18187 的产品，须标注“**固态发酵**”或“**液态发酵**”。 **配料表：**配料应仅含水、糯米等，不得含冰醋酸、焦糖色、苯甲酸钠等。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。 **特别注意：**食醋对光照和高温敏感，严禁暴晒，防止酸度下降、色泽变暗或产生沉淀；大红浙醋需防止天然色素因光照褪色。 **型式检验：**要求供应商每半年或每年提供一次包含**总酸、氨基酸态氮、总黄酮、防腐剂、人工色素、冰乙酸**等全项目的第三方型式检验报告。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
51	糯米白醋 9°	620ml/瓶	瓶	1500	相当或优于番寻味、东古、美味明记	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》** 及相应的产品执行标准（如 GB/T 18187《酿造食醋》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；每批次交货必须随货提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许		

						可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽清亮透明或微带淡黄色，具有糯米发酵特有的纯正酸味和米香，口感柔和，微带回甘；无异味、无悬浮物、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 总酸（以乙酸计）须≥3.50 g/100mL；若标注“酿造食醋”，须符合 GB/T 18187 要求。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 **GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》** 的规定。 **严禁事项：**所有食醋**严禁使用冰乙酸（冰醋酸）**配制；**严禁使用胭脂红、苋菜红、诱惑红等人工合成色素**调色。 **防腐剂：**食醋若添加苯甲酸钠、山梨酸钾等，须严格符合限量规定。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 **GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **产品类别：**必须明确标注“**食醋**”或“**酿造食醋**”，不得标注为“配制食醋”、“合	4.23	

						成食醋”或“酸性调味料”。 **发酵工艺：**执行 GB/T 18187 的产品，须标注“**固态发酵**”或“**液态发酵**”。 **配料表：**配料应仅含水、糯米等，不得含冰醋酸、焦糖色、苯甲酸钠等。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。 **特别注意：**食醋对光照和高温敏感，严禁暴晒，防止酸度下降、色泽变暗或产生沉淀。 **型式检验：**要求供应商每半年或每年提供一次包含**总酸、氨基酸态氮、总黄酮、防腐剂、人工色素、冰乙酸**等全项目的第三方型式检验报告。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
52	山西陈醋	420ml/瓶	瓶	1500	相当或优于山西并西、水塔、紫林、元老	**▲1.资质与合规性要求：**产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》**及相应的产品执行标准（如 GB/T 18187《酿造食醋》、GB/T 19777《地理标志产品 山西老陈醋》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；每批次交货必须随货提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）	4.40	

						须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈棕红色、红褐色或黑紫色，自然油亮，清亮通透；具有以熏香为主体的复合香气（酯香、熏香、陈香、粮香和谐），酸味柔和绵长，回味微甜鲜香，无尖酸刺激感、无苦涩味；质地浓稠，挂杯明显；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 **山西陈醋（老陈醋）：** 若为**正宗山西老陈醋：**执行标准必须为 GB/T 19777-2013，总酸（以乙酸计）须≥6.00g/100mL，氨基酸态氮≥0.20g/100mL，总黄酮≥60mg/100g，且需检测川芎嗪含量；产地须限定在山西省特定区域（如太原、晋中等）。 若为**普通山西陈醋：**执行标准可为 DBS14 或 GB/T 18187，总酸通常要求 ≥ 4.00g/100mL（具体按产品明示标准执行）。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用必须严格符合 GB 2760**《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》** 的规定。 **严禁事项：**所有食醋严禁使用冰乙酸（冰醋酸）配制；**严禁使用胭脂红、苋菜红、诱惑红等人工合成色素**调色。 **允许事项：**山西老陈醋的色泽应来源于“熏醅”工艺，不得添加焦糖色。		

						防腐剂：总酸≥6.00g/100mL的山西老陈醋无需添加防腐剂；其他食醋若添加苯甲酸钠、山梨酸钾等，须严格符合限量规定。 **▲5.标签标识预包装要求：**预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《**食品安全国家标准 预包装食品标签通则**》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **产品类别**：必须明确标注“**食醋**”或“**酿造食醋**”，不得标注为“配制食醋”、“合成食醋”或“酸性调味料”。 **发酵工艺**：执行 GB/T 18187的产品，须标注“**固态发酵**”或“**液态发酵**”。 **地理标志**：仅当产品符合GB/T 19777-2013 且产地在保护范围内时，方可标注“**山西老陈醋**”及地理标志专用标志；仅标“陈醋”、“山西陈醋”、“山西风味醋”均非正宗山西老陈醋。 **配料表**：山西老陈醋配料应仅含水、高粱、大麦、豌豆、麸皮、食用盐、香辛料等，不得含冰醋酸、焦糖色、苯甲酸钠等。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。 **特别注意**：食醋对光照和高温敏感，严禁暴晒，防止酸度下降、色泽变暗或产生沉		

						淀。 **型式检验：**要求供应商每半年或每年提供一次包含**总酸、氨基酸态氮、总黄酮、防腐剂、人工色素、冰乙酸**等全项目的第三方型式检验报告。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
53	大红浙醋	620ml/瓶	瓶	210	相当或优于番寻味、东古、美味明记	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》及相应的产品执行标准（如 GB/T 18187《酿造食醋》；具有“SC”食品生产许可认证标志；每批次交货必须随货提供该批次产品的出厂检验合格证明。提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈玫瑰红色或鲜红色，清亮透明；具有食醋固有的酸香，无刺鼻异味；无沉淀、无悬浮物、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 总酸（以乙酸计）须 ≥ 3.50g/100mL；属于液态发酵食醋，须符合 GB/T 18187 中液态发酵要求。 **▲4.食品添加剂要求：** 原材料及食品添加剂的使用	3.80	

						必须严格符合 GB 2760《**食品安全国家标准 食品添加剂使用标准**》 的规定。 **严禁事项**：所有食醋**严禁使用冰乙酸（冰醋酸）**配制；**严禁使用胭脂红、苋菜红、诱惑红等人工合成色素**调色。 **允许事项**：大红浙醋的红色应来源于红曲霉代谢产生的**红曲色素**或**萝卜红**等天然色素。 **防腐剂**：食醋若添加苯甲酸钠、山梨酸钾等，须严格符合限量规定。 **▲5.标签标识预包装要求**：预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《**食品安全国家标准 预包装食品标签通则**》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 **产品类别**：必须明确标注“**食醋**”或“**酿造食醋**”，不得标注为“配制食醋”、“合成食醋”或“酸性调味料”。 **发酵工艺**：执行 GB/T 18187 的产品，须标注“**固态发酵**”或“**液态发酵**”。 **配料表**：配料应仅含水、糯米、红曲米、食用盐等，不得含冰醋酸、焦糖色、苯甲酸钠等。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防高温。 **特别注意**：食醋对光照和高		

						温敏感，严禁暴晒，防止酸度下降、色泽变暗或产生沉淀；大红浙醋需防止天然色素因光照褪色。 **型式检验**：要求供应商每半年或每年提供一次包含**总酸、氨基酸态氮、总黄酮、防腐剂、人工色素、冰乙酸**等全项目的第三方型式检验报告。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳使用状态和风味。		
54	井腐乳	（卤水专用）590g/瓶*6	瓶	1200	相当或优于四方井、容甲、花桥	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》 及行业标准 SB/T 10170《腐乳》；具有“SC”食品生产许可认证标志（类别：发酵性豆制品）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 豆腐乳（白方）： 白方：色泽呈乳白色或淡黄色，表里色泽基本一致；滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有的醇香，无异味。 通用要求：无霉斑（非功能性菌丝）、无可见外来杂质、无胀瓶、无漏液。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合 SB/T 10170 及 GB 2712 规定。 氨基酸态氮：核心鲜味指标。	9.63	

						红腐乳须 ≥0.45g/100g，白腐乳须 ≥0.60g/100g，青腐乳须 ≥0.50g/100g。（要求：优选 ≥0.60g/100g 的高品质产品） 水溶性蛋白质：红腐乳须 ≥4.00g/100g，白腐乳须 ≥5.00g/100g。 食盐（以氯化钠计）：须 ≥6.00g/100g（防腐关键指标，过低易变质）。 水分：红腐乳 ≤72.0g/100g，白腐乳 ≤75.0g/100g，青腐乳 ≤67.0g/100g。 总酸（以乳酸计）：红/白腐乳 ≤1.20g/100g，青/酱腐乳 ≤2.00g/100g（过高提示发酵过度或污染）。 **▲4.安全与添加剂要求：** 真菌毒素:黄曲霉毒素 B1 须符合 GB 2761 规定（≤5.0μg/kg）；南乳若使用红曲米，须检测 桔青霉素（Citrinin），要求要求 ≤50μg/kg（参考欧盟标准及行业严控值）。 防腐剂：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐的使用必须严格符合 GB 2760 规定。 特别警示：严禁在腐乳中违规使用脱氢乙酸（近年抽检不合格高发项）；若标签宣称“0 防腐剂”，则不得检出任何防腐剂。 微生物：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌须符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合		

						GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明： 产品名称：应规范标注为“腐乳”、“红腐乳”、“白腐乳”需有历史传承说明，否则要求用标准名）。 配料表：若添加酒精，须标明酒精度或“含酒精”。 致敏物质：必须标注“含有大豆”，若使用小麦（面酱）或芝麻油，须一并标注。 其他：SC 编号、生产日期、保质期、贮存条件（如“阴凉干燥处，开盖后冷藏”）。 包装必须使用食品级玻璃瓶或高阻隔塑料瓶，密封严实，瓶盖无锈蚀、无渗漏；汤汁应浸没腐乳块，防止露液氧化发黑。 储运：运输过程需防暴晒、防雨淋、防剧烈震荡；储存温度要求 5-25℃，湿度 ≤ 75%。 **特别提示：**严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、樟脑丸）混装混运，腐乳极易吸附异味导致整批报废。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保风味处于最佳赏味期且无后期发酵过度风险。		
55	豆腐乳	1450g/瓶	瓶	350	相当或优于容甲、花桥、王致和	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》 及行业标准 SB/T 10170《腐乳》；具有“SC”食		

						品生产许可认证标志（类别：发酵性豆制品）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 豆腐乳（白方/青方）： 白方：色泽呈乳白色或淡黄色，表里色泽基本一致；滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有的醇香，无异味。 青方：色泽呈豆青色，表里色泽基本一致；具有青腐乳特有的气味（臭豆腐风味），无腐败臭味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合 SB/T 10170 及 GB 2712 规定。 氨基酸态氮：核心鲜味指标。红腐乳须 ≥0.45g/100g，白腐乳须 ≥0.60g/100g，青腐乳须 ≥0.50g/100g。（要求：优选 ≥0.60g/100g 的高品质产品） 水溶性蛋白质：红腐乳须 ≥4.00g/100g，白腐乳须 ≥5.00g/100g。 食盐（以氯化钠计）：须 ≥6.00g/100g（防腐关键指标，过低易变质）。 水分：红腐乳 ≤72.0g/100g，白腐乳 ≤75.0g/100g，青腐乳 ≤67.0g/100g。 总酸（以乳酸计）：红/白腐乳 ≤1.20g/100g，青/酱腐乳 ≤2.00g/100g（过高提示发酵过度或污染）。 **▲4.安全与添加剂要求：** 真菌毒素：黄曲霉毒素 B1 须符合 GB 2761 规定（≤5.0	15.43	

						μg/kg）；南乳若使用红曲米，须检测 桔青霉素（Citrinin），要求要求 ≤50μg/kg（参考欧盟标准及行业严控值）。 防腐剂：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐的使用必须严格符合 GB 2760 规定。 特别警示：严禁在腐乳中违规使用脱氢乙酸（近年抽检不合格高发项）；若标签宣称“0 防腐剂”，则不得检出任何防腐剂。 微生物：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌须符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明： 产品名称：应规范标注为“腐乳”、“红腐乳”、“白腐乳”需有历史传承说明，否则要求用标准名）。 配料表：若添加酒精，须标明酒精度或“含酒精”。 致敏物质：必须标注“含有大豆”，若使用小麦（面酱）或芝麻油，须一并标注。 其他：SC 编号、生产日期、保质期、贮存条件（如“阴凉干燥处，开盖后冷藏”）。 包装必须使用食品级玻璃瓶或高阻隔塑料瓶，密封严实，瓶盖无锈蚀、无渗漏；汤汁应浸没腐乳块，防止露液氧化发黑。 储运：运输过程需防暴晒、		

						防雨淋、防剧烈震荡；储存温度要求 5-25℃，湿度 ≤75%。 **特别提示：**严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、樟脑丸）混装混运，腐乳极易吸附异味导致整批报废。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保风味处于最佳赏味期且无后期发酵过度风险。		
56	南乳	1450g*6瓶/件	瓶	300	相当或优于四方井、容甲、花桥	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》 及行业标准 SB/T 10170《腐乳》；具有“SC”食品生产许可认证标志（类别：发酵性豆制品）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 南乳（红方）：表面呈鲜红色或枣红色，断面呈淡黄色或杏黄色；质地细腻，块形整齐；滋味鲜美，咸甜适口，具有红腐乳特有的酒香与酯香，无苦味、无酸败味。 通用要求：无霉斑（非功能性菌丝）、无可见外来杂质、无胀瓶、无漏液。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合 SB/T 10170 及 GB 2712 规定。 氨基酸态氮：核心鲜味指标。	13.50	

						红腐乳须 ≥0.45g/100g，白腐乳须 ≥0.60g/100g，青腐乳须 ≥0.50g/100g。（要求：优选 ≥0.60g/100g 的高品质产品） 水溶性蛋白质：红腐乳须 ≥4.00g/100g，白腐乳须 ≥5.00g/100g。 食盐（以氯化钠计）：须 ≥6.00g/100g（防腐关键指标，过低易变质）。 水分：红腐乳 ≤72.0g/100g，白腐乳 ≤75.0g/100g，青腐乳 ≤67.0g/100g。 总酸（以乳酸计）：红/白腐乳 ≤1.20g/100g，青/酱腐乳 ≤2.00g/100g（过高提示发酵过度或污染）。 **▲4.安全与添加剂要求：** 真菌毒素:黄曲霉毒素 B1 须符合 GB 2761 规定（≤5.0μg/kg）；南乳若使用红曲米，须检测 桔青霉素（Citrinin），要求要求 ≤50μg/kg（参考欧盟标准及行业严控值）。 防腐剂：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐的使用必须严格符合 GB 2760 规定。 特别警示：严禁在腐乳中违规使用脱氢乙酸（近年抽检不合格高发项）；若标签宣称“0 防腐剂”，则不得检出任何防腐剂。 微生物：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌须符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合		

						GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明： 产品名称：应规范标注为“南乳”（旧称“红方”需有历史传承说明，否则要求用标准名）。 配料表：南乳必须标明 红曲米/红曲粉；若添加酒精，须标明酒精度或“含酒精”。 致敏物质：必须标注“含有大豆”，若使用小麦（面酱）或芝麻油，须一并标注。 其他：SC 编号、生产日期、保质期、贮存条件（如“阴凉干燥处，开盖后冷藏”）。 包装必须使用食品级玻璃瓶或高阻隔塑料瓶，密封严实，瓶盖无锈蚀、无渗漏；汤汁应浸没腐乳块，防止露液氧化发黑。 储运：运输过程需防暴晒、防雨淋、防剧烈震荡；储存温度要求 5-25℃，湿度 ≤ 75%。 **特别提示：**严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、樟脑丸）混装混运，腐乳极易吸附异味导致整批报废。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保风味处于最佳赏味期且无后期发酵过度风险。		
57	花雕酒	600ml/瓶	瓶	60	相当或优于东湖圣塔、古越龙山、塔牌	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2758《发酵酒及其配制酒》）及相应的产品执行标准（花		

						雕酒 GB/T 13662《黄酒》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈淡黄色至深褐色，清亮透明，允许有少量沉淀；具有浓郁的酒香、酯香及陈酿香气，口味醇厚协调，甘甜鲜美，无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 作为半干型黄酒，总糖含量须在 15.1g/L～40.0g/L 之间；核心鲜味指标“氨基酸态氮”要求要求优级 ≥ 0.40g/L 或一级 ≥0.30g/L；酒精度、非糖固形物等须符合 GB/T 13662 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 重金属与有害物：花雕酒的铅含量须 ≤0.5mg/kg，二氧化硫残留量须 ≤0.4g/kg，赭曲霉毒素 A 须 ≤2.0μg/kg。 食品添加剂：花雕酒不得添加合成着色剂及甜味剂，苯甲酸允许最大含量为 0.05g/kg（本底值）。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、酒精度、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 警示语：所有酒类必须在包	5.30	

						装显著位置标明“过量饮酒，有害健康”的警示语。 花雕酒特有要求：若为绍兴产花雕酒，须标明地理标志产品专用标志及执行标准GB/T 17946；标签须标明含糖量范围及酒龄值。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、陶瓷坛等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防剧烈碰撞。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酒体风味处于最佳状态。（注：优质黄酒虽具备陈酿潜力，但为保证批次稳定性，仍要求控制周转周期）。		
58	花雕酒（三年）	600ml/瓶	瓶	50	相当或优于东湖圣塔、古越龙山、塔牌	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2758《发酵酒及其配制酒》）及相应的产品执行标准（花雕酒 GB/T 13662《黄酒》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈淡黄色至深褐色，清亮透明，允许有少量沉淀；具有浓郁的酒香、酯香及陈酿香气，口味醇厚协调，甘甜鲜美，无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国	11.47	

						家标准。 花雕酒：作为半干型黄酒，总糖含量须在 15.1g/L～40.0g/L 之间；核心鲜味指标“氨基酸态氮”要求要求优级 ≥0.40g/L 或一级 ≥0.30g/L；酒精度、非糖固形物等须符合 GB/T 13662 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 重金属与有害物：花雕酒的铅含量须 ≤0.5mg/kg，二氧化硫残留量须 ≤0.4g/kg，赭曲霉毒素 A 须 ≤2.0μg/kg。 食品添加剂：花雕酒不得添加合成着色剂及甜味剂，苯甲酸允许最大含量为 0.05g/kg（本底值）。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、酒精度、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 警示语：所有酒类必须在包装显著位置标明“过量饮酒，有害健康”的警示语。 花雕酒特有要求：若为绍兴产花雕酒，须标明地理标志产品专用标志及执行标准 GB/T 17946；标签须标明含糖量范围及酒龄值。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、陶瓷坛等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防剧烈碰撞。 **▲6.批次时效与保质期要求：**		

						交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酒体风味处于最佳状态。（注：优质黄酒虽具备陈酿潜力，但为保证批次稳定性，仍要求控制周转周期）。		
59	三花酒	（400ml*20 包）/件	包	7500	相当或优于竹新、漓江、竹盛	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2757《蒸馏酒及其配制酒》）及相应的产品执行标准（三花酒 GB/T10781.2 或 GB/T 10781.3《米香型白酒》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽无色、清亮透明，无悬浮物及沉淀；具有米香型白酒特有的纯正蜜香，清雅宜人；入口柔绵，落口爽冽，回味怡畅，无杂醇油带来的刺鼻异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 三花酒：配料必须仅为水、大米、酒曲（纯粮固态发酵）；酒精度、总酸、总酯等理化指标须符合 GB/T 10781.2 或 GB/T 10781.3 规定；甲醇、氰化物等安全指标须符合 GB 2757 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 重金属与有害物：三花酒的甲醇、氰化物及重金属限量须严格符合 GB 2757 规定。食品添加剂：三花酒严禁违	1.00	

						规添加食用酒精及非自身发酵产生的香精香料。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、酒精度、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 警示语：所有酒类必须在包装显著位置标明“过量饮酒，有害健康”的警示语。 三花酒特有要求：若宣称“纯粮酿造”，配料表必须干净无添加。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、陶瓷坛等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防剧烈碰撞。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酒体风味处于最佳状态。（注：优质黄酒及白酒虽具备陈酿潜力，但为保证批次稳定性，仍要求控制周转周期）。		
60	桂林三花酒（52度）	（卤水专用）480ml*12瓶/件	瓶	200	相当或优于竹新、漓江、竹盛	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2757《蒸馏酒及其配制酒》）及相应的产品执行标准（三花酒 GB/T 10781.2 或 GB/T 10781.3《米香型白酒》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供	11.00	

						的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽无色、清亮透明，无悬浮物及沉淀；具有米香型白酒特有的纯正蜜香，清雅宜人；入口柔绵，落口爽冽，回味怡畅，无杂醇油带来的刺鼻异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 配料必须仅为水、大米、酒曲（纯粮固态发酵）；酒精度、总酸、总酯等理化指标须符合 GB/T 10781.2 或 GB/T 10781.3 规定；甲醇、氰化物等安全指标须符合 GB 2757 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 重金属与有害物：三花酒的甲醇、氰化物及重金属限量须严格符合 GB 2757 规定。 食品添加剂：三花酒严禁违规添加食用酒精及非自身发酵产生的香精香料。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、酒精度、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 警示语：所有酒类必须在包装显著位置标明“过量饮酒，有害健康”的警示语。 三花酒特有要求：若宣称“纯粮酿造”，配料表必须干净无添加。		

						产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、陶瓷坛等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防剧烈碰撞。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酒体风味处于最佳状态。（注：优质黄酒及白酒虽具备陈酿潜力，但为保证批次稳定性，仍要求控制周转周期）。		
61	双蒸酒	610ml/瓶	瓶	50	相当或优于远航、领粤1821、九江双蒸	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（如 GB 2757《蒸馏酒及其配制酒》）及相应的产品执行标准（双蒸酒 GB/T 10781.3《米香型白酒》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽无色、清亮透明；香气复合舒适、谐调、清雅，具豉香纯正风格；口味绵甜醇厚、醇和甘滑、余味怡畅爽净，酒度低而不淡。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 酒精度通常控制在 29.0%vol～40.0%vol；总酸（以乙酸计）≥0.4g/L，总酯（以乙酸乙酯计）≥0.55g/L；β-苯乙	16.80	

						醇 ≥10mg/L；固形物 ≤0.50g/L。 **▲4.安全与添加剂要求：** 重金属与有害物：双蒸酒的甲醇、氰化物及重金属限量须严格符合 GB 2757 规定。 食品添加剂：双蒸酒严禁违规添加食用酒精及非自身发酵产生的香精香料。 **▲5.标签标识预包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、酒精度、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 警示语：所有酒类必须在包装显著位置标明“过量饮酒，有害健康”的警示语。 双蒸酒特有要求：若宣称“纯粮酿造”，配料表必须干净无添加；双蒸酒若宣称“醒得快”等低醉概念，需提供相应的技术白皮书或团体标准支撑。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、陶瓷坛等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮、防剧烈碰撞。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酒体风味处于最佳状态。 （注：优质黄酒及白酒虽具备陈酿潜力，但为保证批次稳定性，仍要求控制周转周期）。		

62	青芥末	43g/支	支	50	相当或优于劲霸、金葵、天禾	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644-2018**《食品安全国家标准复合调味料》** 及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈淡绿色或黄绿色，质地均匀细腻（膏状）或粉质干燥（粉状）；具有芥末特有的强烈冲鼻辛香，无异味、无霉变。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 ▲4.**安全与添加剂要求：** **食品添加剂：**产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 **防腐剂与二氧化硫：**若使用二氧化硫、苯甲酸钠或山梨酸钾，必须严格符合限量规定，**严禁超范围、超限量使用**。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011**《预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破	5.40	

						损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **致敏物质**：若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 ▲6.**批次时效与保质期要求**： 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。		
63	辣鲜露	448g	瓶	50	相当或优于家乐、凤球唛、行政总厨	▲1.**资质与合规性要求**： 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644-2018《**食品安全国家标准 复合调味料**》及相应的产品执行标准（如 T/CCIAS 007-2020《辣鲜露》等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求**： 色泽呈棕红色或红褐色，清亮有光泽；具有辣椒的香气和酱香，辣鲜露需鲜味浓郁，酸辣鲜露需酸爽开胃；允许有可见的辣椒细粒，无异物、无酸败味。 ▲3.**核心理化指标要求**：理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”须**≥0.2g/100g**；氯化物（以 NaCl 计）≤20.0g/100g；总酸（以乙酸计）≤1.0g/100g。 ▲4.**安全与添加剂要求**： **食品添加剂**：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、	20.87	

						着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 **辣鲜露特规：**辣鲜露中的辣味若来自“辣椒油树脂（辣椒精）”，须符合天然提取物规范，严禁违规使用工业合成辣素。 **防腐剂与二氧化硫：**若使用二氧化硫、苯甲酸钠或山梨酸钾，必须严格符合限量规定，**严禁超范围、超限量使用**。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《**预包装食品标签通则**》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **致敏物质：**若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。		
64	酸辣鲜露	448g	瓶	50	相当或优于家乐、凤球唛、行政总厨	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644-2018《**食品安全国家标准 复合调味料**》 及相应的产品执行标准（如 T/CCIAS 007-2020《辣鲜露》）；具有“S	22.43	

						C”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈棕红色或红褐色，清亮有光泽；具有辣椒的香气和酱香，酸辣鲜露需酸爽开胃；允许有可见的辣椒细粒，无异物、无酸败味。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“氨基酸态氮”须**≥0.2g/100g**；氯化物（以 NaCl 计）≤20.0g/100g；总酸（以乙酸计）≤1.0g/100g。 ▲4.**安全与添加剂要求：** **食品添加剂：**产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 **GB 2760** 规定。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 **GB 7718-2011《预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **致敏物质：**若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。		

						▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保原料的最佳风味状态。		
65	泰式甜辣酱	380g/瓶	瓶	50	相当或优于李锦记、味好美、厨邦	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》** 及相应的产品执行标准（如 GB/T 48081-2026《辣椒酱质量通则》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈鲜红色或橙红色，质地粘稠适中，具有光泽；具有明显的甜、酸、辣复合风味及蒜香，无刺鼻酸味，无分层结块。 ▲3.**核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 总酸（以乙酸计）控制在适宜范围（pH 值通常在 3.8-4.2 之间），总糖及固形物含量须符合产品明示的企业标准。 ▲4.**安全与添加剂要求：** **食品添加剂：**产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 **GB 2760** 规定。 **防腐剂与二氧化硫：**若使用二氧化硫、苯甲酸钠或山梨酸钾，必须严格符合限量规	10.00	

						定，**严禁超范围、超限量使用**。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合**GB 7718-2011《预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **致敏物质：**泰式甜辣酱等若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保原料的最佳风味状态。		
66	正宗天等指天椒酱	250g/瓶*24	瓶	500	相当或优于牛力、小娇、宁兴	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》** 及相应的产品执行标准（如 GB/T 48081-2026《辣椒酱质量通则》、地方标准或地理标志产品标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。	5.17	

						▲2.**感官要求：** 色泽呈鲜红色或橘红色，鲜亮有光泽；呈酱状或带辣椒碎颗粒，粘稠适度；具有天等指天椒特有的浓郁火红香气，辣味浓郁，咸香适中，无异味。 ▲3.**核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“辣椒素类物质总量”须 **≥300mg/kg**；水分≤75g/100g；β-胡萝卜素≥0.3mg/100g。 ▲4.**安全与添加剂要求：** **食品添加剂**：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 **防腐剂与二氧化硫**：辣椒酱类产品若使用二氧化硫、苯甲酸钠或山梨酸钾，必须严格符合限量规定，**严禁超范围、超限量使用**。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 **GB 7718-2011《预包装食品标签通则》** 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **地理标志特规**：采购“正宗天等指天椒酱”时，产品包装上必须印有**国家地理标志**		

						产品专用标志，且执行标准应为对应的地理标志产品标准。 **致敏物质**：若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保原料的最佳风味状态。		
67	黄灯笼辣椒酱	500g/瓶	瓶	40	相当或优于春光、琼酱王	▲1.**资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 **GB 31644-2018《食品安全国家标准复合调味料》** 及相应的产品执行标准（如 GB/T 48081-2026《辣椒酱质量通则》、地方标准或地理标志产品标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 ▲2.**感官要求：** 色泽呈金黄色或橙黄色；具有海南黄灯笼辣椒特有的浓郁果香与发酵香气，辣味强烈，咸鲜适口，无酸败味及可见外来异物。 ▲3.**核心理化指标要求**：理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、盐分及酸度须符合相关地方标准或企业备案标准，确保发酵风味纯正。 ▲4.**安全与添加剂要求：** **食品添加剂**：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必	8.13	

						须严格符合 GB 2760 规定。 **防腐剂与二氧化硫**：辣椒酱类产品若使用二氧化硫、苯甲酸钠或山梨酸钾，必须严格符合限量规定，**严禁超范围、超限量使用**。 ▲5.**标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《**预包装食品标签通则**》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **致敏物质**：若含有小麦、大豆等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 ▲6.**批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。		
68	豆瓣酱	6kg/桶	公斤	3000	相当或优于丹丹、李锦记、杨家匠	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如豆瓣酱 GB/T 20560）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：**		

						色泽红亮或褐红色，油润有光泽；质地粘稠适度，可见完整蚕豆瓣颗粒和辣椒块，无肉眼可见杂质；气味具浓郁酱酯香和辣香，无刺鼻酸味、霉味、哈喇味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 豆瓣酱：氨基酸态氮≥0.18g/100g，食用盐（以氯化钠计）15～22g/100g，水分约 60-61g/100g，黄曲霉毒素 B1≤5.0μg/kg。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 豆瓣酱特规：正宗郫县豆瓣配料应仅含蚕豆、二荆条辣椒、食用盐、小麦粉、水或菜籽油，严禁违规添加辣椒红、红曲红、味精、焦糖色等添加剂。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 地理标志特规：采购“郫县豆瓣”时，产品包装上必须印有国家地理标志产品专用标志，且执行标准应为 GB/T 20560。 致敏物质：必须在标签上明	6.20	

						确标示致敏物质提示（如含有小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 （注：部分传统发酵酱如豆瓣酱虽经陈酿风味更佳，但仍需严格把控出厂新鲜度及储存状态）。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含黄曲霉毒素 B1（针对豆瓣酱）、防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
69	叉烧酱	3.7kg/桶	桶	100	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（复合调味酱 GB 31644 等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红棕色或棕褐色，质地均匀细腻，呈半流体膏状；具有叉烧特有的酱香、脂香	56.00	

						及甜鲜味，无焦糊味、无酸败味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 复合调味酱（叉烧酱）：氨基酸态氮、水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味酱（如叉烧酱）中添加的黄豆酱、酱油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料；若在终产品中起工艺作用的食品添加剂，也必须如实标示。 致敏物质：必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保		

						持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
70	海鲜酱	7kg/桶	桶	30	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如复合调味酱 GB 31644 等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红褐色，质地细腻均匀；具有浓郁的海鲜鲜香及酱香，滋味鲜美，咸甜适口，无腥臭味或异味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 复合调味酱（海鲜酱）：氨基酸态氮、水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、	84.43	

						着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：海鲜酱必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
71	柱候酱	6.5kg/桶	桶	20	相当或优于海天、李锦记、厨邦	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如复合调味酱	65.00	

						GB 31644）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈棕褐色或红褐色，质地浓稠；具有浓郁的酱香、酯香及豆豉香，滋味鲜甜醇厚，无苦涩味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 复合调味酱（柱候酱）：氨基酸态氮、水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封		

						材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 （注：部分传统发酵酱如柱候酱虽经陈酿风味更佳，但仍需严格把控出厂新鲜度及储存状态）。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
72	黄豆酱	230 克/瓶	瓶	50	相当或优于海天、李锦记、六必居	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如黄豆酱 GB/T 24399）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈红褐色或棕褐色，有光泽；气味有酱香和酯香，无不良气味；体态稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家	5.47	

						标准。 氨基酸态氮（以氮计）须符合相应等级标准，铵盐（以氮计）含量不得超过氨基酸态氮含量的 30%。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味酱中添加的黄豆酱、酱油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料；若在终产品中起工艺作用的食品添加剂，也必须如实标示。 致敏物质：必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物		

						品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
73	花生酱	405g/瓶	瓶	50	相当或优于顶好、莺歌、云山半	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如花生酱 QB/T 1733.4）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈金黄色至褐黄色，具有浓郁纯正的花生香味；呈浓稠状软酱体，允许有少量油脂析出，不得有哈喇味、霉斑或肉眼可见外来杂质。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 花生酱：纯花生酱蛋白质≥25.0g/100g、脂肪≥40.0g/100g、水分≤1.5g/100g；酸价（以脂肪计）≤3.0mg/g，过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。	8.30	

						坚果酱特规（花生酱）：严禁违规添加非食用物质（如石蜡、滑石粉）以改善外观；黄曲霉毒素 B1 限量必须严格符合 GB 2761 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：花生酱必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含黄曲霉毒素 B1（针对花生酱）、致病菌（针对花生酱）、防腐剂、氨基酸态氮等全项目		

						的第三方型式检验报告。		
74	白芝麻酱	400g/瓶	瓶	60	相当或优于顶好、崔字牌、蔡林记	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽分别呈浅黄色或深黑色，具有芝麻特有的浓郁醇香；质地细腻均匀，无焦糊味、无霉变味、无牙碜感。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 芝麻酱：蛋白质、脂肪含量须符合相关标准，酸价及过氧化值须达标，确保无油脂酸败。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 坚果酱特规（芝麻酱）：严禁违规添加非食用物质（如石蜡、滑石粉）以改善外观；黄曲霉毒素 B1 限量必须严格符合 GB 2761 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、	9.07	

						生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：芝麻酱必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意**：富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
75	黑芝麻酱	400g/瓶	瓶	60	相当或优于顶好、崔字牌、王致和	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽分别呈深黑色，具有芝麻特有的浓郁醇香；质地细腻均匀，无焦糊味、无霉变	18.23	

						味、无牙碜感。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 蛋白质、脂肪含量须符合相关标准，酸价及过氧化值须达标，确保无油脂酸败。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 坚果酱特规（芝麻酱）：严禁违规添加非食用物质（如石蜡、滑石粉）以改善外观；黄曲霉毒素 B1 限量必须严格符合 GB 2761 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：芝麻酱必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**芝麻酱等富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈喇味”。严禁与有毒、有害、		

						有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂等全项目的第三方型式检验报告。		
76	玫瑰酱	1kg/瓶	瓶	60	相当或优于广禧、云山半、福东海	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈紫红色或玫瑰红色，可见清晰的玫瑰花瓣；具有浓郁的玫瑰花香气，甜香纯正，无发酵酸败味或香精刺鼻味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、盐分及可溶性固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB/T 22474-2025 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。	30.03	

						▲5.标签标识与包装要求： 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、甲壳类、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**玫瑰酱需防高温发酵胀瓶。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含致防腐剂等全项目的第三方型式检验报告。		
77	沙拉酱（甜）	1kg/袋	袋	300	相当或优于妙多、丘比、百利	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。	21.17	

						▲2.感官要求： 色泽呈乳白色或淡黄色，质地细腻均匀，呈乳化膏状；具有蛋黄、油脂及食醋调配的特有风味，无油水分离、无酸败味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙拉酱等高风险产品，沙门氏菌等致病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 致敏物质：沙拉酱必须在标签上明确标示致敏物质提示（如含有花生、芝麻、蛋类、小麦等）。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**沙拉酱等富含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速油脂氧化产生“哈		

						喇味”或导致沙拉酱油水分离；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含致病菌（针对沙拉酱）、防腐剂、氨基酸态氮等全项目的第三方型式检验报告。		
78	桂花蜜酱	250g/瓶	瓶	60	相当或优于花桥、桂丰堂、桂蜜圈	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈琥珀色或金黄色，质地粘稠；具有明显的桂花清香与蜂蜜甜香，无苦涩味、无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 可溶性固形物、水分、盐分含量须符合产品明示的企业标准，同时安全指标符合 GB 2762、GB 2760 的相关规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 致病菌限量：沙门氏菌等致	9.67	

						病菌限量须符合 GB 29921 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**桂花蜜酱需防高温发酵胀瓶。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含防腐剂等全项目的第三方型式检验报告。		
79	黑胡椒汁	2.5kg/瓶	瓶	60	相当或优于家乐、李锦记、凤球唛	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》 及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：**	45.00	

						色泽呈棕褐色或深褐色，质地均匀细腻；具有黑胡椒特有的浓郁辛香与醇厚底味，入口微辛、中段醇厚、收尾回甘，无苦涩味、无刺鼻香精味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 黑胡椒汁：氨基酸态氮、水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 增稠剂特规：黑胡椒汁常使用变性淀粉（如羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯）、黄原胶、瓜尔胶等作为增稠稳定剂，必须使用食品级合规产品，严禁使用工业明胶或非食用增稠剂。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味汁中添加的酱油、蚝油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料。 致敏物质：黑胡椒汁若含有小麦、大豆、甲壳类、鱼类等成分，必须在标签上明确		

						标示致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、利乐包、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：黑胡椒汁含酸或含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速变质、褪色或包装胀袋。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含氨基酸态氮、防腐剂、致病菌、增稠剂合规性等全项目的第三方型式检验报告。		
80	烧汁	2.5kg/瓶	瓶	60	相当或优于家乐、李锦记、味好美	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈深棕红色或黑褐色，透亮有光泽；具有肉类（如牛骨）经高温烤制及长时间熬煮特有的浓郁焦香与酱香，咸鲜回甜；质地澄清或微稠，无酸败味、无可见外	62.00	

						来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 氨基酸态氮、水分、盐分及固形物含量须符合产品明示的企业标准或 GB 31644 规定；烧汁应体现天然熬制工艺，严禁仅靠香精勾兑。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味汁中添加的酱油、蚝油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料。 致敏物质：烧汁若含有小麦、大豆、甲壳类、鱼类等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、利乐包、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过		

						其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含氨基酸态氮、防腐剂、致病菌、增稠剂合规性等全项目的第三方型式检验报告。		
81	浓缩鸡汁	1kg/瓶	瓶	60	相当或优于家乐、太太乐、李锦记	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》 及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈淡黄色至金黄色，质地粘稠适中；具有浓郁的鸡肉脂香与醇厚鲜味，咸鲜适口，无腥臭味或香精刺鼻味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 浓缩鸡汁：核心指标“氨基酸态氮”要求要求 ≥ 0.4g/100g（或更高），以体现真实鸡肉提取物含量；蛋白质含量须达标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配	64.00	

						料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味汁中添加的酱油、蚝油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料。 致敏物质：浓缩鸡汁若含有小麦、大豆、甲壳类、鱼类等成分，必须在标签上明确标示致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、利乐包、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：浓缩鸡汁开盖后须密封冷藏。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含氨基酸态氮、防腐剂、致病菌、增稠剂合规性等全项目的第三方型式检验报告。		
82	番茄沙司	3kg/罐	罐	165	相当或优于凤球唛、燕旗、百利、亨氏	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相应的产品执行标准；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业	33.77	

						执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈鲜红色或深红色，质地细腻均匀，呈半流体膏状；具有番茄特有的酸甜风味与果香，无焦糊味、无酸败味；无分层结块、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“番茄红素”及“可溶性固形物”含量须符合产品明示标准；总酸（以乙酸计）及 pH 值须控制在适宜范围（通常 pH 3.5-4.5），以保证防腐及风味。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如增味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂等）使用必须严格符合 GB 2760 规定。 增稠剂特规：番茄沙司常使用变性淀粉（如羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯）、黄原胶、瓜尔胶等作为增稠稳定剂，必须使用食品级合规产品，严禁使用工业明胶或非食用增稠剂。 防腐剂与色素：番茄沙司若添加苯甲酸钠、山梨酸钾或合成色素（如诱惑红、柠檬黄），必须严格符合限量规定；鼓励采购采用巴氏杀菌工艺、低防腐剂或无防腐剂的优质产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配		

						料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 复合配料展开：若复合调味汁中添加的酱油、蚝油等复合配料占比≥25%，必须在配料表中展开标示其原始配料。 产品包装须采用食品级密封材料（如玻璃瓶、PET 瓶、利乐包、复合膜袋等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：番茄沙司含酸或含油脂的产品，严禁高温暴晒，以防加速变质、褪色或包装胀袋。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含氨基酸态氮、防腐剂、致病菌、增稠剂合规性等全项目的第三方型式检验报告。		
83	干酵母	500g*20	包	300	相当或优于安琪、尚川、川秀	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准（干酵母符合 GB/T 20886.1《酵母产品质量要求 第 1 部分：食品加工用酵母》；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品	17.80	

						从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈淡黄色至棕黄色的颗粒或粉末，具有酵母特有的气味，无异味、无结块、无可见外来杂质。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“发酵力”（CO2产生量）须符合产品明示等级（如优级品发酵力≥1000mL，合格品≥800mL）；活细胞率须达标（优级品≥90%，合格品≥80%）；水分含量须≤8.0%（优级）或≤8.0%（合格）。 **▲4.安全与添加剂要求：** **重金属限量：**干酵母的铅（≤2.0mg/kg）、砷（≤1.0mg/kg）等重金属限量须符合 GB 2762 规定。 **微生物限量：**干酵母的霉菌、大肠菌群及致病菌（沙门氏菌等）须符合 GB 29921 及相关酵母标准规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **干酵母特规：**须标明酵母的类型（如高活性干酵母、耐		

						高糖/耐低糖酵母等）及储存条件。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保酵母的高活性。 **特别注意：**干酵母对温度极其敏感，高温会导致酵母失活，必须**阴凉干燥处储运**（部分产品要求冷藏）。		
84	复配油条膨松剂	（食品添加剂）250g*20包	包	10	相当或优于安琪、尚川、圣琪	**▲1.资质与合规性要求：** 复配油条膨松剂符合 GB 1886.245《食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂》）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈白色或类白色粉末，粉质细腻均匀，无结块、无受潮现象，具有该品种特有的气味，无异味。 **▲3.核心理化指标要求：**理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“二氧化碳气体发生量”须达标（如≥75ml/g 或 80ml/g）；pH 值（10g/L 溶液）须在规定范围内（如 8.5～9.0）；水分、细度（通过 80 目筛≥97%）须符合标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** **重金属限量：**复配膨松剂的铅、砷、汞等限量须符合 GB 1886.245 规定。 **无铝特规（重点）：**复配油	4.80	

						条膨松剂**严禁添加硫酸铝钾（明矾）或硫酸铝铵**。产品必须符合 GB 2760 规定，铝残留量（干样品，以 Al 计）须严格控制在极低安全限值内（要求要求≤100mg/kg，甚至优选未检出）。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **膨松剂特规：**必须在配料表中如实标明所有复配成分（如碳酸氢钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、玉米淀粉等），若宣称“无铝”，配料表中不得出现含铝化合物。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 **1/3**，以确保膨松剂的产气效能。 **特别注意：**复配膨松剂遇水易提前反应产气，必须严格防潮，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
85	豆沙馅	（14kg*8包）/件	包	400	相当或优于嘉华、家园、展艺	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如豆沙馅符合 GB/T 21270《食品馅料》或相关企标）；具有“SC”食	17.63	

						品生产许可认证标志（豆沙馅类别通常为“其他豆制品”或“食品馅料”）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈紫黑透亮或正常色泽，组织细腻、油润；口感好，具有豆沙特有的香气，无异味、无焦糊味；软硬适度，正常视力无可见杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 根据用途不同，理化指标有所差异。焙烤食品用馅料干燥失重须≤40%，总糖含量须≤60%，脂肪含量须≤33%；速冻食品用馅料干燥失重须≤40%，总糖含量须≤48%，脂肪含量须≤30%。 **▲4.安全与添加剂要求：** 污染物与真菌毒素：豆沙馅的酸价（以脂肪计）须≤5.0mg/g，过氧化值须≤0.25g/100g；铅、黄曲霉毒素 B1（豆类及其制品）限量须严格符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 甜蜜素使用红线（重点）：若甜蜜豆中使用了甜味剂“甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）”，必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。蜜饯类（话化类、凉果类、果糕类）甜蜜素最大使用量为 8.0g/kg。 严禁违规添加：严禁在豆沙		

						馅或甜蜜豆中超范围、超限量使用甜蜜素、防腐剂（如苯甲酸、脱氢乙酸）及人工合成色素。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 添加剂标示规范：若使用了甜蜜素，配料表中必须如实标明“环己基氨基磺酸钠”或“甜蜜素”（二者均为等效通用名称）；豆沙馅若作为复合配料，需按规定展开标示原始配料及致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：豆沙馅富含糖油，夏季需防高温导致油脂氧化（哈喇味）或包装胀袋。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态及微生物安全。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含黄曲霉毒素 B1、甜蜜素、防腐剂、酸价/过氧化值等全项目的第三方型式检验报告。		

86	甜蜜豆	500g/包	包	60	相当或优于红小豆、百钻、展艺	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（如甜蜜豆符合GB/T 10782《蜜饯质量通则》或相关企标）；具有“SC”食品生产许可认证标志（豆沙馅类别通常为“其他豆制品”或“食品馅料”）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，颗粒饱满均匀；质地脆嫩或呈蜜饯特有的柔韧感；滋味甜美，具有该产品应有的风味，无异味、无酸败味；无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 水分、总糖、食盐含量及还原糖等理化指标须符合产品明示的企业标准或 GB/T 10782 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 污染物与真菌毒素：豆沙馅的酸价（以脂肪计）须≤5.0mg/g，过氧化值须≤0.25g/100g；铅、黄曲霉毒素 B1（豆类及其制品）限量须严格符合 GB 2762 和 GB 2761 规定。 甜蜜素使用红线（重点）：若甜蜜豆中使用了甜味剂“甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）”，必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。	8.00	

						蜜饯类（话化类、凉果类、果糕类）甜蜜素最大使用量为 8.0g/kg。 严禁违规添加：严禁在豆沙馅或甜蜜豆中超范围、超限量使用甜蜜素、防腐剂（如苯甲酸、脱氢乙酸）及人工合成色素。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、质量等级、生产日期、保质期、厂名、厂址、生产许可证编号（SC）等法定内容。 添加剂标示规范：若使用了甜蜜素，配料表中必须如实标明“环己基氨基磺酸钠”或“甜蜜素”（二者均为等效通用名称）；豆沙馅若作为复合配料，需按规定展开标示原始配料及致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：甜蜜豆需防高温受潮导致发粘、发酵变质。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态及微生物安全。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含黄曲		

						霉毒素 B1、甜蜜素、防腐剂、酸价/过氧化值等全项目的第三方型式检验报告。		
87	淡奶	410g/瓶*48	瓶	1000	相当或优于熊猫、雀巢、皮小贱	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（淡奶 GB19646 或 GB 13102）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 淡奶（淡炼乳）：色泽呈乳白色或微黄色，具有乳的香味；质地均匀，呈粘稠液体，无凝块、无沉淀、无脂肪上浮。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 全脂淡奶蛋白质 ≥ 6.0g/100g，脂肪 ≥ 7.5g/100g，乳固体 ≥ 25.0g/100g；需符合商业无菌要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 全脂淡奶仅允许添加维生素 D 等营养强化剂，不得添加稳定剂、增稠剂；若添加其他辅料，须标注为“调制淡奶”。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718 及 GB 28050（营养标签通则）的规定。 全脂产品标注“淡炼乳”；若添加其他原料，须标注“调制淡炼乳”。 常温防护：淡奶需避光、防	9.10	

						潮、防高温，严禁暴晒，防止脂肪上浮、蛋白质变性或包装胀包。 防污染：严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、洗涤剂）混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/2，确保货架期充足。 年度型式检验报告（必须包含：三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、致病菌、商业无菌[针对淡奶）。		
88	纯牛奶	250ml/盒	盒	2400	相当或优于伊利、蒙牛、皇氏	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（纯牛奶 GB 25190）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，无异味；组织状态呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 蛋白质含量须 ≥ 2.9g/100g，脂肪含量（全脂）须 ≥3.1g/100g，非脂乳固体 ≥8.1g/100g；严禁使用复原乳，配料表必须仅为“生牛乳”。	2.90	

						▲4.安全与添加剂要求： 严禁添加任何食品添加剂（如香精、增稠剂、防腐剂等），严禁使用复原乳（自2025年9月16日起实施的新规）。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718 及 GB 28050（营养标签通则）的规定。 纯牛奶：产品名称必须为“纯牛奶”。 常温防护：纯牛奶需避光、防潮、防高温，严禁暴晒，防止脂肪上浮、蛋白质变性或包装胀包。 防污染：严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、洗涤剂）混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/2，确保货架期充足。 年度型式检验报告（必须包含：三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、致病菌、商业无菌[针对纯牛奶/淡奶）。		
89	高钙低脂奶	250ml/盒	盒	2500	相当或优于伊利、蒙牛、皇氏	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（高钙低脂奶 GB 25191）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽正常，具有调制乳应有	3.67	

						的风味；质地均匀，无分层、无沉淀；口感顺滑，无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 属于调制乳，蛋白质含量须≥2.3g/100g；“低脂”声称门槛：脂肪含量须 ≤ 1.5g/100mL；“高钙”声称门槛：钙含量须 ≥ 120mg/100mL。 **▲4.安全与添加剂要求：** 允许添加营养强化剂（如乳矿物盐、维生素 D）及合规的食品添加剂，但必须严格符合 GB 2760 及 GB 14880 规定；若宣称“高钙”，钙强化量及吸收率需有依据。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718 及 GB 28050（营养标签通则）的规定。 产品名称通常为“调制乳”，必须在营养成分表中明确标示钙、维生素 D（若强化）的含量及 NRV%；“高钙”、“低脂”字样必须符合国标声称门槛，否则不得标注。 常温防护：需避光、防潮、防高温，严禁暴晒，防止脂肪上浮、蛋白质变性或包装胀包。 防污染：严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、洗涤剂）混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/2，确保货架期充足。 年度型式检验报告（必须包含：三聚氰胺、黄曲霉毒素		

						M1、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
90	酸奶	230g/盒	盒	100	相当或优于安慕希、纯甄	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准及相应的产品执行标准（酸奶 GB 19302）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 酸奶（发酵乳）：色泽呈乳白色或微黄色，具有发酵乳特有的酸香；质地均匀细腻，允许有少量乳清析出，无气泡、无霉斑、无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 酸奶（发酵乳）：蛋白质 ≥2.9g/100g，酸度 ≥60° T（全脂），乳酸菌数 ≥1×10^6 CFU/g（活菌型）。 风味发酵乳：蛋白质 ≥2.3g/100g，乳固体含量 ≥80%（除果蔬谷物外）。 **▲4.安全与添加剂要求：** 酸奶（发酵乳）：仅允许添加发酵菌种，不得添加其他成分。 风味发酵乳：允许添加糖、果蔬、谷物及合规添加剂，但乳酸菌数（活菌型）必须达标；若经热处理（常温酸奶），须标注“热处理发酵乳”，且不得宣称含有活菌。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718 及 GB 28050（营养标签通则）的规定。	6.67	

						酸奶（发酵乳）：产品类型标注“发酵乳”或“酸乳”。 风味发酵乳：产品类型标注“风味发酵乳”或“风味酸乳”。 热处理酸奶：必须标注“热处理发酵乳”或“热处理风味发酵乳”，不得在包装正面强调“活菌”、“益生菌”。 复原乳标识：若使用乳粉生产，必须在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“含××%复原乳”。 冷链红线：低温酸奶、巴氏杀菌乳必须 2-6℃ 储运，严禁断链，收货时中心温度超标直接拒收。 防污染：严禁与有毒、有害、有异味物品（如农药、化肥、洗涤剂）混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，且必须全程 2-6℃冷链 运输。 年度型式检验报告（必须包含：三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
91	可乐	2L/瓶	瓶	100	相当或优于可口可乐、百事可乐	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如碳酸饮料 GB/T 10792 相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追	7.00	

						溯。 **▲2.感官要求：** 可乐（碳酸饮料）：色泽正常（可乐呈焦糖色）；具有该品种特有的风味与香气，无异味；注入玻璃杯后有明显气泡升起，无肉眼可见外来杂质。 无焦糊味或发酵酸败味；质地粘稠均匀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“二氧化碳气容量（20℃）”须符合 GB/T 10792 规定（通常要求≥1.5 倍或 2.0 倍；可溶性固形物含量须符合产品明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定。 碳酸饮料特规：可乐中的焦糖色、磷酸，必须严格符合限量规定；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 果汁含量标示： 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，		

						无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：碳酸饮料（可乐）在储运过程中严禁剧烈震荡、抛掷及高温暴晒，防止爆瓶或漏气；收货时若发现包装鼓胀、漏气或摇晃后无气泡感，直接拒收。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保碳酸饮料的气容量充足。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含二氧化碳气容量、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
92	雪碧	2L/瓶	瓶	100	相当或优于可口可乐、百事可乐	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如碳酸饮料 GB/T 10792 相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 雪碧（碳酸饮料）：色泽正常（雪碧无色透明），清亮透明；具有该品种特有的风味与香气，无异味；注入玻璃杯后有明显气泡升起，无肉眼可见外来杂质。 无焦糊味或发酵酸败味；质地粘稠均匀，无霉变、无可	7.00	

						见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“二氧化碳气容量（20℃）”须符合 GB/T 10792 规定（通常要求≥1.5 倍或 2.0 倍；可溶性固形物含量须符合产品明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：碳酸饮料（雪碧）在储运过程中严禁剧烈震荡、抛掷及高温暴晒，防止爆瓶或漏气；收货时若发现包装鼓胀、漏气或摇晃后无气泡感，直接拒收。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保碳酸饮料的气容量充足。		

						型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含二氧化碳气容量、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
93	芬达	2L/瓶	瓶	100	相当或优于可口可乐、百事可乐	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如碳酸饮料 GB/T 10792 相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 芬达（碳酸饮料）：色泽正常（芬达呈橙黄色）；具有该品种特有的风味与香气，无异味；注入玻璃杯后有明显气泡升起，无肉眼可见外来杂质。 无焦糊味或发酵酸败味；质地粘稠均匀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 芬达：核心指标“二氧化碳气容量(20℃)”须符合 GB/T 10792 规定(通常要求≥1.5 倍或 2.0 倍，果汁型碳酸饮料≥1.0 倍）；可溶性固形物含量须符合产品明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使	7.00	

						用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定。 碳酸饮料特规：芬达中的合成色素（如日落黄）及防腐剂（如苯甲酸钠、山梨酸钾）必须严格符合限量规定；严禁违规添加非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 特别注意：碳酸饮料（芬达）在储运过程中严禁剧烈震荡、抛掷及高温暴晒，防止爆瓶或漏气；收货时若发现包装鼓胀、漏气或摇晃后无气泡感，直接拒收。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保碳酸饮料的气容量充足。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含二氧化碳气容量、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
94	橙汁	2L/瓶	瓶	100	相当或优于美汁源、统一、	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101	8.90	

					康师傅	《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如果蔬汁 GB/T 31121 相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 橙汁（果蔬汁类）：色泽呈均匀的橙黄色至橙红色；具有鲜橙特有的香气和风味，酸甜适口，无异味；质地均匀，允许有微量果肉沉淀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“原果汁含量”须≥10%（若标称 100%果汁，则必须为 100%）；可溶性固形物、总酸及维生素 C 含量须符合 GB/T 31121 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 果汁含量标示：橙汁必须在包装显著位置标明“果汁含		

						量≥XX%”；若为复原果汁，须标明“复原果汁”字样。 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保果汁的风味处于最佳状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含果汁含量、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
95	浓缩橙汁	840ml/瓶	瓶	60	相当或优于新的、汇源、统一	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如果蔬汁 GB/T 31121、浓缩橙汁 GB/T 21730 相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈深橙黄色；具有浓缩橙汁特有的香气，无焦糊味或发酵酸败味；质地粘稠均匀，无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。	44.07	

						核心指标“可溶性固形物（Brix 值）”须符合 GB/T 21730 规定（通常要求≥60%或按浓缩倍数折算）；总酸及果糖/葡萄糖比例须达标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定。 浓缩橙汁特规：允许使用的防腐剂（如苯甲酸及其钠盐、二氧化硫等）必须按浓缩倍数折算后符合 GB 2760 限量要求；严禁在浓缩橙汁中违规添加人工合成色素调色。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 浓缩果汁标示：浓缩橙汁须标明“浓缩”字样及浓缩倍数，并提示“非直接饮用，需按比例稀释”。 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确		

						保果汁的风味处于最佳状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含果汁含量、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
96	椰汁	1L/盒	盒	150	相当或优于椰树、春光、菲诺	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及相应的产品执行标准（如植物饮料相关标准等）；具有“SC”食品生产许可认证标志；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 椰汁（植物蛋白饮料）：色泽呈均匀的乳白色或微黄色；具有椰子特有的浓郁清香，口感顺滑，无苦涩味、无酸败味；质地均匀，允许有轻微脂肪上浮或蛋白质沉淀，无结块、无霉变、无可见外来异物。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应国家标准。 核心指标“蛋白质”含量须≥0.5g/100g（植物蛋白饮料底线要求）；可溶性固形物及脂肪含量须符合产品明示的企业标准或相关国标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂：产品的食品添加剂（如甜味剂、防腐剂、着色剂、酸度调节剂等）使用必须严格符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品	14.47	

						添加剂使用标准》 规定。 椰汁特规：若使用乳化剂、增稠剂（如酪蛋白酸钠、黄原胶）以维持体系稳定，必须合规；严禁使用工业明胶或非食用香精勾兑。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合GB 7718《预包装食品标签通则》 及 GB 28050《预包装食品营养标签通则》 的规定；包装上必须清晰标明注册商标、配料表、净含量、生产日期、保质期、厂名、厂址、SC 编号等法定内容。 致敏物质与特殊提示：椰汁等植物蛋白饮料若含有乳制品成分，须标明致敏物质提示。 产品包装须采用食品级密封材料（如 PET 瓶、易拉罐、利乐包等），确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 椰汁特规：椰汁富含植物蛋白与脂肪，严禁冷冻（防止蛋白质变性分层）及高温暴晒（防止脂肪氧化产生哈喇味或胀包）。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保椰汁的风味处于最佳状态。 型式检验：要求供应商每半年或每年提供一次包含蛋白质、防腐剂、致病菌等全项目的第三方型式检验报告。		
97	肉松（原味）	1kg/包	包	20	相当或优于展艺、	**▲1.资质与合规性要求：** 产品必须符合现行有效的国	55.00	

					太仓肉松、黄金香	家标准 GB/T 23968-2022**《肉松质量通则》**;具有“SC”食品生产许可认证标志（类别：肉制品/肉松）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈金黄色或淡黄色，颜色均匀，里外一致；呈疏松絮状或长纤维状，无粉状物，无结块变质发霉现象；闻起来有纯正肉香味，吃起来肉质鲜嫩，无肉筋碎骨，无渣滓，入口即化。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应标准。 **肉松：** **纯肉松**：以单一畜禽瘦肉为原料，淀粉含量须 ≤ 3.0g/100g，生产过程中不应加入植物蛋白和淀粉类物质。 **肉粉松**：以畜禽熟肉为主要原料，允许添加熟豆粉等辅料。一级品淀粉含量 ≤ 15.0g/100g，二级品淀粉含量 ≤30.0g/100g。 **▲4.安全与添加剂要求：** 若为纯肉松，严禁添加植物蛋白和淀粉类物质；若为肉粉松，添加的熟豆粉等辅料及食品添加剂须严格符合 GB 2760 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 GB 7718-2011**《预包装食品标签通则》** 的规定。 **肉松命名红线**：根据 GB/T		

						23968-2022 规定，生产过程中加入植物蛋白和淀粉类物质的产品，**严禁使用“肉松”和“油酥肉松”进行命名，**必须明确标示为“肉粉松”或“肉酥”。 **特别注意：**肉松需防高温暴晒，防止油脂氧化产生哈喇味。严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态及酥脆度/蓬松度。 **年度型式检验报告**（肉松必须包含：淀粉、蛋白质、致病菌）。		
98	面包糠	1kg/包	包	20	相当或优于穗城、味林、百利	**▲1.资质与合规性要求：** 因目前无专用国家或行业标准，生产企业必须制定并备案**食品安全企业标准**；同时必须符合强制性通用标准（如 GB 2760《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》）；具有“SC”食品生产许可认证标志（类别：糕点、面包或面糊、裹粉、煎炸粉）；能提供该批次产品的出厂检验合格证明，提供的资质文件（营业执照、许可证、检验报告等）须真实有效，确保产品从生产到交付的全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈乳白色、淡黄色或金黄色，颜色均匀亮丽，无黑点、杂质及色差；颗粒大小	11.47	

						均匀统一，干燥蓬松，无结块、粘腻感，无过多细粉、粗粒或硬块；气味纯正，有淡淡烘烤麦香，无酸味、哈喇味、刺鼻香精味或其他异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须严格符合相应标准。 理化指标须符合企业明示标准。行业通用参考值为：水分 **≤15.0%**（部分≤20%或≤45%）；酸价（以脂肪计）**≤5.0mg/g**；过氧化值（以脂肪计）**≤0.25g/100g**。 **▲4.安全与添加剂要求：** 在 GB 2760 中按照“06.03.02.04 面糊、裹粉、煎炸粉”类别使用食品添加剂。重金属（如铅 **≤0.18mg/kg**）限量须符合 GB 2762 规定；黄曲霉毒素 B_1 **≤5.0μg/kg**；微生物指标（菌落总数、大肠菌群、霉菌）及致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌不得检出）须严格符合 GB 29921 及相关卫生规范。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品的标识必须符合 **GB 7718-2011《预包装食品标签通则》** 的规定。 **面包糠标示：**必须清晰标明执行的企业标准号、配料表（如小麦粉、酵母、盐等）、SC 编号等法定内容。 产品包装须采用食品级密封材料，确保密封良好，无破损、无渗漏、无污染；运输及交付过程必须保持清洁、避光、防潮。 **特别注意：**面包糠对湿度极其敏感，受潮会导致油炸后		

						无法酥脆或回软发黏，必须严格防潮。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品的生产日期距离收货日期的时间不得超过其标注保质期的 1/3，以确保原料的最佳风味状态及酥脆度/蓬松度。 **年度型式检验报告**（面包糠必须包含：水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1 、致病菌）。		
99	龙须面条	500g/包	包	200	相当或优于壮歌、金龙鱼、陈克明	**▲1.资质与合规性要求：** 挂面/干面条产品应符合现行有效的国家标准 GB/T 40636-2021《挂面》；花色挂面、手工挂面、鲜湿面、速冻面条、冷冻熟面条、方便面等应按对应产品类别执行现行有效的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或备案有效的企业标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，挂面类产品类别编号为 0103，申证单元为挂面；鲜湿面、速冻面制品、方便面等应按实际产品类别核对 SC 许可范围。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 面条色泽应具有该产品应有的色泽，呈米白色、微黄色、淡黄色或添加辅料后的正常色泽，色泽均匀，无霉斑、异色、黑点及肉眼可见外来杂质。表面光滑、干燥松散或湿润均匀，无粘连、结块、发黏、酸败、霉味、哈喇味、	4.00	

						刺鼻香精味及其他异味。煮熟后口感筋道、有弹性、不粘牙、不牙碜、不糊汤，具有相应原料应有的滋味和气味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。挂面/干面条行业通用参考值为：水分 ≤14.5%，酸度 ≤4.0mL/10g，自然断条率 ≤8.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤15.0%；普通挂面可参照更严指标：自然断条率 ≤5.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤10.0%。鲜湿面/生湿面通用参考值为：水分 ≤30%；含油脂辅料的产品过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g；氯化钠含量、酸度等应符合执行标准要求。方便面应符合 GB 17400-2015 及企业明示标准；速冻面条、冷冻熟面条应符合相应现行标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂使用须符合 GB 2760 规定，不得超范围、超限量使用；普通挂面执行 GB/T 40636-2021 时，仅允许使用小麦粉、水、食用盐、碳酸钠，不得随意添加其他食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763。2，5 微生物指标须符合 GB 29921-2021、GB 2713-2015 及产品明示标准要求；生湿面制品通常要求菌落总数 ≤10^5CFU/g，大肠菌群 ≤10^2CFU/g，沙门氏菌不得检出，金黄色葡萄球菌按相应标准		

						限量判定；生干面菌落总数通常 ≤10^3 CFU/g。严禁添加硼砂、吊白块、脱氢乙酸等违禁或超范围物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。若产品名称中强调“鸡蛋”“荞麦”“蔬菜”等配料，应标示其添加量或在成品中的含量。 包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。干面条应防潮、防压、防虫；鲜湿面、速冻面制品须按标示温度冷链贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准；鲜湿面、冷藏面制品须重点核查冷链温度记录及到货新鲜度。 年度型式检验报告，干面条/挂面应至少包含：水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、铅、黄曲霉毒素 B_1 、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌；鲜湿面应至少包含：水分、酸度、铅、		

						防腐剂、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌；方便面应至少包含：水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1 、致病菌等。		
100	清水面条	500g/包	包	200	相当或优于壮歌、陈克明、金沙河	**▲1.资质与合规性要求：** 挂面/干面条产品应符合现行有效的国家标准 GB/T 40636-2021《挂面》；花色挂面、手工挂面、鲜湿面、速冻面条、冷冻熟面条、方便面等应按对应产品类别执行现行有效的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或备案有效的企业标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，挂面类产品类别编号为 0103，申证单元为挂面；鲜湿面、速冻面制品、方便面等应按实际产品类别核对 SC 许可范围。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 面条色泽应具有该产品应有的色泽，呈米白色、微黄色、淡黄色或添加辅料后的正常色泽，色泽均匀，无霉斑、异色、黑点及肉眼可见外来杂质。表面光滑、干燥松散或湿润均匀，无粘连、结块、发黏、酸败、霉味、哈喇味、刺鼻香精味及其他异味。煮熟后口感筋道、有弹性、不粘牙、不牙碜、不糊汤，具有相应原料应有的滋味和气味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。挂面/干面条行业通	4.00	

						用参考值为：水分 ≤14.5%，酸度 ≤4.0mL/10g，自然断条率 ≤8.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤15.0%；普通挂面可参照更严指标：自然断条率 ≤5.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤10.0%。鲜湿面/生湿面通用参考值为：水分 ≤30%；含油脂辅料的产品过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g；氯化钠含量、酸度等应符合执行标准要求。方便面应符合 GB 17400-2015 及企业明示标准；速冻面条、冷冻熟面条应符合相应现行标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂使用须符合 GB 2760 规定，不得超范围、超限量使用；普通挂面执行 GB/T 40636-2021 时，仅允许使用小麦粉、水、食用盐、碳酸钠，不得随意添加其他食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763。2，5 微生物指标须符合 GB 29921-2021、GB 2713-2015 及产品明示标准要求；生湿面制品通常要求菌落总数 ≤10^5CFU/g，大肠菌群 ≤10^2CFU/g，沙门氏菌不得检出，金黄色葡萄球菌按相应标准限量判定；生干面菌落总数通常 ≤10^3CFU/g。严禁添加硼砂、吊白块、脱氢乙酸等违禁或超范围物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预		

						包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。若产品名称中强调“鸡蛋”“荞麦”“蔬菜”等配料，应标示其添加量或在成品中的含量。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。干面条应防潮、防压、防虫；鲜湿面、速冻面制品须按标示温度冷链贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准；鲜湿面、冷藏面制品须重点核查冷链温度记录及到货新鲜度。 年度型式检验报告，干面条/挂面应至少包含：水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、铅、黄曲霉毒素 B_1 、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌；鲜湿面应至少包含：水分、酸度、铅、防腐剂、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌；方便面应至少包含：水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1 、致病菌等。		
101	功夫面	4kg/箱	箱	10	相当或优于金蝶、熊样功夫	**▲1.资质与合规性要求：** 挂面/干面条产品应符合现行有效的国家标准 GB/T	30.00	

					面、熊小样功夫面	40636-2021《挂面》；花色挂面、手工挂面、鲜湿面、速冻面条、冷冻熟面条、方便面等应按对应产品类别执行现行有效的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或备案有效的企业标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，挂面类产品类别编号为 0103，申证单元为挂面；鲜湿面、速冻面制品、方便面等应按实际产品类别核对 SC 许可范围。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 面条色泽应具有该产品应有的色泽，呈米白色、微黄色、淡黄色或添加辅料后的正常色泽，色泽均匀，无霉斑、异色、黑点及肉眼可见外来杂质。表面光滑、干燥松散或湿润均匀，无粘连、结块、发黏、酸败、霉味、哈喇味、刺鼻香精味及其他异味。煮熟后口感筋道、有弹性、不粘牙、不牙碜、不糊汤，具有相应原料应有的滋味和气味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。挂面/干面条行业通用参考值为：水分 ≤14.5%，酸度 ≤4.0mL/10g，自然断条率 ≤8.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤15.0%；普通挂面可参照更严指标：自然断条率 ≤5.0%，熟断条率 ≤5.0%，烹调损失率 ≤10.0%。鲜湿面/生湿面通用		

						参考值为：水分 ≤30%；含油脂辅料的产品过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g；氯化钠含量、酸度等应符合执行标准要求。方便面应符合 GB 17400-2015 及企业明示标准；速冻面条、冷冻熟面条应符合相应现行标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 食品添加剂使用须符合 GB 2760 规定，不得超范围、超限量使用；普通挂面执行 GB/T 40636-2021 时，仅允许使用小麦粉、水、食用盐、碳酸钠，不得随意添加其他食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763。2，5 微生物指标须符合 GB 29921-2021、GB 2713-2015 及产品明示标准要求；生湿面制品通常要求菌落总数 ≤10^5CFU/g，大肠菌群 ≤10^2CFU/g，沙门氏菌不得检出，金黄色葡萄球菌按相应标准限量判定；生干面菌落总数通常 ≤10^3CFU/g。严禁添加硼砂、吊白块、脱氢乙酸等违禁或超范围物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。若产品名称中强调“鸡蛋”“荞麦”		

						“蔬菜”等配料，应标示其添加量或在成品中的含量。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。干面条应防潮、防压、防虫；鲜湿面、速冻面制品须按标示温度冷链贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准；鲜湿面、冷藏面制品须重点核查冷链温度记录及到货新鲜度。 年度型式检验报告，干面条/挂面应至少包含：水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、铅、黄曲霉毒素 B_1 、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌；鲜湿面应至少包含：水分、酸度、铅、防腐剂、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌；方便面应至少包含：水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1 、致病菌等。		
102	旱藕粉丝	10kg	箱	4	相当或优于初莫、七百弄、岜旮旯	**▲1.资质与合规性要求：** 旱藕粉丝须符合 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》；旱藕粉丝无现行国家/行业统一产品标准时，生产企业应制定并备案有效的企业标准，并符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等通用食品安全标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，粉丝许可	153.00	

						类别应包含“淀粉制品”。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈自然灰白、灰白透亮或半透明状，色泽基本均匀，无霉斑、黑点、砂粒、外来杂质；条型粗细均匀，无并条、无粘连、无酸败味、无哈喇味、无刺鼻异味；复水煮熟后柔软滑嫩、爽口有弹性，不糊汤、不粘坨、不牙碜。 **▲3.核心理化指标要求：** 粉丝理化指标应符合产品明示执行标准。旱藕粉丝理化指标以备案企业标准为准，可参考水分 ≤15.0%、淀粉含量及断条率符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 粉丝须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等要求。粉丝、粉条中若使用含铝膨松剂，干样品铝残留量须 ≤ 200mg/kg；淀粉制品不得添加脱氢乙酸及其钠盐。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日		

						期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。旱藕粉丝若执行企业标准，须标注备案有效的企业标准号。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。粉丝应防潮、防压、防虫、避光贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，粉丝应至少包含：水分、淀粉含量、断条率、铅、铝残留量、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
103	龙口粉丝	500g/包	包	20	相当或优于双塔、方家铺子、富昌	**▲1.资质与合规性要求：** 龙口粉丝须符合 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》；龙口粉丝须执行 GB/T 19048-2024《地理标志产品质量要求 龙口粉丝》。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，粉丝产品许可类别应包含“淀粉制品”。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 龙口粉丝：色泽洁白、有光泽，呈半透明状；丝条粗细均匀，无并丝、无杂质；手感柔韧有弹性；复水煮熟后柔软滑爽、筋道耐嚼，久煮	9.20	

						不碎、不糊汤、不粘坨。 **▲3.核心理化指标要求：** 粉丝理化指标应符合产品明示执行标准。龙口粉丝应符合 GB/T 19048-2024 规定，通用参考值为：淀粉 ≥ 75.0%，水分 ≤15.0%，灰分≤0.5%，丝径约 0.7mm，断条率 ≤10.0%；现行版本已删除二氧化硫残留量指标，应以最新标准文本为准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 粉丝须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等要求。龙口粉丝配料须符合 GB/T 19048-2024 规定，应以绿豆、豌豆或相应淀粉为原料，采用传统酸浆发酵工艺，不得掺入其他淀粉冒充。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。龙口粉丝须标注 GB/T 19048-2024，并符合地理标志产品标识要求，产地须在龙口、招远、蓬莱、莱阳、莱州等保护范围内。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。粉丝应防潮、防压、防虫、避光贮存运输；严禁与有毒、有害、		

						有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，粉丝应至少包含：水分、淀粉含量、断条率、铅、铝残留量、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌；龙口粉丝还应包含灰分、丝径等特征指标。		
104	粉丝	预包装	斤	20	相当或优于双塔、方家铺子、富昌	**▲1.资质与合规性要求：** 其他粉丝、粉条类产品须符合 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》；普通粉丝、粉条宜执行 GB/T 23587-2024《淀粉制品质量通则》;生产企业须取得“SC”食品生产许可证，粉丝、粉条类产品许可类别应包含“淀粉制品”。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 普通粉丝/粉条：具有产品应有的色泽，呈乳白、淡黄、灰白或相应淀粉原料正常色泽，色泽均匀；丝条完整，干燥松散或湿润均匀，无发霉、结块、酸味、哈喇味及其他异味；煮熟后不糊汤、不断条明显、口感爽滑有韧性，口尝无砂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 粉丝/粉条理化指标应符合产品明示执行标准。普通粉	5.43	

						丝、粉条通用参考值为：淀粉含量 ≥75g/100g，水分≤15.0g/100g，煮食型产品断条率 ≤10.0%；以豆类、红薯淀粉为主的干粉条淀粉含量 ≥75g/100g，马铃薯类≥70g/100g。 **▲4.安全与添加剂要求：** 粉丝、粉条均须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等要求。粉丝、粉条中若使用含铝膨松剂，干样品铝残留量须 ≤200mg/kg；淀粉制品不得添加脱氢乙酸及其钠盐。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。粉丝、干藕粉应防潮、防压、防虫、避光贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，粉丝/粉条应至少包含：水分、淀		

						粉含量、断条率、铅、铝残留量、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
105	干藕粉	预包装	斤	20	相当或优于知味观、三家村、天堂牌	**▲1.资质与合规性要求：** 干藕粉须符合 GB/T 25733-2022《藕粉质量通则》；若为即食藕粉或冲调类藕粉，还应符合相应食品安全标准及企业明示标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，干藕粉类产品应按实际许可范围核验。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 干藕粉：呈白色、灰白色或微带淡粉色，粉末细腻均匀，无结块、无霉变、无黑点、无外来杂质；气味纯正，有藕粉固有清香，无酸味、霉味、哈喇味或刺鼻香精味；冲调后呈半透明胶状，细腻顺滑，无明显颗粒感，无沉淀杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 干藕粉应符合 GB/T 25733-2022，通用参考值为：水分 ≤13.0g/100g，灰分≤0.4g/100g，蛋白质、脂肪等指标符合标准要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 干藕粉须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024 等要求。干藕粉不得添加非食用物质，若为混合藕粉，配料及添加剂须符合 GB 2760 规定。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。	6.20	

						▲5.标签标识与包装要求： 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。干藕粉须标注 GB/T 25733-2022 或企业明示标准，纯藕粉与混合藕粉应如实区分标示。 包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。 粉丝、干藕粉应防潮、防压、防虫、避光贮存运输；严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干藕粉应至少包含：水分、灰分、蛋白质、铅、菌落总数、大肠菌群、致病菌等。		
106	黑凉粉	500g/包	包	150	相当或优于宇峰、晨光、展艺	**▲1.资质与合规性要求：** 黑凉粉干粉产品须符合 DBS45/013-2014《食品安全地方标准 黑凉粉（干粉）》，并符合 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等通用食品安全标准；即食凉粉、湿凉粉等成品还须符合 GB/T 23587-2024《淀粉制品质量通则》中“凉粉”类产品要	16.23	

						求及企业明示标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，黑凉粉干粉、即食凉粉等许可范围须与实际产品类别一致。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 黑凉粉干粉：呈黑褐色粉末状，色泽均匀，无结块、无霉变、无黑点及外来杂质；气味纯正，具有凉粉草及淀粉应有的气味，无酸味、霉味、哈喇味及其他异味；按说明加水煮沸搅拌后应溶解均匀，冷却后凝结为黑色弹性膏体，质地细腻、有弹性，无砂粒感。 **▲3.核心理化指标要求：** 黑凉粉干粉理化指标以DBS45/013-2014 及企业明示标准为准，重点控制水分、灰分、不溶物及凝胶性能；即食凉粉、湿凉粉应符合GB/T 23587-2024 中凉粉类产品要求，通用参考值为水分 ≥50.0g/100g，淀粉含量（以干基计）＞50.0g/100g，灰分 ≤0.8g/100g。 **▲4.安全与添加剂要求：** 黑凉粉干粉及凉粉制品均须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等要求。黑凉粉干粉通常以凉粉草提取物和食用淀粉为主要原料，可按规定使用卡拉胶、魔芋粉、氯化钾等配料；即食凉粉若添加甜味剂、香精等，须符合 GB 2760-2024 规		

						定，添加阿斯巴甜类产品须标示“含苯丙氨酸”。凉粉类产品不得违规使用明矾等含铝添加剂，铝残留量应符合 GB 2762 规定；淀粉制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。黑凉粉干粉须标注 DBS45/013-2014 或企业明示标准，并如实标示凉粉草提取物、淀粉及其他配料；即食凉粉须标注 GB/T 23587-2024 或企业标准，并标示凝胶剂、甜味剂等添加剂。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。黑凉粉干粉应防潮、防压、防虫、避光贮存运输；即食凉粉、湿凉粉须按标示温度贮存，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准；即食凉粉、湿凉粉须重点核查冷链温度记录及到货新鲜度。		

						年度型式检验报告，黑凉粉干粉应至少包含：水分、灰分、铅、总砷、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌；即食凉粉/湿凉粉应至少包含：水分、淀粉含量、灰分、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
107	马蹄粉	500g/盒	盒	150	相当或优于洲星、泮塘、车田河	**▲1.资质与合规性要求：** 马蹄粉须符合 GB 2713-2015；广西地区产品可参照 DBS 45 相关马蹄粉食品安全地方标准，无适用地方标准时应制定并备案有效的企业标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，马蹄粉许可范围须与实际产品类别一致。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈白色、灰白色或自然结晶颗粒状，色泽均匀有光泽，无霉斑、黑点、砂粒及外来杂质；气味纯正，具有马蹄固有清香，无酸味、霉味、哈喇味及刺鼻异味；冲调或蒸制后糊化透明度高，黏稠度大，凝结弹性好，口感爽滑细腻。 **▲3.核心理化指标要求：** 马蹄粉理化指标以地方标准或备案企业标准为准，行业通用参考值为水分 ≤ 15.0g/100g，灰分 ≤ 0.5g/100g，淀粉含量高、杂质少；纯马蹄粉不得掺入其他淀粉，混合马蹄粉应如实标示配料比例。 **▲4.安全与添加剂要求：**	26.13	

						马蹄粉须符合 GB 2713-2015、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762、GB 29921 等要求。马蹄粉若为纯马蹄粉，配料应仅为马蹄/荸荠淀粉，不得掺入木薯淀粉、玉米淀粉等冒充；若为混合马蹄粉，须如实标示全部配料，且命名应符合 GB/T 23587-2024 及相关标签规定。污染物、真菌毒素、微生物及致病菌限量须符合相应食品安全国家标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。马蹄粉须标注执行的地方标准或企业标准号，纯马蹄粉配料表应仅标示“马蹄粉”“荸荠粉”或“马蹄淀粉”，混合产品须如实标示其他淀粉或辅料。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。马蹄粉应防潮、防压、防虫、避光贮存运输，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，马蹄粉		

						应至少包含：水分、灰分、淀粉含量、铅、总砷、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
108	干坛紫菜	20g*4 条*25 小包	包	1200	相当或优于乐惠、农亨、阿一波	**▲1.资质与合规性要求：** 干坛紫菜产品须符合 GB/T 23597-2022《干紫菜质量通则》，该标准适用于以坛紫菜（Porphyra haitanensis /Pyropia haitanensis）原藻为原料，经拣选、清洗、去杂、切割、成型或不成型、干燥等工序得到的非即食干紫菜产品；不适用于添加辅料、食品添加剂或经烘烤、调味等工序加工制成的产品。食品安全须符合 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》等强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为“水产制品”，单元为“干制水产品”，品种明细须包含“紫菜”。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 干坛紫菜色泽呈黑褐色、褐色或黄褐色，有光泽，色泽均匀；形态呈圆饼状、方形、片状或其他不规则形状，厚薄均匀，无霉变、无正常视力可见外来杂质；具有紫菜固有的鲜香气味，无异味；泡发或煮制后口感鲜香细嫩，有弹性或韧性。薄片型干坛紫菜应片形完整、边缘	1.60	

						整齐；其他干坛紫菜应松散均匀，无严重并片、无砂粒感。受潮、霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合 GB/T 23597-2022 及产品明示执行标准。水分含量：薄片型干紫菜 ≤7.0g/100g，其他干紫菜 ≤14.0g/100g。污染物限量须符合 GB 2762 规定，重点关注铅、镉、无机砷、汞等指标。若产品明示质量等级，等级判定应符合 GB/T 23597-2022 或企业明示标准中关于色泽、形态、杂质、缺陷斑块等的分级要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 非即食干坛紫菜原则上不应添加食品添加剂；若为调味紫菜、即食紫菜或含调味料的组合包装产品，添加剂须符合 GB 2760 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762，致病菌限量须符合 GB 29921。即食藻类制品的菌落总数、大肠菌群、霉菌等微生物指标须符合 GB 19643-2016 规定。原料应来源于合法、安全养殖区域，不得使用霉变、污染或来源不明的原藻。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定。根据 GB/T 23597-2022 要求，产品标签应至少标示产品名称、原藻种类（须明确标注“坛紫		

						菜”）、产地、生产者或销售者名称、生产日期、贮存条件；薄片型干紫菜还应标示产品等级。若为调味紫菜、即食紫菜或含调味料包的组合产品，须如实标示全部配料、食品添加剂、食用方法、净含量及各组分含量。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。干坛紫菜应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，与地面距离不少于 10cm，与墙壁距离不少于 30cm；运输须防潮、防日晒、防虫害，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：水分、感官要求、铅、镉、无机砷、总汞、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）及净含量等项目。		
109	原味燕麦	1kg/桶	桶	10	相当或优于金味、西麦、世壮	**▲1.资质与合规性要求：** 燕麦米、燕麦片、燕麦粉及即食/冲调燕麦类产品须按产品形态分别执行相应标准。燕麦米可执行现行有效的行业标准 LS/T 3265《燕麦米》或企业明示标准；燕麦片可执行现行有效的行业标准 QB/T 2762-2023《麦片》或企业明示标准，纯燕麦片、即食燕麦片、生压燕麦片等应如实区分；冲调谷	21.00	

						物制品类燕麦产品应符合GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》。食品安全指标须符合 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》等现行强制性标准。若产品明示“全谷物燕麦”，应符合 GB/T 48029-2026《全谷物食品命名与标示要求》关于全谷物含量、命名和标示的规定，该标准自2027年2月1日起实施。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 燕麦米：色泽呈自然黄褐色、灰白色或产品固有颜色，色泽均匀；籽粒饱满、完整，无霉变、无虫蚀、无异味；具有燕麦固有清香，无哈喇味、酸味、霉味及其他异味；煮熟后口感软糯或筋道，有麦香，不牙碜。 燕麦片：呈扁平片状或颗粒状，厚薄均匀，片形完整，色泽为乳白、淡黄或自然燕麦色，无霉变、无肉眼可见外来杂质；具有纯正麦香，无酸败味、哈喇味、刺鼻香精味；冲调或煮制后糊化均匀，口感粘稠、细腻、有麦		

						香，无砂粒感、无结块、无异味。 即食燕麦/冲调燕麦：颗粒或片状完整，干燥松散，无结块、无霉变、无杂质；冲调后溶解均匀，口感顺滑，具有燕麦固有风味，无异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。燕麦米行业通用参考值为：水分 ≤13.5%，蛋白质（干基）≥12.0%，脂肪酸值（以 KOH 计，干基）≤150mg/100g，不完善粒 ≤5.0%，杂质总量 ≤2.0%。燕麦片通用参考值为：水分 ≤12.0%，蛋白质含量、β-葡聚糖含量等符合产品明示标准；纯燕麦片配料应仅为燕麦或燕麦片。冲调谷物制品类燕麦产品应符合 GB 19640-2016 及企业明示标准，水分、蛋白质、脂肪、膳食纤维等指标按标准判定。若产品明示“全谷物燕麦”，全谷物含量应符合 GB/T 48029-2026 规定的等级要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 燕麦类产品须符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯燕麦米、纯燕麦片原则上不应添加食品添加剂；若为复合麦片、营养麦片、调味燕麦或添加植脂末、糖、香精等配料的产品，食品添加剂须符合 GB 2760 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-202		

						6。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准要求。严禁添加非食用物质，严禁以小麦粉、玉米粉等冒充燕麦片。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。产品名称为“燕麦片”的，配料表应仅含“燕麦”或“燕麦片”；若添加植脂末、白砂糖、麦芽糊精、香精等，不得以“纯燕麦片”命名，应如实标示为“复合麦片”“营养麦片”或相应真实属性名称。若强调“全谷物”“高纤”“β-葡聚糖”等，应符合相应标准及声称规定。燕麦属于含麸质谷物，作为配料使用时须按 GB 7718-2025 要求强制标示致敏物质提示。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。燕麦类产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原		

						则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。年度型式检验报告，燕麦米应至少包含：水分、蛋白质、脂肪酸值、不完善粒、杂质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、菌落总数、大肠菌群、致病菌；燕麦片应至少包含：水分、蛋白质、β-葡聚糖（若明示）、铅、镉、黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、菌落总数、大肠菌群、致病菌；冲调燕麦类产品应至少包含：水分、蛋白质、铅、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等。		
110	紫薯粉	120g/盒	盒	20	相当或优于展艺、圣益田园、谷本道元	**▲1.资质与合规性要求：** 紫薯粉目前尚无现行有效的国家标准或行业标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准，并在产品标签上如实标注企业标准号。产品须按实际属性归类管理：以鲜紫薯为原料经清洗、破碎、脱水、干燥等工艺制成的非即食紫薯全粉/紫薯粉，通常可参照“薯类淀粉”或“蔬菜干制品”进行 SC 许可核验，许可范围须与实际产品形态一致；若为添加麦芽糊精等辅料、经喷雾干燥制成的固体饮料型紫薯粉，则须取得“固体饮料”类 SC 许可。食品安全指标须符合 GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》	7.00	

						及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 紫薯粉呈紫色、紫红色或紫褐色粉末状，色泽均匀一致，无霉变、无结块、无肉眼可见外来杂质；具有紫薯固有的香气和滋味，无酸味、霉味、哈喇味、焦糊味及其他异味；粉末细腻，手捻无砂粒感；复水或冲调后呈紫红色糊状或浆状，质地细腻均匀，无明显颗粒感，无分层沉淀。受潮结块、霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、灰分、细度及紫薯特征成分。行业通用参考值为：水分 ≤ 12.0g/100g（紫薯全粉可适当放宽至 ≤14.0g/100g），灰分 ≤3.0g/100g，细度符合企业明示要求；若为紫薯全粉，应保留紫薯除皮外的全部干物质，淀粉含量、蛋白质、膳食纤维等指标应符合企业明示值；若为紫薯淀粉，淀粉含量应 ≥ 85.0g/100g，并符合薯类淀粉相关质量要求。污染物限量须符合 GB 2762-2025 规定，重点关注铅、镉、总砷等指标，其中铅、镉限量参考薯类及制品要求。 **▲4.安全与添加剂要求：**		

						紫薯粉须符合 GB 2760-2024、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯紫薯全粉、纯紫薯淀粉原则上不应添加食品添加剂；若为复合紫薯粉或固体饮料型紫薯粉，添加麦芽糊精、甜味剂、香精等配料时，食品添加剂须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。紫薯本身含天然花青素（紫甘薯色素），属于 GB 2760 允许使用的天然着色剂，不得额外使用苋菜红、亮蓝、柠檬黄、日落黄等合成着色剂冒充或增强紫色。污染物限量须符合 GB 2762-2025，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及企业明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以紫薯香精、色素勾兑冒充紫薯粉。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“紫薯全粉”“紫薯淀粉”“紫薯粉固体饮料”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称为“紫薯粉”的，配料表应仅含“紫薯”或“紫甘薯”；若添加麦芽糊精、白砂糖、植脂末		

						等，不得以“纯紫薯粉”命名，应如实标示为“复合紫薯粉”“紫薯固体饮料”等真实属性名称，并按添加量递减顺序如实标示全部配料。若强调“高花青素”“高纤”“全谷物”等，应符合相应标准及声称规定。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。紫薯粉应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：水分、灰分、细度、感官要求、铅、镉、总砷、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）及净含量等项目；若为固体饮料型紫薯粉，还应增加蛋白质、碳水化合物、糖等营养成分检测。		
111	十三香	45g/盒×10	盒	2400	相当或优于王守义、统顺、味正	**▲1.资质与合规性要求：** 十三香须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》；十三香宜执行 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》（2026年10月1日起实施，替代GB/T 15691-2008）。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；	2.80	

						能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈各香辛料混合后的自然色泽，均匀一致；粉末细腻，无霉变、无结块、无虫尸虫卵、无肉眼可见外来杂质；具有产品固有香气和滋味，无异味、无哈喇味、无霉味、无刺鼻香精味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。 十三香参考 GB/T 15691-2026 及企业标准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。十三香原则上不应超范围使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净		

						含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表（若适用）。产品名称使用“十三香”的，须符合相应标准及命名规则；“十三香”并非标准名称，具体配方应由企业明示。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，十三香应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌；咖喱粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
112	香炸粉	120g/盒	盒	1000	相当或优于锦辉星火、百味佳、家乐、佳霖	**▲1.资质与合规性要求：** 香炸粉通常无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准，产品属性多归为“固态调味料”“复合调味料”或“食品辅料”，须符合 GB 31644-2018、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 29921 等强	2.40	

						制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈白色、淡黄色或调味后相应色泽，粉末或颗粒状，干燥松散，无霉变、无结块、无杂质；具有小麦粉、淀粉及香辛料混合后的正常气味，无酸败味、哈喇味；用于油炸后应形成酥脆外壳，不粘牙、无砂粒感。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。 香炸粉以备案企业标准为准，重点控制水分、食盐、总灰分、酸不溶性灰分等；香炸粉若含膨松剂，还应控制铝残留量等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。香炸粉若使用复配膨松剂、着色剂等，须符合 GB 2760-2024 规定，铝残留量应符合标准要求。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签		

						通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表（若适用）。产品名称使用香炸粉须如实标示全部配料，包括小麦粉、淀粉、膨松剂、香辛料、食盐、味精等，复配膨松剂应展开标示各组分。香辛料合计添加量≤2% 时可合并标注为“香辛料”或“香辛料类”，＞2% 时必须逐一列明具体名称。 包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，香炸粉应至少包含：水分、总灰分、铅、总砷、铝残留量（若含膨松剂）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
113	烧鸭粉	预包装	斤	30	相当或优于博味源、百味匙、溢美	**▲1.资质与合规性要求：** 烧鸭粉通常无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安	16.73	

					鲜	全企业标准，产品属性多归为“固态调味料”“复合调味料”或“食品辅料”，须符合 GB 31644-2018、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 29921 等强制性标准。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈香辛料混合后的自然色泽，粉末细腻均匀，无霉变、无结块、无杂质；具有烧鸭腌制/调味用香辛料及辅料应有的复合香气，无异味、无哈喇味、无霉味；用于腌制或烹调后应赋予产品应有的风味，无苦涩味、无刺鼻香精味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。烧鸭粉以备案企业标准为准，重点控制水分、食盐、总灰分、酸不溶性灰分等；香炸粉若含膨松剂，还应控制铝残留量等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。烧鸭粉若含味精、呈味核苷酸二钠、甜味剂、香精等，须符合 GB 2760-2024 规定，严禁添加罂粟壳、硼砂、甲醛、苏丹红等非食用物质，严禁使用已删除的着色剂（落葵红、密		

						蒙黄、酸枣色等）。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表（若适用）。 烧鸭粉须如实标示全部配料，包括小麦粉、淀粉、膨松剂、香辛料、食盐、味精等，复配膨松剂应展开标示各组分。香辛料合计添加量 ≤2% 时可合并标注为“香辛料”或“香辛料类”，＞2% 时必须逐一列明具体名称。 包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，		

						具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，烧鸭粉应至少包含：水分、总灰分、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
114	五香粉	（卤水专用）250g*30包	包	50	相当或优于三宝山、吉得利、广味源	**▲1.资质与合规性要求：** 五香粉属于固态香辛料调味品或复合调味料，须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》；其中五香粉宜执行 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》（2026 年 10 月 1 日起实施，替代 GB/T 15691-2008），产品属性多归为“固态调味料”“复合调味料”或“食品辅料”，须符合 GB 31644-2018、GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 29921 等强制性标准。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈各香辛料混合后的自然色泽，均匀一致；粉末细腻，无霉变、无结块、无虫尸虫卵、无肉眼可见外来杂质；具有产品固有香气和滋味，无异味、无哈喇味、无霉味、无刺鼻香精味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。五香粉参考 GB/T 15691-2026 及企业标准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等指标。 咖喱粉应	6.50	

						符合 GB/T 22266-2008，通用参考值为：水分 ≤11.0%，总灰分 ≤9.0%，酸不溶性灰分 ≤2.0%，香辛料和调味品比例 ≥70%，食盐含量 ≤10%，不得加入人造色素。香炸粉、烧鸭粉以备案企业标准为准，重点控制水分、食盐、总灰分、酸不溶性灰分等；香炸粉若含膨松剂，还应控制铝残留量等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。五香粉原则上不应超范围使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表（若适用）。产品名称使用“五香粉”的，须符合相应标准及命名规则；具体配方应由企业明示。 包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮		

						存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，五香粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌；咖喱粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
115	咖喱粉	350g	瓶	50	相当或优于凤球唛、妙多、安格斯	**▲1.资质与合规性要求：** 咖喱粉属于固态香辛料调味品或复合调味料，须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》；咖喱粉宜执行 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》（2026 年 10 月 1 日起实施，替代 GB/T 15691-2008），咖喱粉还应符合 GB/T 22266-2008《咖喱粉》。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：**	20.97	

						呈黄色、黄褐色或棕色，色泽均匀；粉末细腻，不含粗颗粒；具有咖喱粉特有的清新、洁净和刺激性气味，无霉变、腐烂气味及异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合产品明示执行标准。咖喱粉应符合 GB/T 22266-2008，通用参考值为：水分 ≤11.0%，总灰分 ≤9.0%，酸不溶性灰分 ≤2.0%，香辛料和调味品比例≥70%，食盐含量 ≤10%，不得加入人造色素。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。咖喱粉原则上不应超范围使用食品添加剂；咖喱粉不得加入人造色素。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表（若适用）。产品名称使用“咖喱粉”的，须符合相应		

						标准及命名规则，具体配方应由企业明示。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，咖喱粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
116	糯米粉	预包装	斤	900	相当或优于黄国、新良、展艺	**▲1.资质与合规性要求：** 糯米粉可执行 LS/T 3240-2012《汤圆用水磨白糯米粉》、LS/T 3266-2020《大米粉》或备案有效的企业标准；食品安全应符合 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 糯米粉呈白色或乳白色，色泽均匀，无霉变、无结块、无虫卵、无肉眼可见外来杂质；具有糯米固有香味，无酸味、霉味、哈喇味；粉质细腻，手捻无砂粒感；加水	4.07	

						调制后黏性良好，蒸煮后口感软糯细腻。 **▲3.核心理化指标要求：** 糯米粉理化指标以执行标准为准，行业通用参考值为：水分 ≤15.0g/100g，灰分≤0.6g/100g（干基），直链淀粉含量 ≤2.0%～4.0%，细度、白度、含砂量、磁性金属物等符合企业明示要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 糯米粉须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯糯米粉原则上不应添加食品添加剂；若为复合粉或添加其他辅料的产品，添加剂须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921。严禁添加非食用物质，严禁以大米粉、玉米淀粉等冒充糯米粉。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。糯米粉配料表应仅含“糯米”或“籼糯米”。若添加		

						其他淀粉或辅料，须如实标示全部配料，不得以“纯糯米粉”命名。小麦淀粉属于麸质谷物来源，须按 GB 7718-2025 要求强制标示致敏物质提示。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，糯米粉应至少包含：水分、灰分、细度、直链淀粉含量、含砂量、磁性金属物、铅、镉、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
117	澄粉	预包装	斤	200	相当或优于新良、展艺、兆雪	**▲1.资质与合规性要求：** 澄粉即小麦淀粉，应执行 GB 31637-2025《食品安全国家标准 食用淀粉》，并符合 GB 2760-2024、GB 2762-2025、GB 29921 等要求。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 澄粉呈洁白或乳白色粉末，色泽均匀有光泽，无霉斑、无黑点、无杂质；气味纯正，无酸味、霉味及刺鼻异味；搓捻手感光滑细腻，无滑石	4.17	

						粉感；用沸水烫制后糊化透明度高，凝结弹性好，口感爽滑 Q 弹。 **▲3.核心理化指标要求：** 澄粉理化指标应符合 GB 31637-2025，禾谷类淀粉水分 ≤14.0g/100g，淀粉含量高、杂质少；纯小麦淀粉不得掺入其他淀粉冒充，混合产品须如实标示配料比例。 **▲4.安全与添加剂要求：** 澄粉须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯澄粉原则上不应添加食品添加剂；若为复合粉或添加其他辅料的产品，添加剂须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026，微生物及致病菌限量须符合 GB 29921。严禁添加非食用物质，严禁以大米粉、玉米淀粉等冒充澄粉。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号、致敏物质提示及营养成分表。澄粉配料表应仅含“小麦淀粉”或“澄粉/澄面”。		

						若添加其他淀粉或辅料，须如实标示全部配料，不得以“纯澄粉”命名。小麦淀粉属于麸质谷物来源，须按 GB 7718-2025 要求强制标示致敏物质提示。包装须采用食品级防潮材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，澄粉应至少包含：水分、灰分、淀粉含量、铅、镉、总砷、二氧化硫残留量（若使用）、霉菌和酵母、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）及净含量等项目。		
118	辣椒段	预包装	斤	1500	相当或优于红满坡、辣福娃、秀峰	**▲1.资质与合规性要求：** 辣椒段属于辣椒类香辛料，可执行 GB/T 30382-2013《辣椒（整的或粉状）》或 GB/T 23183-2009《辣椒粉》，其中 GB/T 23183 适用于以纯辣椒果实为原料、经干燥粉碎制成的非即食辣椒粉，可添加符合 GB 2760 规定的抗结剂，不适用于添加盐、糖或其他香辛料的复合调味辣椒粉。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安	12.00	

						全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈自然红色、暗红色或棕红色，色泽均匀；段形完整或基本完整，大小相对均匀；无霉变、无虫尸虫卵、无肉眼可见外来杂质；具有辣椒固有辛辣香气，无酸味、霉味、哈喇味、硫磺熏蒸异味。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。辣椒段参考 GB/T 30382-2013、GB/T 23183-2009，重点控制水分、粒度、杂质等指标；GB/T 23183 要求辣椒粉通过 1.8mm 标准筛的筛下物≥ 95%，且不得检出苏丹红类染料。若产品明示辣度等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯辣椒段原则上不应添加食品添加剂；辣椒严禁检出苏丹红、罗丹明 B 等非法着色物质。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟		

						壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“辣椒段”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“辣椒段”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，辣椒段应至少包含：水分、粒度、		

						感官要求、铅、总砷、苏丹红、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
119	粗辣椒粉	预包装	斤	300	相当或优于翠宏、川珍、六婆	**▲1.资质与合规性要求：** 粗辣椒粉属于辣椒类香辛料，可执行 GB/T 30382-2013《辣椒（整的或粉状）》或 GB/T 23183-2009《辣椒粉》，其中 GB/T 23183 适用于以纯辣椒果实为原料、经干燥粉碎制成的非即食辣椒粉，可添加符合 GB 2760 规定的抗结剂，不适用于添加盐、糖或其他香辛料的复合调味辣椒粉。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红色、橙红色或暗红色粉末或粗颗粒状，色泽均匀；粗细符合产品明示要求；无霉变、无结块、无杂质；具有辣椒固有辛辣香气，无酸败味、霉味、刺鼻异味；不得检出苏丹红等非法着色物质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。辣椒粉参考 GB/T 30382-2013、GB/T	10.00	

						23183-2009，重点控制水分、粒度、杂质等指标；GB/T 23183 要求辣椒粉通过 1.8㎜标准筛的筛下物≥95%，且不得检出苏丹红类染料。若产品明示辣度等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯辣椒粉原则上不应添加食品添加剂；辣椒粉若添加抗结剂，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。辣椒粉严禁检出苏丹红、罗丹明 B 等非法着色物质。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“粗辣椒粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“辣椒粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他		

						配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，辣椒粉应至少包含：水分、粒度、感官要求、铅、总砷、苏丹红、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
120	特辣细辣椒粉	预包装	斤	165	相当或优于翠宏、蜀姑娘、寻鲜匠	**▲1.资质与合规性要求：** 特辣细辣椒粉属于辣椒类香辛料，可执行 GB/T 30382-2013《辣椒（整的或粉状）》或 GB/T 23183-2009《辣椒粉》，其中 GB/T 23183 适用于以纯辣椒果实为原料、经干燥粉碎制成的非即食辣椒粉，可添加符合 GB 2760 规定的抗结剂，不适用于添加盐、糖或其他香辛料的复合调味辣椒粉。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家	13.77	

						标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红色或深红色细腻粉末，色泽均匀；粉质细腻，手捻无明显粗粒感；具有强烈辣椒辛辣香气，无异味、无霉味、无刺鼻香精味；复水或加热后辣味释放明显，无苦涩味、无砂粒感。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。辣椒粉参考 GB/T 30382-2013、GB/T 23183-2009，重点控制水分、粒度、杂质等指标；GB/T 23183 要求辣椒粉通过 1.8㎜标准筛的筛下物≥95%，且不得检出苏丹红类染料。若产品明示辣度等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯辣椒粉原则上不应添加食品添加剂；辣椒粉若添加抗结剂，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。辣椒及辣椒粉严禁检出苏丹红、罗丹明 B 等非法着色物质。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合		

						GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“特辣细辣椒粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“辣椒粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的		

						2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，辣椒粉应至少包含：水分、粒度、感官要求、铅、总砷、苏丹红、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌；胡椒粉/黑胡椒粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
121	胡椒粉	预包装	斤	30	相当或优于港东、广味源、百味佳	**▲1.资质与合规性要求：** 胡椒粉属于单一香辛料粉，适用 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自 2026 年 10 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008，适用于以植物性香辛料为主要原料、添加或不添加辅料制成的香辛料调味品，分为单一型和复合型。胡椒粉还可参照 GB/T 48087-2026《胡椒粉质量通则》，该标准自 2027 年 9 月 1 日起实施。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈灰白色、灰黄色或黑褐色	26.57	

						粉末，色泽均匀；具有胡椒固有辛辣芳香，无霉味、酸败味、土腥味；粉末细腻，无掺假物、无砂粒感。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。胡椒粉适用 GB/T 15691-2026，通用理化要求为：水分 ≤14.0g/100g，总灰分（干态）≤10.0g/100g，酸不溶性灰分（干态）≤5.0g/100g；出厂检验必检感官、水分、净含量。若产品明示挥发油含量、胡椒碱含量等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯胡椒粉原则上不应添加食品添加剂；胡椒粉等若添加盐、糖、味精、增味剂、香精等，须符合 GB 31644-2018 及 GB 2760-2024 规定。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“胡椒		

						粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“胡椒粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。 香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过2%时必须逐一标示具体名称。 包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，胡椒粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
122	黑胡椒粉	预包装	斤	30	相当或优于港东、广味源、百味佳	**▲1.资质与合规性要求：** 黑胡椒粉属于单一香辛料粉，适用 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自2026年10月1日起实施，全部代替GB/T 15691-2008，适用于以植物性香辛料为主要原料、	23.00	

						添加或不添加辅料制成的香辛料调味品，分为单一型和复合型。黑胡椒粉还可参照GB/T 48087-2026《胡椒粉质量通则》，该标准自2027年9月1日起实施。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈灰白色、灰黄色或黑褐色粉末，色泽均匀；具有胡椒固有辛辣芳香，无霉味、酸败味、土腥味；粉末细腻，无掺假物、无砂粒感。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。黑胡椒粉适用 GB/T 15691-2026，通用理化要求为：水分 ≤14.0g/100g，总灰分（干态）≤10.0g/100g，酸不溶性灰分（干态）≤5.0g/100g；出厂检验必检感官、水分、净含量。若产品明示挥发油含量、胡椒碱含量等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯黑胡椒粉原则		

						上不应添加食品添加剂；辣椒粉若添加抗结剂，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。胡椒粉等若添加盐、糖、味精、增味剂、香精等，须符合 GB 31644-2018 及 GB 2760-2024 规定。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“黑胡椒粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“胡椒粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、		

						无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，黑胡椒粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
123	沙姜粉	预包装	斤	50	相当或优于海天、致美斋、凤球唛	**▲1.资质与合规性要求：** 沙姜粉属于单一香辛料粉，适用 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自 2026 年 10 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008，适用于以植物性香辛料为主要原料、添加或不添加辅料制成的香辛料调味品，分为单一型和复合型。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：**	30.63	

						呈灰白色、淡黄色或浅褐色粉末，具有沙姜特有芳香气味，无霉变、无异味、无杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。沙姜粉适用 GB/T 15691-2026，通用理化要求为：水分 ≤14.0g/100g，总灰分（干态）≤10.0g/100g，酸不溶性灰分（干态）≤5.0g/100g；出厂检验必检感官、水分、净含量。若产品明示挥发油含量等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯沙姜粉原则上不应添加食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“沙姜粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成		

						分表（若适用）。产品名称为“沙姜粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。 香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过2%时必须逐一标示具体名称。 包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，沙姜粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
124	姜黄粉	400g/盒	盒	22	相当或优于港东、方家铺子、润璟源	**▲1.资质与合规性要求：** 姜黄粉属于单一香辛料粉，适用 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自2026年10月1日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008，适用于以植物性香辛料为主要原料、添加或不添加辅料制成的香辛料调味品，分为单一型和复合型。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合	8.00	

						调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈橙黄色或深黄色粉末，色泽鲜艳均匀；具有姜黄特有香气，无霉味、土腥味；不得掺入合成色素。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。姜黄粉适用 GB/T 15691-2026，通用理化要求为：水分 ≤14.0g/100g，总灰分（干态）≤10.0g/100g，酸不溶性灰分（干态）≤5.0g/100g；出厂检验必检感官、水分、净含量。若产品明示挥发油含量、姜黄素含量等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯姜黄粉原则上不应添加食品添加剂；姜黄粉不得掺入柠檬黄、日落黄等合成色素冒充。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产		

						品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“姜黄粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“姜黄粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，姜黄粉		

						应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
125	孜然粉	预包装	斤	60	相当或优于王守义、吉得利、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 孜然粉属于单一香辛料粉，适用 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自 2026 年 10 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008，适用于以植物性香辛料为主要原料、添加或不添加辅料制成的香辛料调味品，分为单一型和复合型。若产品为添加盐、糖、味精、增味剂等配料的复合调味粉，则须符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。食品安全指标须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄绿色、黄褐色或棕褐色粉末，具有孜然特有浓郁香气，无霉味、哈喇味、刺鼻香精味；粉末细腻，无掺假、无杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以产品明示执行标准为准。孜然粉适用 GB/T 15691-2026，通用理化要求为：水分 ≤14.0g/100g，总灰分（干态）≤10.0g/100g，酸不溶性灰分（干态）≤5.0g/100g；出厂检验必检感	16.40	

						官、水分、净含量。若产品明示挥发油含量等特征指标，应符合企业明示标准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯孜然粉原则上不应添加食品添加剂；污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加罂粟壳、硼砂等非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“孜然粉”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“孜然粉”等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂、盐、糖或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××粉”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可统一标示为“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。		

						包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，孜然粉应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
126	豆豉	预包装	斤	10	相当或优于阳帆、宗昊、阳江桥牌	**▲1.资质与合规性要求：** 豆豉属发酵豆制品，现行产品标准为 GB/T 42464-2023《豆豉质量通则》，按成品水分分为干态（≤35g/100g）、半干态（>35~50g/100g）、稀态（>50~75g/100g）三类。 食品安全指标须符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等强制性标准。 生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可	11.00	

						证、型式检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽呈黑褐色、棕褐色、浅红褐色或淡黄色，色泽均匀一致；具有豆豉特有的豉香及辅料香，无霉味、酸味、哈喇味及其他异味；味鲜、咸淡适口，无苦涩味、无异味。干态豆豉呈粒状或瓣状，半干态豆豉粒状或瓣状且柔软，稀态豆豉呈浸渍状态下的颗粒状，均无肉眼可见外来杂质、无霉变、无虫尸虫卵。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标须符合 GB/T 42464-2023 及产品明示标准。干态豆豉：水分 ≤ 35.0g/100g，氨基酸态氮 ≥ 0.80g/100g；半干态豆豉：水分 >35.0~50.0g/100g，氨基酸态氮 ≥0.30g/100g；稀态豆豉：水分 >50.0~75.0g/100g，氨基酸态氮 ≥0.25g/100g；氯化物（以 NaCl 计）≤ 15.0g/100g。 若产品明示蛋白质、固形物等指标，应符合企业明示值。原料大豆须符合 GB 1352 规定，食用盐须符合 GB/T 5461 规定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 豆豉须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯豆豉原则上不应添加食品添加剂；若为风味豆豉、油豆豉等添加植物		

						油、香辛料、味精等配料的产品，食品添加剂须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761（发酵豆制品黄曲霉毒素 B_1 限量 ≤5.0μg/kg），农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及 GB 2712-2014 规定。严禁添加非食用物质，严禁以霉变豆、劣质豆为原料。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"干态豆豉""半干态豆豉""稀态豆豉""风味豆豉"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称中提及"豆豉"或特别强调某种原料（如"黑豆豉"）的，须定量标示该配料的添加量或含量。 大豆属于八大致敏物质之一，须按 GB 7718-2025 要求强制标示致敏物质提示。 包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		

						▲6.批次时效与保质期要求： 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化物（以 NaCl 计）、蛋白质、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）及净含量等项目。		
127	八角	预包装	斤	60	相当或优于王守义、吉得利、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 八角应执行 GB/T 7652-2026《八角》，该标准自 2026 年 10 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 7652-2016。 产品均须符合 GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红棕色或棕褐色，色泽均匀；角瓣肥厚、完整，多数具有 8 个果角，碎口少；具有八角特有的浓郁香气，无	24.73	

						霉味、酸味、哈喇味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无肉眼可见外来杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 八角理化指标以 GB/T 7652-2026 为准，重点控制水分、外来物含量、碎口率、挥发油含量等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯八角原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以劣质品、霉变品、染色品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"八角"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为"八角"		

						等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，八角应至少包含：水分、外来物含量、碎口率、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
128	陈皮	预包装	斤	55	相当或优于康美、新宝堂、和润纪	**▲1.资质与合规性要求：** 陈皮目前无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，	9.00	

						营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈橙红色、棕褐色或棕黄色，外表面有细皱纹和油室，内表面黄白色或淡棕色；质轻而脆，易折断；具有陈皮特有的芳香气味，味辛、苦，无霉味、酸败味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 陈皮以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等指标。若产品明示特征成分（如陈皮中的橙皮苷等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯陈皮原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以劣质品、霉变品、染色品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签		

						通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"陈皮"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为"陈皮"等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，陈皮应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
129	波扣	预包装	斤	5	相当或优于汇广味、桂味王、润佳源	**▲1.资质与合规性要求：** 波扣（白豆蔻/豆蔻类香辛料）目前无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB	27.07	

						2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 波扣（白豆蔻）：呈类球形或卵圆形，表面黄白色或淡黄色，具三条纵棱；果皮薄而脆，内含种子团；具有豆蔻特有的清香气味，无霉味、异味、杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 波扣以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯波扣原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真		

						菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以劣质品、霉变品、染色品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如""白豆蔻/波扣"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为"波扣"等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，波扣应至少包含：水分、总灰分、		

						酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
130	丁香粉	预包装	斤	6	相当或优于六盘韵、扶风斯诺特、一品华萃	**▲1.资质与合规性要求：** 丁香粉应执行 GB/T 22300-2026《丁香》，该标准自 2026 年 11 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 22300-2008。产品均须符合 GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 丁香粉呈红棕色或棕褐色细腻粉末；具有丁香特有的强烈芳香气味，味辛辣、有麻舌感；无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 丁香粉理化指标以 GB/T 22300-2026 为准，重点控制水分、挥发油含量等指标。若产品明示特征成分（如丁香中的丁香酚等），应符合	31.70	

						企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯丁香粉原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以劣质品、霉变品、染色品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"丁香粉"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为"八角""丁香"等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防		

						虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，丁香粉应至少包含：水分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
131	丁香粒	预包装	斤	16	相当或优于奥祥堂、塞翁福、藏曦堂	**▲1.资质与合规性要求：** 丁香粒应执行 GB/T 22300-2026《丁香》，该标准自 2026 年 11 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 22300-2008。 产品均须符合 GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》、GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》及 GB 14881《食品生产通用卫生规范》等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，营业执照、许可证、型式检验报告、出厂检验报告等资质文件须真实有效，确保从原料、生产、检验到交付全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红棕色或暗棕色，由花蕾干燥而成，形似钉子；具有丁香特有的强烈芳香气味，	35.60	

						味辛辣、有麻舌感；无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 丁香粒理化指标以 GB/T 22300-2026 为准，重点控制水分、挥发油含量等指标。若产品明示特征成分（如丁香中的丁香酚等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。丁香粒原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以劣质品、霉变品、染色品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"丁香粒"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表		

						（若适用）。产品名称为"丁香粒"等的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，丁香粒应至少包含：水分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
132	桂皮	预包装	斤	53	相当或优于川珍、农相忘、塞翁福	**▲1.资质与合规性要求：** 桂皮属于食品调味用香辛料，可执行 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》，该标准自2026年10月1日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008。其中桂皮另有GB/T 30381-2013《桂皮》产品标准，现行有效，可按产品明示执行。产品均须符合GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出	12.50	

						厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 桂皮：呈红棕色、棕褐色或灰棕色，卷筒状、槽状或块片状，皮厚均匀，内表面红棕色或棕黄色；具有桂皮特有芳香气味，味甜、微辛，无霉味、酸味、哈喇味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无肉眼可见外来杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 桂皮理化指标可参照 GB/T 30381-2013 及 GB/T 15691-2026，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、外来物含量等；已有产品标准的单一香辛料优先按对应产品标准执行。若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 桂皮须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯桂皮原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB		

						7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“桂皮”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“桂皮”的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为“香辛料”“香辛料类”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，桂皮应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、		

						大肠菌群、致病菌。		
133	甘松	预包装	斤	6	相当或优于味裕欣、桂味王、润德	**▲1.资质与合规性要求：** 甘松不属于普通食品原料，也不在《香辛料和调味品名称》GB/T 12729.1 及药食同源目录范围内，不得作为普通食品、香辛料或复合调味料原料用于食品生产、加工或经营。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 不得作为食品原料接收；若用于非食品用途，须按中药材或相应用途标准验收，不得进入食品生产、仓储或配送环节。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 甘松不设定食品理化验收指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 甘松不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“甘松”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“甘松”的，配料表应仅含对应单一	28.17	

						香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过2%时可合并标示为“香辛料”“香辛料类”，超过2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 甘松不纳入食品批次检验范围。		
134	沙参	预包装	斤	5	相当或优于康美、福润堂、福曦堂	**▲1.资质与合规性要求：** 甘松不属于普通食品原料，也不在《香辛料和调味品名称》GB/T 12729.1 及药食同源目录范围内，不得作为普通食品、香辛料或复合调味料原料用于食品生产、加工或经营。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 不得作为食品原料接收；若用于非食品用途，须按中药材或相应用途标准验收，不得进入食品生产、仓储或配送环节。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 沙参不设定食品理化验收指	52.20	

						标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 沙参不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“沙参”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“沙参”的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为“香辛料”“香辛料类”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 沙参不纳入食品批次检验范围。		
135	砂仁	预包装	斤	22	相当或优于净方谷、先宠鲜、沁晚	**▲1.资质与合规性要求：** 砂仁属于食品调味用香辛料，可执行 GB/T 15691-2026《香辛料调味品	20.00	

					香	通用技术条件》，该标准自2026年10月1日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008。砂仁目前无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈卵圆形、椭圆形或长圆形，表面棕褐色或灰棕色，具明显三棱或纵棱；种子团气味芳香浓烈，味辛、微苦；无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 砂仁理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 砂仁须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯砂仁原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真		

						菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。甘松、沙参不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“砂仁”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为“砂仁”的，配料表应仅含对应单一香辛料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。香辛料作为配料使用时，遵循“2%规则”：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为“香辛料”“香辛料类”，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：**		

						交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，砂仁应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
136	小茴香	预包装	斤	34	相当或优于吉得利、川珍、友加	**▲1.资质与合规性要求：** 小茴香属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。其中小茴香可执行 GH/T 1439-2023《小茴香》（现行有效，适用于整粒及粉碎小茴香）或 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》（2026 年 10 月 1 日起实施，全部代替 GB/T 15691-2008）。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄绿色或淡黄色双悬果，呈长椭圆形，表面光滑；具有小茴香特有芳香气味，味微甜、辛，无霉味、酸味、哈喇味；无虫蛀、无霉变、无泥沙杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 小茴香理化指标以 GH/T	10.17	

						1439-2023 为准，重点控制水分（≤14.0g/100g）、挥发油含量（≥1.5mL/100g，干基）、外来物含量等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯小茴香原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"小茴香"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一		

						或合计加入量不超过2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，小茴香应至少包含：水分、挥发油含量、外来物含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
137	茴香粉	预包装	斤	6	相当或优于吉得利、川珍、友加	**▲1.资质与合规性要求：** 茴香粉属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。其中茴香粉可执行 GH/T 1439-2023《小茴香》（现行有效，适用于整粒及粉碎小茴香）或 GB/T 15691-2026《香辛料调味品通用技术条件》（2026年10月1日起实施，全部代替GB/T 15691-2008）。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种	16.00	

						明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄绿色或黄褐色细腻粉末，色泽均匀；具有小茴香特有香气，无霉味、异味、结块；粉质细腻，无砂粒感。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 茴香粉理化指标以 GH/T 1439-2023 为准，重点控制水分（≤14.0g/100g）、挥发油含量（≥1.5mL/100g，干基）、外来物含量等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯茴香粉原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调		

						整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"茴香粉"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，茴香粉应至少包含：水分、挥发油含量、外来物含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
138	山黄皮	预包装	斤	15	相当或优于宁兴、粤小厨、广利祥	**▲1.资质与合规性要求：** 山黄皮不属于药食同源目录收录物质。山黄皮须依据备案有效的企业标准或地方标准确认其食品用途合规性。	21.37	

						产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄褐色或棕褐色，果形完整或为干燥果片；具有山黄皮特有果香及酸香气，无霉味、酸败味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 山黄皮理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯山黄皮原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：**		

						预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"山黄皮"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，山黄皮应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		

139	香茅草	预包装	斤	1	相当或优于味裕欣、爱蜀味、辰实	**▲1.资质与合规性要求：** 香茅草不属于药食同源目录收录物质，但香茅草在部分企业标准中被列为香辛料原料，可作为香辛料调味品使用。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄绿色或黄褐色干燥茎叶，条状或段状；具有香茅特有柠檬清香，无霉味、哈喇味、刺鼻异味；无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 香茅草理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯香茅草原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌	9.00	

						限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"香茅草"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。		

						年度型式检验报告，香茅草应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
140	干沙姜	预包装	斤	25	相当或优于味尚耶、甜农人、鲜以优	**▲1.资质与合规性要求：** 干沙姜不属于药食同源目录收录物质。干沙姜须依据备案有效的企业标准或地方标准确认其食品用途合规性。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈棕褐色或灰棕色片状或块状，断面白色或淡黄色；具有沙姜特有芳香气味，味辛辣，无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干沙姜理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯干沙姜原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范	29.90	

						围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"干沙姜"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：**		

						交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干沙姜应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
141	罗汉果	预包装	个	210	相当或优于贡苑、同仁堂、艺福堂	**▲1.资质与合规性要求：** 罗汉果目前无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈褐色或棕褐色球形或长圆形，表面有细绒毛或皱纹；具有罗汉果特有甜香气，味甘甜，无霉味、酸败味；无霉变、无虫蛀、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 罗汉果理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分（如罗汉果中的罗汉果甜苷等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强	1.20	

						制性标准。纯罗汉果原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"罗汉果"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、		

						防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，罗汉果应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
142	天麻	预包装	个	5	相当或优于同仁堂、花姿盛、青源堂	**▲1.资质与合规性要求：** 天麻目前无现行国家/行业统一产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄白色或淡棕色半透明状，表面有纵皱纹及环节；具有天麻特有气味，无霉味、酸味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 天麻理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分（如天麻中的天麻素等），	36.57	

						应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯天然麻原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"天麻"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标		

						示具体名称。天麻属于第三批药食同源物质，须在标签醒目位置标注"孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用"等不适宜人群警示语。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，天麻应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
143	桂枝	预包装	斤	5	相当或优于泽群、盛安堂、永刚	**▲1.资质与合规性要求：** 属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。桂枝目前无单独国家/行业产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。桂枝须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红棕色或棕褐色，为肉桂	14.00	

						的嫩枝，呈圆柱形或略扁，表面有细纵纹及皮孔；具有肉桂特有香气，味微甜、辛，无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以 GB/T 42780-2023 或备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、外来物含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯桂枝原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。槟榔片不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"桂枝"）、		

						配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，桂枝应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
144	肉桂	预包装	斤	5	相当或优于王守义、吉得利、康美	**▲1.资质与合规性要求：** 属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。肉桂可执行 GB/T 42780-2023《肉桂产品质量等级》（现行有效，该标准适用范围涵盖板桂、桂通、	23.03	

						烟仔桂、桂碎及桂枝的质量等级评定）。肉桂须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红棕色或棕褐色，卷筒状、槽状或块片状，皮厚均匀，内表面红棕色或棕黄色；具有肉桂特有芳香气味，味甜、微辛，无霉味、酸味、哈喇味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无肉眼可见外来杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以 GB/T 42780-2023 或备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、外来物含量等；若明示特征成分（如肉桂醛等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 肉桂须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯肉桂原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-202		

						6。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以霉变品、染色品、劣质品冒充合格产品。槟榔片不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"肉桂"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，		

						具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，肉桂应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。 槟榔片不纳入食品批次检验范围。		
145	槟榔片	预包装	斤	8	相当或优于恒之九、荷铺堂、永康元	**▲1.资质与合规性要求：** 未列入药食同源目录，也未通过新食品原料安全性评估，不属于食品原料；2020年起《食品生产许可分类目录》已删除"食用槟榔"类目，2021年市场监管总局明确槟榔不再按食品监管，严禁作为食品开展生产经营活动。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 不得作为食品原料接收；若用于非食品用途，须按相关用途标准验收，不得进入食品生产、仓储或配送环节。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 不设定食品理化验收指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自2027年3月16日起正式实施，过渡期	16.00	

						内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 槟榔片不纳入食品批次检验范围。		
146	黄芪	预包装	斤	7	相当或优于兴源、小香村、福东海	**▲1.资质与合规性要求：** 属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。黄芪属第三批新增物质，须严格遵循 2023 年第 9 号公告规定的限定使用范围和每日食用量要求。目前无现行国家/行业统一食品产品标准，生产企业应制定并	27.00	

						备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈圆柱形或扁圆柱形，表面淡棕黄色或淡棕褐色，有不整齐纵皱纹；质硬而韧，断面纤维性强并显粉性，皮部黄白色，木部淡黄色，有放射状纹理；气微，味微甜，嚼之微有豆腥味；无霉味、酸味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物含量等。参考《中国药典》及团体标准，黄芪水分一般≤10.0%，总灰分≤5.0%。若企业标准明示特征成分（如黄芪甲苷），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯黄芪原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，		

						真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"黄芪"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一食药物质的，配料表应仅含对应原料。黄芪属于第三批食药物质，标签须在醒目位置标注"每日食用量不超过 15 克"及"孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用"警示语。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，黄芪应		

						至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物、黄芪甲苷（若明示）、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、农药残留、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
147	玉竹	预包装	斤	6	相当或优于半山农、杞里香、贡苑	**▲1.资质与合规性要求：** 属于《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》收录物质，可作为普通食品原料使用。玉竹属第一批物质，无特殊使用限制。目前无现行国家/行业统一食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈长圆柱形或略扁，表面黄白色或淡黄棕色，半透明，有纵皱纹及微隆起环节；质硬而脆或稍软，易折断，断面角质样或显颗粒性；气微，味甘，嚼之发黏；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 理化指标以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物含量等。参考《中国药典》及团	29.63	

						体标准，玉竹水分≤16.0%，灰分≤3.0%，乙醇浸出物≥50.0%，玉竹多糖≥6.0%（以干燥品计）。若企业标准明示特征成分（玉竹多糖等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯玉竹原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"玉竹"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一食药物质的，配料表应仅含对应原料。玉竹属第一批物质，无强制不适宜人群标注要求。标签严禁标注"药食同源""补气""增强免疫力""调理		

						″等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，玉竹应至少包含：水分、灰分、浸出物、玉竹多糖（若明示）、感官要求、铅、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
148	玉果	预包装	斤	10	相当或优于福曦堂、料大王、一米生活	**▲1.资质与合规性要求：** 属于香辛料或食药物质，可作为食品原料使用。玉果即肉豆蔻。 属第一批食药物质，仅限作为香辛料和调味品使用，不得作为普通食材大量添加。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得″SC″食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈卵圆形或椭圆形，表面灰	45.97	

						棕色或灰黄色，有网状沟纹；质坚硬，断面有大理石样纹理；具特有浓香气，味辛微苦；无霉变、无虫蛀、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯香辛料原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"玉果/肉豆蔻"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保		

						质期到期日、贮存条件、SC编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，玉果应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
149	香叶	预包装	斤	21	相当或优于吉得利、王守义、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 属于香辛料或食药物质，可作为食品原料使用。香叶即月桂叶。 香叶目前无单独国家/行业统一食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、	27.83	

						GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 香叶（月桂叶）：呈灰绿色或黄绿色，叶片完整或略破碎，革质；具特有清香，味微苦；无霉味、酸败味、异味；无霉变、无杂质。 受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯香辛料原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加抗结剂等辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB		

						7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"香叶/月桂叶"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料/食药物质的，配料表应仅含对应原料；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。香辛料作为配料使用时，遵循"2%规则"：单一或合计加入量不超过 2%时可合并标示为"香辛料""香辛料类"，超过 2%时必须逐一标示具体名称。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，香叶应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项		

						目。		
150	千里香	预包装	斤	6	相当或优于晨馨、晨曦、盛源	**▲1.资质与合规性要求：** 产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；可提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈黄绿色或黄褐色干燥叶片或枝叶段；具特有香气；无霉变、无异味、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 千里香以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯千里香原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。千里香在确认合规食品用途前不得用于食	23.50	

						品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″千里香″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料原料的，配料表应仅含千里香；若添加抗结剂或其他辅料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验，千里香在未		

						确认食品合规用途前不纳入食品批次检验范围。		
151	花椒	预包装	斤	25	相当或优于如实、王守义、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 花椒属于香辛料及第一批食药物质，可作为食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈红棕色或紫红色，表面具疣状突起油点；具特有麻香气，味麻辣持久；无霉味、哈喇味；无枝梗过多、无泥沙杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 花椒理化指标可参照 GB/T 30391 及 GB/T 15691-2026，重点控制水分、挥发油含量、总灰分、酸不溶性灰分、外来物含量等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯花椒原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921	30.70	

						及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″花椒″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含花椒；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注″ 药食同源 ″ 及暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的		

						2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，花椒应至少包含：水分、挥发油含量、总灰分、酸不溶性灰分、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
152	白芷	预包装	斤	18	相当或优于川珍、华畅、回味颂	**▲1.资质与合规性要求：** 白芷属于香辛料及第一批食药物质，可作为食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈类圆柱形或圆锥形，表面灰黄色或黄棕色，有纵皱纹及皮孔样突起；质坚实，断面白色或灰白色，显粉性；气芳香，味辛微苦；无霉味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 白芷以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯白芷原则上不	20.00	

						应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″白芷″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含白芷；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注″ 药食同源 ″ 及暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于		

						阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，白芷应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
153	草蔻	预包装	斤	8	相当或优于川珍、蔚鲜来、味裕欣	**▲1.资质与合规性要求：** 草蔻即草豆蔻，属于香辛料，目前无单独国家 / 行业统一食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准，可作为食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈类球形或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，具纵棱；种子团棕褐色，气香，味辛；无霉变、无虫蛀、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。	20.43	

						▲3.核心理化指标要求： 草蔻以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯草蔻原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″草蔻 / 草豆蔻″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料的，配料表应仅含草蔻；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命		

						名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″ 香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，草蔻应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
154	甘草	预包装	斤	5	相当或优于康美、永刚、泽群	**▲1.资质与合规性要求：** 甘草属于香辛料及第一批食药物质，可作为食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 ″SC″ 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：**	16.93	

						呈圆柱形，表面红棕色或灰棕色，有纵皱纹；断面黄白色，显纤维性，味甜而特殊；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 甘草可参照 GB/T 19618，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯甘草原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 "甘草"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若		

						适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含甘草；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注″药食同源 ″ 及暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，甘草应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
155	香果	预包装	斤	2	相当或优于王守义、凤球唛、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 香果多指圆豆蔻 / 白豆蔻或类似豆蔻类香辛料，可作为食品原料使用。香果目前无单独国家 / 行业统一食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 276	18.30	

						2-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 香果（豆蔻类）：呈类球形或卵圆形，表面黄白色或淡黄色，具纵棱；果皮薄，内含种子团；具特有清香，味辛；无霉变、无虫蛀、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 香果以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯香果原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB		

						7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″香果″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料的，配料表应仅含香果；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″ 香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，香果应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总		

						数、大肠菌群、致病菌等项目。		
156	草果	预包装	斤	47	相当或优于川珍、翠宏、单山	**▲1.资质与合规性要求：** 草果属于香辛料及第二批食药物质，仅限作为香辛料和调味品使用，不得作为普通食材大量添加。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈长椭圆形，表面灰棕色至红棕色，具纵沟及棱线；种子团棕褐色，具特异香气，味辛微苦；无霉变、无虫蛀、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 草果以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯草果原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须	31.00	

						符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。草果仅限作为香辛料和调味品使用，不得超范围用于饮料、糕点、茶饮等非香辛用途主料。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″草果″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含草果；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。草果属第二批食药物质，标签及宣传严禁标注″ 药食同源 ″″温中″″ 燥湿 ″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；		

						运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，草果应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
157	荜拨	预包装	斤	2	相当或优于联容宜捷、花益康、添香汇	**▲1.资质与合规性要求：** 荜拨（荜茇）属于香辛料及第二批食药物质，仅限作为香辛料和调味品使用，不得作为普通食材大量添加。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 荜拨（荜茇）：呈圆柱形，表面黑褐色或棕褐色，具多数细小疣状突起；质硬脆，气特异芳香，味辛辣；无霉变、无虫蛀、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 荜拨以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分，应符合企	35.63	

						业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯荜拨原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。荜拨仅限作为香辛料和调味品使用，不得超范围用于饮料、糕点、茶饮等非香辛用途主料。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 "荜拨 / 荜茇"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含荜拨；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 "纯 ×× " 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 "2% 规		

						则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″ 香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。荜拨属第二批食药物质，标签及宣传严禁标注″药食同源 ″ 及暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，荜拨应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
158	黄栀子	预包装	斤	15	相当或优于味为为、恒之九、同仁堂	**▲1.资质与合规性要求：** 黄栀子（栀子）属于香辛料及第一批食药物质，可作为食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 ″SC″ 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：**	29.30	

						呈长卵圆形或椭圆形，表面红黄色或棕红色，具翅状纵棱；质脆，断面黄色；气微，味微酸苦；无霉变、无硫磺熏蒸异味、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 黄栀子以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量等；若明示特征成分（如黄栀子中的栀子苷等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯黄栀子原则上不应添加食品添加剂；若为复合香辛料或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。黄栀子作为香辛料使用时不得宣称着色功效；若作为着色剂使用须符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规		

						调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″黄栀子″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一香辛料 / 食药物质的，配料表应仅含黄栀子；若添加抗结剂或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯××″ 命名。香辛料作为配料使用时，遵循 ″2% 规则″：单一或合计加入量不超过 2% 时可合并标示为 ″香辛料″″ 香辛料类 ″，超过 2% 时必须逐一标示具体名称。标签严禁标注″ 药食同源 ″及暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，黄栀子应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
159	茯苓	预包装	斤	10	相当或优于物仁	**▲1.资质与合规性要求：** 茯苓属第一批食药物质，可	36.73	

					堂、泽群、百鲤堂	作为普通食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈类圆形或不规则块片，表面淡棕红色或类白色，质坚实，断面细腻颗粒状；气微，味淡，嚼之粘牙；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 茯苓以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯茯苓原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。		

						▲5.标签标识与包装要求： 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″茯苓″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品为单一食药物质原料的，配料表应仅含茯苓；若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，茯苓应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大		

						肠菌群、致病菌。		
160	麦冬	预包装	斤	10	相当或优于方家铺子、福东海、以岭	**▲1.资质与合规性要求：** 麦冬属第四批食药物质，可作为普通食品原料使用。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈纺锤形，表面黄白色或淡黄色，有细纵纹；质柔韧，断面黄白色，半透明，中柱细小；气微香，味甘微苦；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 麦冬以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等；若明示特征成分（如麦冬中的麦冬总皂苷等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯麦冬原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌	58.73	

						限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″麦冬″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品为单一食药物质原料的，配料表应仅含麦冬；若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。麦冬属第四批食药物质，标签须在醒目位置标注 ″孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用″ 等不适宜人群警示语，并标注 ″本品为普通食品，不可替代药物治疗疾病″。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原		

						则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，麦冬应至少包含：水分、总灰分、浸出物、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
161	党参	预包装	斤	10	相当或优于康美、杞里香、雷允上	**▲1.资质与合规性要求：** 党参属第三批食药物质，可作为普通食品原料使用。党参作为食药物质有明确安全限量要求：铅≤1.0 mg/kg、镉≤0.5 mg/kg、砷≤0.5 mg/kg、汞≤0.1 mg/kg、二氧化硫≤400 mg/kg（以干品计），农药残留自 2026 年 3 月 1 日起执行 GB 2763-2026"药用植物 - 根茎类"规定。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈长圆柱形，表面灰黄色或灰棕色，有纵皱纹及横长皮孔；质稍硬，断面有裂隙或放射状纹理，皮部淡黄白色，木部淡黄色；气特异，味微甜；无霉味、酸味、硫磺熏蒸异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：**	41.70	

						党参以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等；若明示特征成分（如党参中的党参炔苷等），应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯党参原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″党参″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品为单一食药物质原料的，配料表应仅含党参；若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。党参属第三批食药物质，标签须在醒目		

						位置标注 ″孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用″ 等不适宜人群警示语，并标注 ″本品为普通食品，不可替代药物治疗疾病″。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，党参应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、二氧化硫残留量、农药残留、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
162	川芎	预包装	斤	5	相当或优于康美、同仁普康、福东海	**▲1.资质与合规性要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 ″SC″ 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈不规则结节状拳形团块，	25.17	

						表面黄褐色或灰褐色，有瘤状突起；质坚实，断面黄白色或灰黄色，散有黄棕色油点；气浓香，味苦辛微麻；无霉味、哈喇味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质；食品用途须先确认合规。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 川芎以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯川芎原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。川芎在确认食品用途合规前不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、		

						真实属性名称（如 ″川芎″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，川芎在未确认食品用途合规前不纳入食品批次检验范围。		
163	土茯苓	预包装	斤	5	相当或优于物仁堂、泽群、百鲤堂	**▲1.资质与合规性要求：** 产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 ″SC″ 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈不规则薄片或块状，表面棕褐色或灰棕色，断面类白	40.20	

						色或淡棕色，粉性；气微，味微甘涩；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质；食品用途须先确认合规。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 土茯苓以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分、浸出物等；若明示特征成分，应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯土茯苓原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。土茯苓在确认食品用途合规前不得用于食品生产。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″土茯苓		

						″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，土茯苓在未确认食品用途合规前不纳入食品批次检验范围。		
164	铁皮石斛(干)	预包装	斤	5	相当或优于芝康纪、旬补、皖峰	**▲1.资质与合规性要求：** 铁皮石斛属第三批食药物质，可作为普通食品原料使用。铁皮石斛（干）可执行 GH/T 1523-2026《铁皮石斛干制品》（2026 年 7 月 1 日起实施）。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 ″SC″ 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质	86.20	

						文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈螺旋状或弹簧状（枫斗）或条形 / 切片状，表面金黄色或黄绿色，有细纵皱纹；质坚实，易折断，断面平坦；气微，味淡，嚼之有黏性；无霉味、酸味、异味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 铁皮石斛（干）执行 GH/T 1523-2026，重点控制水分（≤12.0%）、总灰分、多糖含量（≥25.0%，以无水葡萄糖计）等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯铁皮石斛（干）原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过		

						渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″铁皮石斛（干）″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品为单一食药物质原料的，配料表应仅含铁皮石斛（干）；若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。铁皮石斛属第三批食药物质，标签须在醒目位置标注 ″孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用″ 等不适宜人群警示语，并标注 ″本品为普通食品，不可替代药物治疗疾病″。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，铁皮石斛（干）应至少包含：水分、总灰分、多糖含量（若明示）、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量（若使用）、		

						菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
165	干无花果	预包装	斤	5	相当或优于三只松鼠、良品铺子、来伊份	**▲1.资质与合规性要求：** 干无花果属普通食品原料，可执行 GH/T 1364-2021《干制无花果》或企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈扁球形或卵圆形，表面淡黄色或黄棕色，有不规则皱纹；果肉柔软，味甜；具有无花果特有香气，无发酵味、酸味、霉味；无虫蛀、无霉变、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干无花果执行 GH/T 1364-2021，烘烤 / 晾晒产品水分≤20.0g/100g、总糖≥30g/100g、灰分≤4.0%、总酸≤15g/kg；冻干产品水分≤8.0g/100g、总酸≤17g/kg。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯干无花果原则上不应添加食品添加剂；若为复合产品或添加辅料，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB	52.70	

						2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″干无花果″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含干无花果；若添加其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 补气 ″″增强免疫力″″ 调理 ″″滋阴″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期		

						不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干无花果应至少包含：水分、总糖、总酸、灰分、感官要求、铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌、金黄色葡萄球菌。		
166	干香菇	预包装	斤	10	相当或优于大山合、裕国、方家铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 干香菇属于干制食用菌，须符合 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》。干香菇目前无统一国家 / 行业食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 菌盖完整或片状，表面黄褐色至黑褐色，菌褶淡黄至黄褐色，具香菇特有香气，味鲜；无霉变、无虫蛀、无异味、无肉眼可见杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干香菇以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等；若明示特征成分应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB	38.77	

						2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯干制香菇原则上不应添加食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，干制食用菌污染物限量按标准规定结合脱水率折算或直接执行干品限量；真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。二氧化硫残留量须严格按产品类别执行：干制食用菌（香菇）不得超过 50 mg/kg。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺过度熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″干香菇″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、盐或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 健脾 ″″消食″″ 增强免疫力 ″″调理″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无		

						污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干香菇应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
167	干山楂片	预包装	斤	5	相当或优于福东海、方家铺子、沂蒙公社	**▲1.资质与合规性要求：** 干山楂片属于水果干制品或蜜饯山楂制品，作为普通食品原料管理。干山楂片若为糖渍 / 加糖干燥的蜜饯类山楂片，须同时符合 GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》及 GB/T 31318-2025《蜜饯 山楂制品质量通则》；若为仅经干燥、未加糖的山楂干片，按水果干制品管理，执行备案企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 片形基本完整，色泽自然红褐或暗红色，具山楂特有酸	24.77	

						香气，味酸或酸甜；若为蜜饯山楂片应略有透明感，无发酵味、霉味、哈喇味，无外来杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干山楂片若为蜜饯类山楂片，执行 GB/T 31318-2025，重点控制水分≤20%、总糖含量等；若为水果干片，以企业标准为准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯水果干山楂片原则上不应添加食品添加剂；若为蜜饯山楂片或添加辅料的产品，须符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用。污染物限量须符合 GB 2762-2025；真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。二氧化硫残留量须严格按产品类别执行：水果干山楂片不得超过 100 mg/kg；蜜饯山楂片不得超过 350 mg/kg。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺过度熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、		

						真实属性名称（如 ″干山楂片″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、盐或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。蜜饯山楂片须在标签上明确标注分类 ″山楂果糕类（山楂片类）″，执行标准号标注 GB/T 31318-2025。标签严禁标注 ″药食同源″″健脾 ″″消食″″ 增强免疫力 ″″调理″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干山楂片应至少包含：水分、总糖（若适用）、感官要求、铅、总砷、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌、金黄色葡萄球菌（蜜饯类按 GB 14884 执行）。		
168	干山药片	预包装	斤	5	相当或优于同仁堂、福东海、神农	**▲1.资质与合规性要求：** 干山药片属于蔬菜干制品，作为普通食品原料管理。干山药片目前无统一国家 /	18.47	

					金康	行业食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈类圆形或不规则片状，表面白色、类白色或淡黄色，质脆易断，断面显粉性；气微，味淡微甘；无霉变、无硫磺熏蒸刺鼻味、无虫蛀、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干山药片以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯干山药片原则上不应添加食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025；真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。二氧化硫残留量须严格按产品类别执行：干山药片作为蔬菜干制品不得超过 200 mg/kg。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺过度熏蒸、		

						染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″干山药片″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、盐或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 健脾 ″″消食″″ 增强免疫力 ″″调理″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干山药片应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、感官要求、铅、总砷、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、		

						致病菌。		
169	干银耳	预包装	斤	40	相当或优于十月稻田、方家铺子、金燕耳	**▲1.资质与合规性要求：** 干银耳属于干制食用菌，须符合 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》。干银耳目前无统一国家 / 行业食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 朵形完整或碎瓣，色泽自然淡黄或黄白色，耳片肥厚，具银耳特有清香；无霉变、无刺鼻硫磺味、无虫蛀、无泥沙杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干银耳以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等；若明示特征成分应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。纯干制银耳原则上不应添加食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，银耳中铅、镉、汞、砷限量以干重计，无需折算；真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合	30.87	

						GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。二氧化硫残留量须严格按产品类别执行：干制食用菌（银耳）不得超过 50 mg/kg。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺过度熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″干银耳″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、盐或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 健脾 ″″消食″″ 增强免疫力 ″″调理″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的		

						2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干银耳应至少包含：水分、总灰分、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
170	干云耳	预包装	斤	100	相当或优于塞翁福、绿帝、山缘	**▲1.资质与合规性要求：** 干云耳属于干制食用菌，须符合 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》。干云耳目前无统一国家 / 行业食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 "SC" 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 朵形完整或略破碎，表面黑褐色或灰褐色，背面灰白色，质轻脆，具木耳特有气味；无霉变、无异味、无泥沙、无杂质。受潮霉变、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干云耳以备案企业标准为准，重点控制水分、总灰分、酸不溶性灰分等；若明示特征成分应符合企业明示值。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强	37.87	

						制性标准。纯干制云耳原则上不应添加食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，木耳中铅、镉、汞、砷限量以干重计，无需折算；真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。二氧化硫残留量须严格按产品类别执行：干制食用菌（云耳）不得超过 50 mg/kg。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺过度熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 ″干云耳″）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、盐或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 ″纯 ××″ 命名。标签严禁标注 ″药食同源″″ 健脾 ″″消食″″ 增强免疫力 ″″调理″ 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，		

						防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干云耳应至少包含：水分、总灰分、酸不溶性灰分、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、致病菌。		
171	干猪皮	预包装	斤	5	相当或优于有友、口口丫、渝媳妇	**▲1.资质与合规性要求：** 干猪皮属于干制动物性食品原料，目前无统一国家/行业食品产品标准，生产企业应制定并备案有效的食品安全企业标准；若为油炸/盐炒膨化干制肉皮，还应关注所在地食品安全地方标准，如DB31/2020-2026《食品安全地方标准 食用膨化干制肉皮》、DBS32/021-2023《食品安全地方标准 皮肚（膨化猪肉皮）》等。 原料猪皮须为经检疫合格的健康生猪皮，符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》要求；严禁使用制革厂鞣制后的任何废料、无检验检疫合格证明的猪皮、经有害物处理或使用苯等有机溶剂脱脂的猪皮。 若使用食用植物油、食用盐等辅料，须分别符合 GB 2716、GB 2721 等相应标准。 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB	19.83	

						14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 呈淡黄色、金黄色或淡棕色，色泽均匀，无焦黑色、无霉斑、无黑斑；具有产品应有的滋味和气味，无酸败味、哈喇味、腐臭味、氨水味、刺鼻硫磺味及其他异味；形态完整或呈规则片/条状，表面干燥不粘手，质地坚韧有弹性，温水浸泡后柔软有韧性、不易断裂；无正常视力可见的外来杂质。 受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 以备案企业标准为准，重点控制水分、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮等；若明示脂肪含量、蛋白质含量等特征成分，应符合企业明示值。油炸/膨化类产品须重点控制酸价（以脂肪计）和过氧化值（以脂肪计），防止油脂氧化酸败。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。干猪皮作为肉制品，严禁使用二氧化硫及其盐类（亚硫酸盐）进行漂白或防腐处理。 严禁使用工业火碱（工业级氢氧化钠）、工业硫磺等非食用物质处理原料。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限		

						量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以硫磺熏蒸、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"干猪皮""食用干制猪皮"）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加食用油、食用盐等辅料，须如实标示全部配料，不得以"纯××"命名。标签严禁标注"美容""抗衰老""补充胶原蛋白""调理"等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，		

						具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：水分、酸价（若含油脂）、过氧化值（若含油脂）、挥发性盐基氮、感官要求、铅、镉、总砷、总汞、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。		
172	小红枣	预包装	斤	100	相当或优于三只松鼠、百草味、良品铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 小红枣属于干制红枣，现行产品质量标准适用 GB/T 5835-2026《干制红枣》（2026 年 8 月 1 日起实施，替代 GB/T 5835-2009）；若为免洗小红枣，还应符合 GB/T 26150-2019《免洗红枣》。“小红枣” 为商品规格描述，不改变食品属性，仍按干制红枣管理。小红枣属水果干制品，二氧化硫残留量执行 GB 2760-2024 水果干制品限量要求。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 “SC” 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 干制红枣（小红枣）：果形完整，色泽自然，枣香纯正，味甜；无霉变、无虫蛀、无酸败味、无硫磺刺鼻味、无泥沙及其他外来杂质。受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 小红枣执行 GB/T 5835-2026，重点控制水分、总糖、可	6.30	

						食率、杂质、缺陷果率等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。小红枣作为水果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；小红枣为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、菊酯类等常用农药。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 “干制红枣”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 “纯 ××” 命名。标签严禁标注 “补血” “明目” “增强免疫力” “调		

						理”“药食同源” 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。年度型式检验报告，小红枣应至少包含：水分、总糖、感官要求、杂质、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留。		
173	红枣	预包装	斤	50	相当或优于三只松鼠、百草味、良品铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 红枣属于干制红枣，现行产品质量标准适用 GB/T 5835-2026《干制红枣》（2026年 8 月 1 日起实施，替代 GB/T 5835-2009）；若为免洗红枣，还应符合 GB/T 26150-2019《免洗红枣》。红枣属水果干制品，二氧化硫残留量执行 GB 2760-2024 水果干制品限量要求。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 “SC” 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。	9.50	

						▲2.感官要求： 干制红枣（红枣）：果形完整，色泽自然，枣香纯正，味甜；无霉变、无虫蛀、无酸败味、无硫磺刺鼻味、无泥沙及其他外来杂质。受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 红枣执行 GB/T 5835-2026，重点控制水分、总糖、可食率、杂质、缺陷果率等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。红枣作为水果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；红枣为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、菊酯类等常用农药。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、		

						真实属性名称（如 “干制红枣”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 “纯 ××” 命名。标签严禁标注 “补血” “明目” “增强免疫力” “调理” “药食同源” 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。年度型式检验报告，红枣应至少包含：水分、总糖、感官要求、杂质、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留。		
174	大红枣	预包装	斤	20	相当或优于三只松鼠、百草味、良品铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 大红枣属于干制红枣，现行产品质量标准适用 GB/T 5835-2026《干制红枣》（2026 年 8 月 1 日起实施，替代 GB/T 5835-2009）；若为免洗大红枣，还应符合 GB/T 26150-2019《免洗红枣》。“大红枣” 为商品规格描	9.27	

						述，不改变食品属性，仍按干制红枣管理。大红枣属水果干制品，二氧化硫残留量执行 GB 2760-2024 水果干制品限量要求。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得 “SC” 食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 果形完整，色泽自然，枣香纯正，味甜；无霉变、无虫蛀、无酸败味、无硫磺刺鼻味、无泥沙及其他外来杂质。受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 大红枣执行 GB/T 5835-2026，重点控制水分、总糖、可食率、杂质、缺陷果率等。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。大红枣作为水果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；大红枣为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、		

						多菌灵、菊酯类等常用农药。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如 “干制红枣”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以 “纯 ××” 命名。标签严禁标注 “补血” “明目” “增强免疫力” “调理” “药食同源” 等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。年度		

						型式检验报告，大红枣应至少包含：水分、总糖、感官要求、杂质、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留。		
175	红枣（去核）	预包装	斤	10	相当或优于三只松鼠、百草味、良品铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 红枣（去核）属于干制红枣，现行产品质量标准适用 GB/T 5835-2026《干制红枣》（2026 年 8 月 1 日起实施，替代 GB/T 5835-2009）；若为免洗红枣，还应符合 GB/T 26150-2019《免洗红枣》。 红枣属水果干制品，二氧化硫残留量执行 GB 2760-2024 水果干制品限量要求。 产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 果形完整或符合去核形态，色泽自然，枣香纯正，味甜；无霉变、无虫蛀、无酸败味、无硫磺刺鼻味、无泥沙及其他外来杂质；去核红枣应去核彻底，破损率符合合同约定。 **▲3.核心理化指标要求：** 红枣（去核）应关注去核完整率、破损率等约定指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。干制红枣作为水	13.37	

						果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；红枣为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、菊酯类等常用农药。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“干制红枣”“红枣（去核）”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。标签严禁标注“补血”“明目”“增强免疫力”“调理”“药食同源”等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清		

						洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干制红枣应至少包含：水分、总糖、感官要求、杂质、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留；枸杞应至少包含：水分、总糖、枸杞多糖（若明示）、感官要求、粒度（若明示）、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留。		
176	枸杞	预包装	斤	50	相当或优于中宁枸杞、杞里香、百瑞源	**▲1.资质与合规性要求：** 枸杞属于干制枸杞，现行产品质量标准适用 GB/T 18672-2014《枸杞》。枸杞按水果干制品管理，二氧化硫残留量执行 GB 2760-2024 水果干制品限量要求。 产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽自然红或暗红，颗粒饱	21.23	

						满，具枸杞特有气味，味甘甜微苦；无霉变、无虫蛀、无结块、无油果过多、无刺鼻硫磺味、无泥沙及其他外来杂质；大枸杞应颗粒较大、均匀度好，具体以合同约定等级为准。受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 枸杞执行 GB/T 18672-2014，重点控制水分、总糖、枸杞多糖、杂质、不完善粒等；若明示粒度等级（如每 50 克粒数），应符合合同约定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。干制枸杞作为水果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；枸杞为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、菊酯类等常用农药。 微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期		

						内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“枸杞”“干制枸杞”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。标签严禁标注“补血”“明目”“增强免疫力”“调理”“药食同源”等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干制红枣应至少包含：水分、总糖、感官要求、杂质、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留；枸杞应至少包含：水分、总糖、枸杞多糖（若明示）、感官要求、粒度（若明示）、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、		

						致病菌、农药残留。		
177	大枸杞	预包装	斤	20	相当或优于中宁枸杞、杞里香、百瑞源	**▲1.资质与合规性要求：** 大枸杞属于干制枸杞，现行产品质量标准适用 GB/T 18672-2014《枸杞》。“大枸杞”为商品规格描述，不改变食品属性，仍按干制红枣、干制枸杞管理。产品均须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 色泽自然红或暗红，颗粒饱满，具枸杞特有气味，味甘甜微苦；无霉变、无虫蛀、无结块、无油果过多、无刺鼻硫磺味、无泥沙及其他外来杂质；大枸杞应颗粒较大、均匀度好，具体以合同约定等级为准。受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 枸杞执行 GB/T 18672-2014，重点控制水分、总糖、枸杞多糖、杂质、不完善粒等；若明示粒度等级（如每 50 克粒数），应符合合同约定。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。干制枸杞作为水果干制品，二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg；严禁使用工业硫磺熏蒸，严禁超	34.47	

						范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026；枸杞为农药残留重点管控品种，应重点检测啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、菊酯类等常用农药。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准。严禁添加非食用物质，严禁以染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（“干制枸杞”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。产品名称为单一原料的，配料表应仅含对应原料；若添加糖、油或其他配料，须如实标示全部配料，不得以“纯××”命名。标签严禁标注“补血”“明目”“增强免疫力”“调理”“药食同源”等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级防潮、避光材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		

						▲6.批次时效与保质期要求： 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，枸杞应至少包含：水分、总糖、枸杞多糖（若明示）、感官要求、粒度（若明示）、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留。		
178	海带结	预包装	斤	10	相当或优于方家铺子、赶海弟、海芝宝	**▲1.资质与合规性要求：** 海带结属于藻类制品，须按产品形态区分执行：干制海带结适用 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》，产品质量可参考 SC/T 3202-2012《干海带》或备案企业标准；盐渍海带结适用 GB 19643-2016，产品质量可参考 SC/T 3212-2017《盐渍海带》或备案企业标准;即食海带结（调味/香辣/卤味等）适用 GB 19643-2016，产品质量可参考 GB/T 45170-2024《即食海带制品质量通则》（2025年7月1日起实施）或备案企业标准；冷冻海带结按速冻食品/冷冻水产制品管理，执行备案企业标准。 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致（水产加工品/藻类制品/速	31.87	

						冻食品等）；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 干制海带结：呈深褐色、黑褐色或墨绿色，色泽均匀自然，具海带特有气味，无霉变、无异味、无泥沙及外来杂质；复水后柔软有韧性，不烂不糊。 盐渍海带结：色泽自然，表面有盐霜或卤水，具海带特有气味，无腐败味、氨水味、异味；盐分均匀，无明显泥沙杂质。 即食海带结：色泽自然，形态完整或符合约定规格，滋味正常，具产品应有的风味，无酸败味、腐败味、异味；无外来杂质。 受潮霉变、有异味、发粘、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干制海带结重点控制水分、盐分、灰分、无机砷等；盐渍海带结重点控制水分、盐分、无机砷等；即食海带结重点控制水分、盐分、总糖（若添加）、酸价/过氧化值（若含油脂）、无机砷等。具体指标以产品执行标准或备案企业标准为准。海带为富碘藻类，无机砷为污染物重点管控项目，须严格符合 GB 2762-2025 限量要求。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。干制海带结和盐渍海带结作为藻类制品，原则上不应添加防腐剂、色素		

						等食品添加剂；若为即食调味海带结，所添加的防腐剂（如苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐）、甜味剂、着色剂等须严格符合 GB 2760-2024 规定，不得超范围、超限量使用，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，其中铅、无机砷、镉、总汞为海带类产品重点管控项目； 真菌毒素限量须符合 GB 2761；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921 及产品明示标准，即食产品须重点关注菌落总数、大肠菌群、霉菌等指标。严禁添加非食用物质，严禁以工业盐腌制、染色、霉变品冒充合格产品。 **▲5.标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“干制海带结”“盐渍海带结”“即食海带结（香辣味）”等）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。即食调味海带结须如实标示全部配料及食品添加剂具体名称。标签严禁标注“降血压”“降血脂”“排毒”“调理甲状腺”“补充		

						碘元素”等暗示医疗或保健功能的词汇。包装须采用食品级材料，密封良好，无破损、无污染。干制产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠；盐渍及即食产品按标签标示条件贮存；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，干制海带结应至少包含：水分、盐分、感官要求：、铅、镉、总砷（无机砷）、总汞、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌；盐渍海带结应至少包含：水分、盐分、感官要求：、铅、镉、总砷（无机砷）、总汞、菌落总数、大肠菌群、致病菌；即食海带结应至少包含：水分、盐分、感官要求：、铅、镉、总砷（无机砷）、总汞、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）、防腐剂（若使用）、甜味剂（若使用）。		
179	花生米	预包装	斤	600	相当或优于老街口、春旺、童年记	**▲1.资质与合规性要求：** 花生米属于坚果与籽类食品中的籽类及其籽仁，现行食品安全国家标准适用 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，产品质量可参考 GB/T 22165《坚果与籽类食品质量通	6.00	

						则》或备案企业标准。 按加工方式分为生干花生、熟制花生（烘炒、油炸、蒸煮、盐焗等），均作为普通食品原料管理。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。 生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致（炒货食品及坚果制品/生干坚果籽类等）；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2. 感官要求：** 花生米（去壳花生仁）：颗粒饱满、大小均匀，色泽自然（淡红/粉红种皮或乳白仁），具有花生固有香气，滋味正常；无霉变粒、无虫蚀粒、无酸败哈喇味、无异味；杂质少，无泥沙及外来异物。无霉变、无虫蛀、无异味、无泥沙杂质。GB 19300-2014 规定霉变粒限量：带壳产品≤2.0%，去壳产品≤0.5%。 受潮霉变、有哈喇味、发苦、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3. 核心理化指标要求：** 执行 GB 19300-2014，重点控制水分（生干籽类≤16%）、酸价（以脂肪计≤3 mg/g）、过氧化值（以脂肪计≤0.50 g/100g）。 熟制花生（尤其是油炸、盐焗类）须重点关注酸价和过氧化值，防止油脂氧化酸败。若明示蛋白质、脂肪等特征成分，应符合企业明示值。 **▲4. 安全与添加剂要求：**		

						产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。黄曲霉毒素 B_1 为花生类产品的核心安全指标，须严格执行 GB 2761 限量要求：花生及其制品中黄曲霉毒素 B_1 ≤20 μg/kg。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉等；农药残留须符合 GB 2763-2026（2026 年 3 月 1 日起实施），花生为农药残留重点管控品种，应重点检测吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、溴氰菊酯等常用农药。生干花生须符合 GB 2763 农药残留限量要求。 微生物及致病菌限量须符合 GB 29921，熟制产品重点关注沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。严禁添加非食用物质，严禁使用工业盐、工业染料、非法漂白剂处理；熟制花生所用食品添加剂须符合 GB 2760-2024，不得超范围、超限量使用。 **▲5. 标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"生干花生米"等）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。花生属于 GB 7718-2025 规定的八大		

						致敏物质之一，必须在标签上以加粗、下划线或在配料表邻近位置集中提示"含有花生及其制品"或"致敏物质提示：含有花生"。 若为熟制调味花生，须如实标示全部配料及食品添加剂具体名称。标签严禁标注"补血""降血压""降血脂""增强记忆力""调理"等暗示医疗或保健功能的词汇，也不得使用"零添加""不添加"等禁用声称。包装须采用食品级防潮、阻氧材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光，建议低温低湿储存以降低黄曲霉毒素污染风险；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：水分、酸价、过氧化值、感官要求、霉变粒、杂质、黄曲霉毒素 B_1 、铅、镉、农药残留（生干产品）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）、霉菌（熟制烘炒产品）。		
180	带壳花生	预包装	斤	40	相当或优于老街口、春旺、童年记	**▲1. 资质与合规性要求：** 带壳花生属于坚果与籽类食品中的籽类及其籽仁，现行食品安全国家标准适用 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，产	6.50	

						品质量可参考 GB/T 22165《坚果与籽类食品质量通则》或备案企业标准。 按加工方式分为生干花生、熟制花生（烘炒、油炸、蒸煮、盐焗等），均作为普通食品原料管理。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。 生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致（炒货食品及坚果制品/生干坚果籽类等）；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2. 感官要求：** 外壳完整、色泽自然，摇动无声响，具有花生固有香气；无霉变、无虫蛀、无异味、无泥沙杂质。GB 19300-2014 规定霉变粒限量：带壳产品≤2.0%，去壳产品≤0.5%。受潮霉变、有哈喇味、发苦、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3. 核心理化指标要求：** 执行 GB 19300-2014，重点控制水分（生干籽类≤16%）、酸价（以脂肪计≤3 mg/g）、过氧化值（以脂肪计≤0.50 g/100g）。 熟制花生（尤其是油炸、盐焗类）须重点关注酸价和过氧化值，防止油脂氧化酸败。若明示蛋白质、脂肪等特征成分，应符合企业明示值。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等		

						强制性标准。黄曲霉毒素 B_1 为花生类产品的核心安全指标，须严格执行 GB 2761 限量要求：花生及其制品中黄曲霉毒素 B_1 ≤20 μg/kg。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉等；农药残留须符合 GB 2763-2026（2026 年 3 月 1 日起实施），花生为农药残留重点管控品种，应重点检测吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、溴氰菊酯等常用农药。生干花生须符合 GB 2763 农药残留限量要求。 微生物及致病菌限量须符合 GB 29921，熟制产品重点关注沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。严禁添加非食用物质，严禁使用工业盐、工业染料、非法漂白剂处理；熟制花生所用食品添加剂须符合 GB 2760-2024，不得超范围、超限量使用。 **▲5. 标签标识与包装要求：**预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如"带壳花生"等）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表（若适用）。花生属于 GB 7718-2025 规定的八大致敏物质之一，必须在标签上以加粗、下划线或在配料表邻近位置集中提示"含有花生		

						及其制品"或"致敏物质提示：含有花生"。 若为熟制调味花生，须如实标示全部配料及食品添加剂具体名称。标签严禁标注"补血""降血压""降血脂""增强记忆力""调理"等暗示医疗或保健功能的词汇，也不得使用"零添加""不添加"等禁用声称。包装须采用食品级防潮、阻氧材料，密封良好，无破损、无污染。产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味库房，防潮、防虫、防鼠、避光，建议低温低湿储存以降低黄曲霉毒素污染风险；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：水分、酸价、过氧化值、感官要求、霉变粒、杂质、黄曲霉毒素 B_1 、铅、镉、农药残留（生干产品）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）、霉菌（熟制烘炒产品）。		
181	伊面	2.5kg	件	100	相当或优于瀚宇、珍妍、华丰	**▲1.资质与合规性要求：** 伊面属于油炸型方便面/油炸面条类方便食品，通常按“方便面（油炸方便面）”或“油炸面条（非即食）”管理，生产企业须取得"SC"食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；产品类别编号通常	34.90	

						为 0701。伊面目前无统一强制性国家产品标准，食品安全应符合 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》及 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921、GB 14881 等现行强制性标准；质量指标可参照 GB/T 40772-2021《方便面》或备案有效的食品安全企业标准。多数伊面为油炸、半熟、非即食面制品，标签和食用说明须明确“需二次烹饪后食用”。 **▲2.感官要求：** 呈淡黄色至金黄色，色泽基本均匀，条状、饼状或块状形态完整，表面光滑，无明显焦糊、霉斑、油斑；具有伊面应有的油炸面香和蛋面香气，无哈喇味、酸败味、霉味、碱味过重及其他异味；无正常视力可见外来杂质。烹调后应无明显断条、并条，口感不夹生、不粘牙，柔软爽口。 受潮、霉变、酸败、有哈喇味、油污严重或夹杂异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 油炸型伊面面饼应符合 GB 17400-2015 要求：水分≤10.0 g/100g，酸价（以脂肪计）≤1.8 mg/g，过氧化值（以脂肪计）≤0.25 g/100g。 质量指标可参照 GB/T 40772-2021：油炸方便面脂肪含量≤24.0%，氯化钠≤2.5%，碘呈色度≥2.5，复水时间一般≤4 分钟；具体以企业明示标准或合同约定为准。 若为鲜炸半干伊面、非油炸湿伊面等特殊形态，应以备案企业标准控制水		

						分、酸价、过氧化值、复水性等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。伊面常用原辅料包括小麦粉、饮用水、食用植物油、鸡蛋、碳酸钠/碳酸钾、食用盐、着色剂等，须符合相应食品安全标准；食品添加剂不得超范围、超限量使用。 污染物限量应符合 GB 2762-2025 中面米制品相关要求，重点控制铅、镉、砷等；真菌毒素限量符合 GB 2761；农药残留符合 GB 2763-2026，小麦粉原料应关注呕吐毒素、黄曲霉毒素 B_1 等风险。 微生物限量应符合 GB 17400-2015 和 GB 29921，油炸型非即食伊面重点控制菌落总数、大肠菌群及致病菌。 严禁使用劣质油、反复煎炸油、工业碱、非食用色素及非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“伊面”“油炸伊面”“油炸面条（非即食）”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 若含鸡蛋、小麦等致敏原料，应按 GB 7718-2		

						025 要求标示致敏物质提示。标签应注明“非即食，需煮熟/复煮后食用”及建议烹调方法；不得标注“长寿面治病”“养胃”“降脂”“增强免疫力”等医疗或保健功能声称。 包装应采用食品级防潮、阻氧、防油材料，密封良好；贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味场所，防鼠、防虫、避光；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、水分、脂肪（油炸型）、酸价、过氧化值、碘呈色度、复水时间、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病菌、食品添加剂（若使用）、标签等项目；若配有调料包，还应按 GB 2760 及相关标准检测山梨酸、苯甲酸等防腐剂及调料包微生物指标。		
182	红薯粉条（手工酸辣粉）	预包装	斤	50	相当或优于双塔、康西爷、方家铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 红薯粉条属于淀粉及淀粉制品，食品安全执行 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》，产品质量执行 GB/T 23587-2024《淀粉制品质量通则》（2025 年 8 月 1 日起实施，替代 GB/T 23587-2009《粉条》）。 手工酸辣粉如为预包装成品，通常按“方便食品”或“其他食品”管理，需结合产品	5.90	

						形态、配料包组成确定 SC 许可类别；若为餐饮现场加工或半成品，则按餐饮服务要求管理。 原料红薯淀粉应符合 GB 31637-2025《食品安全国家标准 食用淀粉》。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 红薯粉条应呈红薯淀粉固有的青褐色、灰褐色或微黄色，色泽自然均匀，不得过于洁白或颜色异常鲜艳；条状粗细基本均匀，无并丝、碎丝、霉斑、肉眼可见外来杂质；具有红薯淀粉制品应有的气味和滋味，无酸败味、霉味、刺鼻硫磺味及其他异味；复水或煮制后柔软有韧性，不糊汤、不粘牙，咀嚼无明显砂质感。 手工酸辣粉成品应形态完整，粉条复水后弹性良好，汤汁或拌料风味正常，无酸败、腐败、哈喇味及异味。受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 干制红薯粉条水分应≤15.0 g/100g，湿粉条水分应≤60.0 g/100g；干制红薯粉条淀粉含量应≥75.0 g/100g，湿粉条应≥35.0 g/100g；灰分≤0.8 g/100g；煮食粉条断条率≤10.0%；方便粉条复		

						水时间≤8.0 min。 只有红薯淀粉在总淀粉中添加量超过 60%（按原始配料计算）方可命名为“红薯粉条”，并宜标明添加量；不足 60%不得以“红薯粉条”命名。手工酸辣粉若为预包装方便食品，还应按企业标准或执行标准控制酸价、过氧化值（含油脂料包）、氯化钠、总糖等指标。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。粉丝、粉条中铝的残留量≤200 mg/kg（干样品，以 Al 计），来源于硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝添加剂的使用须符合 GB 2760-2024 规定。 淀粉制品中二氧化硫残留量应符合 GB 2713 及 GB 2760-2024 要求，食用淀粉二氧化硫残留量限量为 0.03 g/kg，不得使用工业硫磺熏蒸。 自 2025 年 2 月 8 日起，淀粉制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，真菌毒素限量须符合 GB 2761，农药残留须符合 GB 2763-2026。严禁添加非食用物质，严禁使用工业明矾、工业色素、工业碱、硼砂等；酸辣粉调味包所用食品添加剂须符合 GB 2760-2024，不得超范围、超限量使用。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的		

						规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“红薯粉条”“手工酸辣粉（方便食品）”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。红薯粉条配料表应如实标示淀粉来源及占比，不得将非红薯淀粉产品标注为“纯红薯粉条”。 手工酸辣粉应如实标示粉条及所有料包配料，含致敏物质的应按 GB 7718-2025 提示。标签严禁标注“排毒”“降三高”“美容养颜”“调理肠胃”等医疗或保健功能声称。包装应采用食品级防潮、防油、密封材料；干粉条贮存于阴凉干燥处，湿粉条及方便酸辣粉按标示条件冷藏或常温贮存；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，红薯粉条应至少包含：水分、淀粉含量、灰分、断条率、感官要求：、铝残留量、二氧化硫残留量、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌；手工酸辣粉还应增加酸价、过氧化值（含油脂料包）、料包微生物及所用食品添加		

						剂项目。		
183	豆皮	10kg/箱	箱	50	相当或优于巷子本家、方家铺子、川珍	**▲1.资质与合规性要求：** 豆皮于非发酵豆制品，食品安全执行 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》；产品质量现行可执行 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》，自 2026 年 12 月 1 日起执行 GB/T 22106-2025《非发酵豆制品质量通则》。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为豆制品，品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 豆皮应呈淡黄色至金黄色，色泽自然均匀，有光泽，条状或片状形态完整，质地脆、易折断，断面可见层状或空心结构；具有大豆制品固有香气，无霉味、酸败味、刺鼻硫磺味及其他异味；无霉斑、虫蛀、泥沙及外来杂质。湿腐竹、鲜豆皮应色泽自然，组织柔软有弹性，无发粘、发滑、腐败味。复水后应有韧性，不糊烂、不粘牙。颜色过于洁白、发灰、油亮异常、有刺鼻气味或手感发粘的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 执行 GB/T 22106 系列标准，重点控制水分、蛋白质、复水性等。豆皮应如实标示蛋白质等特征指标，不得虚标。鲜豆皮还应重点控制水分和微生物指标，防止腐败变质。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、	108.43	

						GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。豆皮中若使用硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝添加剂，铝残留量不得超过 100 mg/kg（干样品，以 Al 计）。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，豆腐、豆干等非发酵豆制品中铅限量为 0.3 mg/kg。 真菌毒素限量须符合 GB 2761，大豆原料及豆制品应重点关注黄曲霉毒素 B_1 风险。 即食豆制品微生物及致病菌限量须符合 GB 29921。严禁超范围、超限量使用食品添加剂，严禁以染色、增重、漂白等方式处理产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“豆皮”“豆腐皮”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。大豆属于致敏物质，应按 GB 7718-2025 要求进行致敏物质提示。标签严禁标注“降血脂”“降血糖”“补肾”“美容养颜”“调理内分泌”等医疗或保健功能声称。干豆皮应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；鲜豆皮应按标签标示条件冷藏或低温贮存；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味		

						物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、水分、蛋白质、铝残留量（若使用含铝添加剂）、二氧化硫残留量（腐竹）、铅、黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌（即食产品）等项目。		
184	腐竹	预包装	斤	60	相当或优于大观楼、方家铺子、祖名	**▲1.资质与合规性要求：** 腐竹属于非发酵豆制品，食品安全执行 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》；产品质量现行可执行GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》，自 2026 年 12 月 1 日起执行 GB/T 22106-2025《非发酵豆制品质量通则》。其中，腐竹类按新国标分为腐皮和腐竹，并可区分干腐竹、湿腐竹。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为豆制品，品种明细须与实际产品形态一致；能提供出厂检验合格证明，资质文件真实有效，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 干腐竹应呈淡黄色至金黄色，色泽自然均匀，有光泽，条状或片状形态完整，质地脆、易折断，断面可见层状或空心结构；具有大豆制品固有香气，无霉味、酸败味、刺鼻硫磺味及其他异味；无霉斑、虫蛀、泥沙及外来杂	22.33	

						质。湿腐竹、鲜豆皮应色泽自然，组织柔软有弹性，无发粘、发滑、腐败味。复水后应有韧性，不糊烂、不粘牙。颜色过于洁白、发灰、油亮异常、有刺鼻气味或手感发粘的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 执行 GB/T 22106 系列标准，重点控制水分、蛋白质、复水性等。干腐竹蛋白质含量要求较高，现行 GB/T 22106-2008 中干腐竹蛋白质通常要求≥45.0 g/100g；自 2026 年 12 月 1 日起实施的 GB/T 22106-2025 将干腐竹蛋白质要求调整为≥40.0 g/100g，具体以产品明示执行标准或合同约定为准。腐竹应如实标示蛋白质等特征指标，不得虚标。湿腐竹还应重点控制水分和微生物指标，防止腐败变质。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。 腐竹、中若使用硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝添加剂，铝残留量不得超过 100 mg/kg（干样品，以 Al 计）。 腐竹类产品二氧化硫残留量不得超过 0.2 g/kg，严禁使用工业硫磺熏蒸、吊白块、硼砂等非食用物质。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，豆腐、豆干、腐竹等非发酵豆制品中铅限量为 0.3 mg/kg。 真菌毒素限量须符合 GB 2761，大豆原料及豆制品应重点关注黄曲霉毒素 B_1 风险。 即食豆制品微生物及致病菌限量须		

						符合 GB 29921。严禁超范围、超限量使用食品添加剂，严禁以染色、增重、漂白等方式处理产品。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“干腐竹”“湿腐竹”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。大豆属于致敏物质，应按 GB 7718-2025 要求进行致敏物质提示。标签严禁标注“降血脂”“降血糖”“补肾”“美容养颜”“调理内分泌”等医疗或保健功能声称。干腐竹应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；湿腐竹应按标签标示条件冷藏或低温贮存；运输过程中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、水分、蛋白质、铝残留量（若使用含铝添加剂）、二氧化硫残留量（腐竹）、铅、黄曲霉		

						毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、致病菌（即食产品）等项目。		
185	火腿肠	28g/支	支	604	相当或优于双汇、金锣、美好	**▲1.资质与合规性要求：** 火腿肠属于熟肉制品中的肉灌肠类/高温蒸煮肠，食品安全执行 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》，产品质量执行 GB/T 20712-2022《火腿肠质量通则》。产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 GB 14881-2025 等现行强制性标准。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致（肉灌肠类/腌腊肉制品类）；能提供出厂检验合格证明，原料畜禽肉须具备动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 肠衣完整、密封良好，无胀袋、破损、漏油；色泽呈产品固有颜色，组织状态均匀有弹性，切片后断面细腻；具有火腿肠应有的滋味和气味，无酸败味、腐败味、哈喇味及其他异味；无肉眼可见外来杂质。 **▲3.核心理化指标要求：** 火腿肠按 GB/T 20712-2022 分级控制：特级蛋白质≥12%、淀粉≤6%、外源蛋白≤2.5%；优级蛋白质≥11%、淀粉≤8%、外源蛋白≤5.0%；普通级蛋白质≥10%、淀粉≤10%、外源蛋白≤7.0%；无淀粉火腿肠蛋白质≥14%、淀粉≤1%。 **▲4.安全与添加剂要求：**	1.03	

						产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。 亚硝酸盐为肉灌肠类和腌腊肉制品核心管控项目：获证生产企业最大使用量 0.15 g/kg（以亚硝酸钠计），火腿肠残留量均≤30 mg/kg。 火腿肠中防腐剂使用须严格符合 GB 2760-2024：山梨酸及其钾盐最大使用量 1.5 g/kg，脱氢乙酸及其钠盐最大使用量 0.5 g/kg（肉罐头类除外），纳他霉素最大使用量 0.3 g/kg；苯甲酸及其钠盐、二氧化硫、糖精钠、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、苋菜红等在肉制品中全面禁止使用。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷等；真菌毒素限量符合 GB 2761；农药残留符合 GB 2763-2026；熟肉干制品等还需关注兽药残留（恩诺沙星、磺胺类）风险。 微生物及致病菌限量须符合 GB 29921，火腿肠作为即食产品重点关注沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等。 严禁使用病死畜禽肉、回收肉、工业染料、工业盐及非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“火腿肠		

						（特级/无淀粉））、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。火腿肠应标明淀粉含量等级。标签严禁标注“补血”“降血压”“降血脂”“增强免疫力”等医疗或保健功能声称，也不得使用“零添加”“不添加”等禁用声称。 包装应采用食品级材料，密封良好；火腿肠常温或冷藏产品按标签条件贮存；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，火腿肠应至少包含：感官、净含量、蛋白质、淀粉、脂肪、水分、亚硝酸盐残留量、山梨酸（若使用）、脱氢乙酸（若使用）、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌）。		
186	广式腊肠（甜）	预包装	斤	60	相当或优于皇上皇、广州酒家、荣业	**▲1.资质与合规性要求：** 广式腊肠属于腌腊肉制品，食品安全执行 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，产品质量可执行 GB/T 23493-2022《中式香肠质量通则》或 SB/T 10297-1999《广式腊肠》。 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 及 G	16.60	

						B 14881-2025 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品形态一致（肉灌肠类/腌腊肉制品类）；能提供出厂检验合格证明，原料畜禽肉须具备动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明，确保全程可追溯。 **▲2.感官要求：** 肠衣干燥完整，紧贴肉馅，无霉斑、无虫蛀、无破损；色泽呈自然暗红或红褐色，不得呈异常鲜红、荧光红或血红色；具有腊肠特有的腊香、酒香和肉香，无酸败味、腐败味、刺鼻异味；切面肉质紧密，肥瘦分布均匀。颜色异常鲜红、有刺鼻气味、表面发粘或煮后汤水严重发红的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 广式腊肠按 GB/T 23493-2022 控制：特级水分≤30%、蛋白质≥22%、脂肪≤35%，肉含量≥80%，不得添加外源蛋白及淀粉；普通级按企业明示标准执行。广式腊肠还应重点控制酸价、过氧化值，防止脂肪氧化酸败。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2760-2024、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。 亚硝酸盐为肉灌肠类和腌腊肉制品核心管控项目：获证生产企业最大使用量 0.15 g/kg（以亚硝酸钠计），广式腊肠残留量均≤30 mg/kg。广式腊肠自 2026 年起新增“红 2G”必检项目，红 2G 已列入《食品中		

						可能添加的非食用物质名录》，检出即属非法添加，涉嫌刑事犯罪。污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷等；真菌毒素限量符合 GB 2761；农药残留符合 GB 2763-2026；熟肉干制品等还需关注兽药残留（恩诺沙星、磺胺类）风险。微生物及致病菌限量须符合 GB 29921。严禁使用病死畜禽肉、回收肉、工业染料、工业盐及非食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“广式腊肠”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。广式腊肠应如实标示肉含量及肠衣类型。标签严禁标注“补血”“降血压”“降血脂”“增强免疫力”等医疗或保健功能声称，也不得使用“零添加”“不添加”等禁用声称。包装应采用食品级材料，密封良好；广式腊肠应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与保质期要求：** 交货时，产品剩余保质期原		

						则上不得少于标注保质期的2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，广式腊肠应至少包含：感官、净含量、水分、蛋白质、脂肪、肉含量、酸价、过氧化值、亚硝酸盐残留量、铅、总砷、红 2G、菌落总数、致病菌、霉菌等项目。		
187	红曲米	预包装	斤	10	相当或优于鲜窝窝、圣益田园、田陌上	**▲1.资质与合规性要求：** 红曲米按食品添加剂—着色剂管理，食品安全执行 GB 1886.19-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米》；在食品中使用须符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，不得超范围、超限量使用。 若产品为功能性红曲米、酿造用红曲或保健食品原料，应分别核对 QB/T 2847-2023、酿造红曲相关产品标准、保健食品注册要求或备案企业标准，不能简单按普通粮食原料采购和管理。 生产企业应取得相应食品生产许可或食品添加剂生产资质，许可类别、品种明细与实际产品用途一致；能提供出厂检验报告、合格证明及可追溯信息。 **▲2.感官要求：** 颗粒状红曲米应呈红色至暗紫红色，质地轻脆，断面粉红色至红色，具有红曲固有曲香，无霉变、结块、虫蛀及肉眼可见杂质；粉末状红曲米应呈棕色至暗紫色，断面呈粉红色，无霉味、酸败味、刺鼻异味。 受潮霉变、颜色异常发黑或发灰、结块	6.93	

						严重、有霉味或异味的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 食品添加剂红曲米应符合 GB 1886.19-2015 要求：水分≤10.0%；黄曲霉毒素 B_1 ≤5 μg/kg；色价≥1000 U/g；粉末状产品 150 μm 通过率≥95.0%；总砷≤1.0 mg/kg；重金属以铅计≤10.0 mg/kg。 若采购功能性红曲米，还应关注 QB/T 2847-2023 中莫纳可林 K、桔青霉素等特征指标；若用于保健食品，应按注册或备案技术要求控制洛伐他汀/莫纳可林类成分及桔青霉素。 **▲4.安全与添加剂要求：** 红曲米作为食品添加剂使用时，须严格执行 GB 2760-2024 允许的食品类别、最大使用量及禁用范围；婴幼儿食品等不得使用红曲米、红曲红作为着色剂。 污染物限量应符合 GB 2762，真菌毒素限量应符合 GB 2761，微生物指标应符合 GB 29921 及相关产品标准要求；农药残留应符合 GB 2763。 重点风险包括黄曲霉毒素 B_1 、桔青霉素、重金属、微生物污染及发酵过程杂菌污染。严禁使用霉变原料、工业染料、非食用色素或未经批准的菌株生产；不得以普通红曲米宣称“降血脂”“调节胆固醇”等保健或医疗功能。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》，		

						两项标准自 2027 年 3 月 16 日起实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。 食品添加剂红曲米应规范标示产品名称、真实属性、规格形态、色价或特征指标、生产日期/批号、保质期、贮存条件、生产者信息及执行标准；用于食品加工时，配料表应规范标示为“红曲米”或“红曲红”，不得随意写成“红米粉”“红米粉状色素”等不规范名称。 红曲米不属于 GB 7718-2025 规定的八大致敏物质，但若同一生产线还加工含花生、大豆、小麦、乳、蛋、鱼、甲壳纲动物、坚果等致敏物质，应评估交叉接触风险并按要求提示。 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、避光场所，防潮、防虫、防鼠，不得与有毒有害、有异味物品混存混运。 **▲6.批次时效与检验要求：** 交货时剩余保质期原则上不少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告建议至少包含：感官、水分、色价、黄曲霉毒素 B_1 、总砷、铅、桔青霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、致病菌；功能性红曲米还应增加莫纳可林 K 等项目；用于保健食品或出口产品时，应按注册要求、合同约定及目的国法规补充检测。		
188	红腰豆	432g/瓶	瓶	10	相当或优于百利、甘竹、吾谷为伴	**▲1.资质与合规性要求：** 红腰豆属菜豆类，按食用豆类原料管理。产品质量可分别参照 NY/T 599-2002《红	5.33	

						小豆》、GB/T 10461-2008《小豆》或备案有效的企业标准；若涉及地理标志产品，还应符合相应地方标准要求。 食品安全应符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源，确保全程可追溯。 **▲2. 感官要求：** 红腰豆呈肾形或椭圆形，种皮紫红色至暗红色，有光泽，颗粒饱满均匀，无霉变、虫蛀、破损粒及肉眼可见杂质；具有豆类固有气味，无酸败味、霉味、哈喇味及其他异味。受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3. 核心理化指标要求：** 干制红腰豆水分应≤14.0 g/100g（具体以执行标准或合同约定为准）；杂质总量≤1.0%，不完善粒、异色粒比例符合相应等级要求。 蛋白质含量一般≥20.0 g/100g（干基），淀粉含量≥50.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 采购时应重点核对品种真实性，红腰豆不得冒充赤小豆/红小豆销售。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。污染物限量须符合 GB		

						2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合 GB 29921 及相关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业染料、硫磺熏蒸、矿物油抛光等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。若产品经二氧化硫熏蒸处理，残留量须符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“红腰豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 产品名称须与品种真实属性一致：红腰豆不得标注为“赤小豆”或“红小豆”，不得宣称“利水消肿”“祛湿排毒”等药用或保健功能。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期		

						不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、淀粉、铅、镉、铬、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌等项目；若为即食豆类制品，还应增加相应微生物及添加剂检测项目。		
189	赤小豆	预包装	斤	10	相当或优于康美、燕之坊、方家铺子	**▲1.资质与合规性要求：** 赤小豆/红小豆属食用豆类，按食用豆类原料管理。产品质量可分别参照 NY/T 599-2002《红小豆》、GB/T 10461-2008《小豆》或备案有效的企业标准；若涉及地理标志产品，还应符合相应地方标准要求。 食品安全应符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等现行强制性标准。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别及品种明细须与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源，确保全程可追溯。 **▲2. 感官要求：** 赤小豆呈长椭圆形稍扁，种皮暗红或紫褐色，种脐线形白色、中间凹陷成纵沟，质地坚硬；红小豆呈短圆柱形或矩圆形，种皮暗红色，种脐白色不凹陷，质地较软易煮烂。 受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3. 核心理化指标要求：**	5.87	

						赤小豆/红小豆水分应≤14.0 g/100g（具体以执行标准或合同约定为准）；杂质总量≤1.0%，不完善粒、异色粒比例符合相应等级要求。 蛋白质含量一般≥20.0 g/100g（干基），淀粉含量≥50.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 采购时应重点核对品种真实性，红小豆与赤小豆因品种不同、用途不同，不得混称混用。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2761、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 29921 等强制性标准。污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合 GB 29921 及相关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业染料、硫磺熏蒸、矿物油抛光等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。若产品经二氧化硫熏蒸处理，残留量须符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“赤小豆”“红小豆”）、配料表、净		

						含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 产品名称须与品种真实属性一致：执行 NY/T 599-2002 的红小豆不得标注为药食同源“赤小豆”，不得宣称“利水消肿”“祛湿排毒”等药用或保健功能。 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、淀粉、铅、镉、铬、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、二氧化硫残留量（若使用）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌等项目；若为即食豆类制品，还应增加相应微生物及添加剂检测项目。		
190	糯米	预包装	斤	3000	相当或优于十月稻田、柴火大院、方家铺子	**▲1. 资质与合规性要求：** 糯米属大米类食用谷物，执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》，产品质量执行 GB/T 1354-2018《大米》、生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2. 感官要求：**	5.57	

						米粒呈乳白色或蜡白色，不透明或半透明，颗粒饱满均匀，有光泽；具有糯米固有香气，无霉味、酸败味、哈喇味及其他异味；无虫蛀、霉变、砂土及外来杂质。受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 糯米按 GB/T 1354-2018 控制：水分粳糯米≤15.5%（一等）/14.5%（二等），籼糯米≤15.0%（一等）/14.0%（二等）；碎米总量粳糯米≤3.0%（一等）/6.0%（二等），籼糯米≤5.0%（一等）/10.0%（二等）；直链淀粉含量粳糯米≤1.5%（一等）/2.0%（二等），籼糯米≤2.5%（一等）/3.0%（二等）；杂质≤0.1%。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷、总汞等；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物指标应符合相关产品标准要求。 严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。糯米类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB		

						7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，GB 7718-2025、GB 28050-2025 自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，新标准发布实施后，按新标准执行。须清晰标示产品名称、真实属性名称（“糯米/籼糯米/长糯米”）、质量等级、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表；产品名称须与真实属性一致，不得与圆糯米（粳糯米）或非糯性大米混淆。标签严禁标注“养胃治病”“降血糖”“祛湿排毒”等医疗或保健功能声称。包装应符合 GB/T 17109 粮食销售包装规定，封口严密、清洁卫生。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与检验要求：**交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。年度型式检验报告应至少包含：感官、净含量、加工精度、水分、碎米总量、小碎米、不完善粒、杂质（总量及无机杂质）、黄粒米、互混率、铅、镉、无机砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、农药残留等项目。		
191	黄小米	预包装	斤	2500	相当或优于十月稻田、柴火	**▲1.资质与合规性要求：**黄小米执行 GB/T 11766-2024《小米》（2025 年 5 月 1	6.30	

					大院、方家铺子	日起实施，替代 GB/T 11766-2008）。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2. 感官要求：** 颗粒细小圆润，色泽金黄或淡黄均匀，有自然谷物光泽；具有小米固有清香，无陈味、霉味、异味；无虫蛀、结块、泥沙及杂质。 黄小米与糯黄小米不得混称混用，采购时应通过颗粒大小、黏性特征加以区分。受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 黄小米按 GB/T 11766-2024 控制水分、不完善粒、碎米、杂质等加工质量指标，具体等级限值以执行标准或合同约定为准。 采购时须重点核对品种真实性，防止以普通小米冒充糯小米、以大黄米冒充黄小米。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷、总汞等；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物指标应符合相关产品标准要求。 严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非		

						食用物质。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“黄小米”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 产品名称须与品种真实属性一致：黄小米不得标注为“糯小米”。标签严禁标注“养胃治病”“降血糖”“祛湿排毒”等医疗或保健功能声称。 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，黄小米应至少包含：感官、净含量、水分、不完善粒、碎米、杂质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、农药残留、微生物等。		
192	糯黄小米	预包装	斤	2500	相当或优于十月稻田、柴火大院、方家铺子	**▲1.资质与合规性要求：** “糯黄小米”若为糜子脱壳后的糯性黄米，俗称“大黄米”“糯小米”，属黍米类，若为糯性谷子加工的小米，应标示为“糯小米”或“糯	4.60	

						性小米”，并符合 GB/T 11766-2024。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2. 感官要求：** 糯黄小米（大黄米/糯小米）：颗粒明显大于黄小米，呈淡黄色至金黄色，煮熟后黏性强；具有黍米固有香气，无异味。黄小米与糯黄小米不得混称混用，采购时应通过颗粒大小、黏性特征加以区分。 受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3. 核心理化指标要求：** 糯黄小米（大黄米）目前无统一国家标准，应以备案有效的企业标准控制水分、杂质、不完善粒等指标。采购时须重点核对品种真实性，防止以普通小米冒充糯小米、以大黄米冒充黄小米。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷、总汞等；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物指标应符合相关产品标准要求。 严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。		

						▲5. 标签标识与包装要求： 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“糯黄小米/大黄米”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 产品名称须与品种真实属性一致：“糯黄小米”应如实标示为“大黄米”。标签严禁标注“养胃治病”“降血糖”“祛湿排毒”等医疗或保健功能声称。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6. 批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，糯黄小米（大黄米）参照企业标准及粮食通用安全指标执行。		
193	圆糯米	预包装	斤	1500	相当或优于十月稻田、柴火大院、方家铺子	**▲1. 资质与合规性要求：** 圆糯米属大米类食用谷物，执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》，产品质量执行 GB/T 1354-2018《大米》；圆糯米为粳糯米，长糯米为籼糯米，均纳入该标准管理。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许	3.83	

						可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2.感官要求：** 米粒呈乳白色或蜡白色，不透明或半透明，颗粒饱满均匀，有光泽；具有糯米固有香气，无霉味、酸败味、哈喇味及其他异味；无虫蛀、霉变、砂土及外来杂质。圆糯米颗粒短圆，长糯米颗粒细长，两者均不得掺入非糯性大米。受潮霉变、发粘、有异味、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 圆糯米按 GB/T 1354-2018 控制：水分粳糯米≤15.5%（一等）/14.5%（二等），籼糯米≤15.0%（一等）/14.0%（二等）；碎米总量粳糯米≤3.0%（一等）/6.0%（二等），籼糯米≤5.0%（一等）/10.0%（二等）；直链淀粉含量粳糯米≤1.5%（一等）/2.0%（二等），籼糯米≤2.5%（一等）/3.0%（二等）；杂质≤0.1%。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、总砷、总汞等；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。微生物指标应符合相关产品标准要求。 严禁使用霉		

						变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“圆糯米/粳糯米”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。 产品名称须与品种真实属性一致：圆糯米应标示为“圆糯米”或“粳糯米”，不得与长糯米/籼糯米混淆。标签严禁标注“养胃治病”“降血糖”“祛湿排毒”等医疗或保健功能声称。 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。 **▲6.批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，圆糯米应至少包含：感官、净含量、水分、碎米总量、小碎米、直链淀粉含量、杂质、不完善粒、铅、镉、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B_1 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、农药残留、菌		

						落总数、霉菌等。		
194	开边去皮绿豆	预包装	斤	5000	相当或优于金威玛、十月稻田、燕之坊	**▲1.资质与合规性要求：** 开边去皮绿豆按食用豆类原料管理，食品安全执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。 开边去皮绿豆属豆类加工品，建议以备案有效的企业标准控制。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2.感官要求：** 开边去皮绿豆应呈淡黄色或黄白色，子叶完整，碎屑少，无霉变、虫蛀、结块及外来杂质。受潮霉变、发粘、有异味、色泽暗淡无光、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 水分：具体以执行标准或合同约定为准。 杂质总量≤1.0%，不完善粒比例符合相应等级要求。 蛋白质含量：具体以产品明示标准为准。开边去皮绿豆应重点控制碎豆率、脱皮率和杂质含量，不得掺入未去皮豆粒及其他杂豆。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1、赭曲霉毒素 A 等风险；	10.17	

						农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合相关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。豆类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“开边去皮绿豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称须与品种真实属性一致：开边去皮绿豆须明确标示“开边”“去皮”等加工状态。标签严禁标注“降血糖”“祛湿排毒”“补肾”等医疗或保健功能声称。 **▲6. 批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，开边去皮绿豆还应增加碎豆率、脱皮率、去皮残留率等项目。 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与		

						有毒、有害、有异味物品混装混运。		
195	绿豆	预包装	斤	2500	相当或优于金威玛、十月稻田、燕之坊	**▲1.资质与合规性要求：** 绿豆按食用豆类原料管理，食品安全执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。 产品质量参照绿豆执行 GB/T 10462-2015《绿豆》。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2.感官要求：** 绿豆呈绿色、黄绿色或深绿色，颗粒饱满均匀，有光泽，具固有豆香，无霉味、酸败味及异味。受潮霉变、发粘、有异味、色泽暗淡无光、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 水分：绿豆一般≤13.5%～14.0%，具体以执行标准或合同约定为准。 杂质总量≤1.0%，不完善粒比例符合相应等级要求。蛋白质含量：绿豆、红豆一般≥20.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合相	8.63	

						关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。豆类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“绿豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称须与品种真实属性一致：绿豆不得标注为“赤小豆”。标签严禁标注“降血糖”“祛湿排毒”“补肾”等医疗或保健功能声称。 **▲6.批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，带皮豆类应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、菌落总数、霉菌等。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有		

						害、有异味物品混装混运。		
196	黄豆	预包装	斤	1000	相当或优于金威玛、十月稻田、燕之坊	**▲1. 资质与合规性要求：** 黄豆按食用豆类原料管理，食品安全执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。 产品质量参照黄豆执行 GB 1352-2023《大豆》。生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2. 感官要求：** 黄豆呈自然黄色或淡黄色，有光泽，颗粒完整。受潮霉变、发粘、有异味、色泽暗淡无光、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 水分：黄豆按 GB 1352-2023 要求≤13.0%具体以执行标准或合同约定为准。 杂质总量≤1.0%，不完善粒比例符合相应等级要求。黄豆完整粒率≥85.0%（GB 1352-2023）。 蛋白质含量：黄豆一般≥35.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合相关产品标准要求。严禁使用	4.80	

						霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。豆类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5.标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“黄豆/黄大豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称须与品种真实属性一致：黄豆应如实标示大豆类别。标签严禁标注“降血糖”“祛湿排毒”“补肾”等医疗或保健功能声称。 **▲6.批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，带皮豆类应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、菌落总数、霉菌等。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有		

						害、有异味物品混装混运。		
197	红豆	预包装	斤	500	相当或优于金威玛、十月稻田、燕之坊	**▲1.资质与合规性要求：** 红豆按食用豆类原料管理，食品安全执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。 产品质量参照绿豆执行 GB/T 10462-2015《绿豆》生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2.感官要求：** 红豆呈深红、紫红或暗红色，颗粒饱满，种脐白色明显，具固有气味。受潮霉变、发粘、有异味、色泽暗淡无光、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.核心理化指标要求：** 水分：红豆一般≤13.5%～14.0%，具体以执行标准或合同约定为准。 杂质总量≤1.0%，不完善粒比例符合相应等级要求。红豆一般≥20.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 **▲4.安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合相关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法	10.13	

						手段处理产品；严禁添加非食用物质。豆类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 **▲5. 标签标识与包装要求：** 预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“红豆/红小豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称须与品种真实属性一致：红豆/红小豆不得与赤小豆混称。标签严禁标注“降血糖”“祛湿排毒”“补肾”等医疗或保健功能声称。 **▲6. 批次时效与检验要求：** 交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，带皮豆类应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、菌落总数、霉菌等。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
198	黑豆	预包装	斤	500	相当或优	**▲1. 资质与合规性要求：**	8.23	

					于金威玛、十月稻田、燕之坊	按食用豆类原料管理，食品安全执行 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。产品质量参照：黑豆执行 GB 1352-2023《大豆》。 生产企业须取得“SC”食品生产许可证，许可类别为粮食加工品，品种明细与实际产品一致；能提供出厂检验合格证明，原料应具备可追溯来源。 **▲2. 感官要求：** 黑豆种皮乌黑有光泽，剥开后子叶呈黄色或青绿色。受潮霉变、发粘、有异味、色泽暗淡无光、夹杂泥沙或异物的产品不得接收。 **▲3.** 核心理化指标要求： 水分：具体以执行标准或合同约定为准。 杂质总量≤1.0%，不完善粒比例符合相应等级要求。蛋白质含量：黑豆一般≥35.0 g/100g（干基），具体以产品明示标准为准。 **▲4. 安全与添加剂要求：** 产品须符合 GB 2715-2016、GB 2762-2025、GB 2763-2026、GB 2761 等强制性标准。 污染物限量须符合 GB 2762-2025，重点管控铅、镉、铬、总砷、汞等重金属；真菌毒素限量须符合 GB 2761，重点关注黄曲霉毒素 B_1、赭曲霉毒素 A 等风险；农药残留须符合 GB 2763-2026。 微生物指标应符合相关产品标准要求。严禁使用霉变原料、工业矿物油抛光、硫磺熏蒸、染色增白等非法手段处理产品；严禁添加非食用物质。豆类原粮原则上不应使用食品添加剂，若经		

						特殊加工处理，须严格符合 GB 2760-2024 规定。 ▲5. 标签标识与包装要求：预包装产品标签须符合 GB 7718-2025《预包装食品标签通则》及 GB 28050-2025《预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准自 2027 年 3 月 16 日起正式实施，过渡期内应提前完成标签合规调整。须清晰标示产品名称、真实属性名称（如“黑豆/黑大豆”）、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期到期日、贮存条件、SC 编号、执行标准号及营养成分表。产品名称须与品种真实属性一致：黑豆应如实标示大豆类别，标签严禁标注“降血糖”“祛湿排毒”“补肾”等医疗或保健功能声称。 ▲6. 批次时效与检验要求：交货时，产品剩余保质期原则上不得少于标注保质期的 2/3，或生产日期距收货日期不超过标注保质期的 1/3，具体以合同约定为准。 年度型式检验报告，带皮豆类应至少包含：感官、净含量、水分、杂质、不完善粒、异色粒、蛋白质、铅、镉、总砷、黄曲霉毒素 B_1 、赭曲霉毒素 A、农药残留、菌落总数、霉菌等。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味场所，防潮、防虫、防鼠；运输中严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。		
▲一、商务要求								
合同签订期			自中标通知书发出之日起 25 日内。					

总体要求	1.投标人为货物生产厂家的，每批次供货时须提供有关生产资格或生产许可等相关材料；投标人为货物销售代理商的，每批次供货时必须提供货物生产厂家针对本次项目的销售授权书或货物销售代理资格证明材料及货物生产厂家的有关资格或生产许可相关材料（以上材料必须提供，否则采购人有权拒绝接收其货物，并按违约进行处罚）。 所供原材料必须符合国家行业生产、卫生质量要求及检测标准，确保无污、无毒、无害，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、卫生，均能提供相应批次的合格检验证明（如具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告、产品合格证等）。采购人可根据实际情况，随时抽取送检，相关费用由供应商承担。 2.投标人必须负责中标原材料的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。 3.原材料具体需求品种和数量以采购人下达的订单为准。 4.投标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。 5.投标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定，服从采购人管理。 6.投标人除不可抗力原因外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权使用其他有资质公司代为采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。 7.投标人不得擅自变更采购人已确定的供应商品，应严格按要求（含名称、产地、规格和重量等）进行全面的检验，交货时出具货物的生产日期、产地、检验合格证明（报告）、出产证明等相关材料，否则，采购人有权拒收，并按违约进行处罚。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 8.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的原材料，投标人必须无条件退货；投标人未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对投标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可解除采购合同。
报价要求	1.投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供

	的服务，以及伴随的货物的价格：包含投标服务、货物成本、运输(含保险)装卸、搬运、检验、保险、利润、税费、质保期售后服务、雇员费、合同实施过程中的应预见和或不可预见等费用总和。所产生的费用由投标人负责。 2.投标人投标报价采用折扣率形式（以百分比整数表示，精确到个位数字）。响应折扣率范围：0%＜折扣率≤100%（例如：供货产品按上限单价八折供货时，投标折扣率应填报为80%；若实际结算价为上限单价的97%，则投标折扣率应填报为97%，以此类推）。若填报值超过100%或非整数百分比（如80.5%），则视为无效报价。 3.投标折扣率将作为货物实际结算的合同折扣率，结算时以学校实际采购量进行结算。 即当期某货物结算价=单价上限×合同折扣率×该货物实际采购量(例如：单价上限=100元/斤，合同折扣率=97%,该货物实际采购量=10斤，当期某货物结算价=100×0.97×10=970元)。
服务期限、地点	1.服务期限：自签订合同之日起1年。按实际采购量进行结算，若1年内原材料供应金额达到预算金额的100%，则自金额达标之日起3个工作日内终止合同。 2.服务地点：采购人指定地点（南宁市青秀区五合大道13号广西中医药大学仙葫校区、南宁市西乡塘区北湖街道明秀东路179号广西中医药大学明秀校区）
订货要求	1.批次供货要求：采购人提前1日向中标人提供产品采购需求，若该产品属于合同产品清单中的产品，则中标人须在次日上午10:00前将指定产品送达采购人指定地点；若该产品不属于合同产品清单中的产品，则中标人须在采购人提供产品需求当日与采购人协商确定产品单价并发函至采购人，并在次日上午10:00前将指定产品送达采购人指定地点。如因中标人不能按时、保质、保量供货，导致采购人自行采购（采购人有权自行采购），采购人自行采购实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出费用均由中标人承担，并承担由此给采购人造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），并接受违约处罚（每次不少于500元）。 2.临时订货要求：采购人因临时需求而需紧急供货的，有权在常规订货时间外临时向中标人订货，中标人须在12个小时内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，中标人在送货时有权要求采购人以书面方式对该次供货予以确认。 3.订货以订货单为准，临时订货以采购人通知为准。

	4.中标人须承诺具备24小时内供应采购人所需物资的能力。若因特殊情况，中标人无法响应采购人需求，按采购人规定时间交货，且因此导致采购人需从其他供应处进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由中标人承担，若出现上述情况达三次的，采购人有权追究中标人违约责任，并有权单方面解除合同。 5.中标人必须负责所有供货产品的运输和质量检测等工作，由此产生的全部费用由中标人负责。合同履行期间，如采购人需采购投标清单以外的新增产品，由采购人派出三人及以上询价小组与中标人共同前往当地批发市场，实地选取不少于3家商户询价比对行情，以市场公允批发价为基准，现场共同议定供货单价，该议定价格即为供货单价上限，结算单价不得高于此上限。询价记录由双方代表现场签字。询价结束后，中标人根据询价结果出具《价格确认清单》并加盖公章，经双方询价代表签字确认。所有新增产品未完成定价及书面确认手续的，采购人有权暂缓采购及货款结算。 6.投标折扣率（合同折扣率）将作为投标清单以外的新增产品实际结算的折扣率，结算时以学校实际采购量进行结算。 即投标清单以外的新增产品结算价=现场确定的供货单价×合同折扣率×该货物实际采购量(例如：单价上限=100元/斤，合同折扣率=97%,该货物实际采购量=10斤，投标清单以外的新增产品结算价=100×0.97×10=970元)。
配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，本项目投入不少于5辆车，并具备同时向两个独立校区同步配送的仓储与配送能力。 **注：投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件（包括：车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料），且车辆所属单位为投标人（以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆）；租赁车辆必须提供行驶证或购买发票（所有人为出租方）及租赁合同复印件（租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期）。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**
拟投入服务人员	1.投标人为本项目投入不少于6名固定服务人员。 2.两校区需各设1名固定对接专员；服务期内若需变更，须书面申请并征得采购人同意。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的**

	用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。
原材料配送相关要求	1.中标人必须按照采购人指定的产品名称、规格、数量要求在规定的时间（提供产品需求次日上午 10:00 前）将货物送到采购人指定地点，由采购人指定人员负责检查验收。双方须遵守交货时间，积极沟通，相互配合。因中标人未及时送货造成的影响和损失，由中标人负责全部责任。 3.无论采购人所购买的食品数量多少，中标人须无条件为采购人送货。 4.中标人必须向采购人提供所需要的有关合格资料。（例如：每次送货必须提供检验报告） 5.中标人送货人员须为本单位人员，不得随意更换或指派非中标人正式聘用的临时人员送货（送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件一并交采购人备案，如需更换送货人员，需提前 7 个工作日向采购人提出书面申请，经采购人同意后才可更换）。 6.合同履行期限内禁止以下食品送入采购人食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送的食品；第一次出现以下问题时中标人向采购人支付违约金 1000 元；第二次出现以下问题时中标人向采购人支付违约金 5000 元；第三次出现以下问题时中标人向采购人支付违约金 10000 元，并取消中标人的配送资格。 （1）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。 （2）含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。 （3）超过保存期的食品。 （4）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的，检验报告造假的。 （5）其他不符合食品安全要求的食品。
质量、包装要求	1.质量标准： （1）中标人所提供的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行，必须符

	合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行并可清晰溯源。 （2）中标人所提供的产品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 （3）中标人所提供产品的各项技术指标必须完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 （4）中标人所提供的产品必须完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相应食品的资质材料。若发现产品安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，中标人应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由中标人承担因此造成的全部责任和经济损失，并扣罚三倍履约保证金作为违约金。中标人须保证产品质量的稳定性，采购人根据实际情况对投标人提供的产品进行品质抽检，如发现质量未达到国家标准的情形，采购人有权拒绝接收、退回质量不达标产品且不承担由此产生的运输、人工等产品单价之外的费用，同时，采购人有权追究中标人违约责任和法律责任，要求中标人支付违约金，违约金为涉事货物价值的三倍。因产品质量不达标造成的一切责任和费用由中标人承担。如质量不达标情形达三次，采购人有权单方面解除合同。 2.包装要求： 产品包装须完好无损，不得出现腐败霉变、影响正常使用以及危害人身、财产安全的情况。
原材料验收要求	1.每批次供货时、中标人须提供相关的质量安全检验合格证明材料，如：具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告（上述材料如提供复印件，须加盖中标人单位公章）。 2.无产品合格证明及品质质量不符合规定要求的，中标人必须及时无条件退换货。 3.中标人所提供的原材料虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时给予退换货。 4.货物的验收工作由采购人和中标人共同进行。投标人提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人可对中标人进行处罚，若处罚后中标人仍未改正错误，采购人有权终止合同并扣

	罚全部履约保证金。 （1）食品配送中标人及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台账记录。 （2）双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 （3）验收人员应按采购文件的产品质量要求对产品质量进行验收检查。如确定中标人所提供产品与采购文件要求有所差异，要即刻通知中标人的送货人员。如发现产品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对产品损坏情况进行拍照并存档。对于产品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 5.验收中若发现投标人所供产品质量与合同约定、投标人承诺的产品质量保证、数量不符的，由投标人无条件收回所供应的产品，造成的损失及后果由投标人负责，并需在 3 小时内更换补充到位当批次所需产品；验收以采购人及定点中标人双方核准的数量及容量为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。 6.若中标人执意不更换补充不通过当天验收的产品，采购人可按此批产品当期结算价格对中标人进行处罚，没收当批产品的货款，并要求中标人提供合格产品。 7.验收工作程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。
售后服务要求	1、中标人为货物生产厂家的，每批次供货时须提供有关生产资格或生产许可等相关材料；中标人为货物销售代理商的，每批次供货时必须提供货物生产厂家针对本次项目的销售授权书或货物销售代理资格证明材料及货物生产厂家的有关资格或生产许可相关材料（以上材料必须提供，否则采购人有权拒绝接收其货物，并按违约进行处罚）。 2、中标人应在每批货物发货前 3 日内，对拟发送货物的质量、规格、数量进行全面的检验，交货时出具货物的生产日期、产地、检验合格证明（报告）、出产证明等相关材料，否则，采购人有权拒绝接收其货物，并按违约进行处罚。

	3、确定中标人后，中标人所填报的各种食品单价不随时间、市场价格、采购需求引起采购量变化等因素的变动而改变，直至采购人完成采购任务为止，否则按中标人违约处理，取消中标资格，并按违约进行处罚。 4、中标人必须按本标项需求一览表中的货物规格和数量报价，如因采购需求引起采购量(包含量增量减)变化的，则按中标人投标时所填报的单价及采购人实际用量进行实际结算。 5.中标人必须保证配送货物品种、数量的准确性，并以采购人的验货数量为准； 6.中标人每次供货时必须提供送货清单，供双方验货后签字确认（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容），清单作为采购人支付货款的依据之一。 7.中标人需在 1 小时内作出售后响应，并在 2 小时内对不合格货物进行更换，期间所产生的全部费用，均由中标人承担。
服务要求	1.投标人必须保证所提供的投标产品质量安全无害，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》《中华人民共和国原材料安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因供应商提供的产品质量问题导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。 2.采购人适时对投标产品进行抽样检查，并对检查情况建立档案。若抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同；如出现因中标产品质量不合格发生的安全事故，采购人有权终止合同，由供应商负全部责任并没收其全部履约保证金。 3.产品运输、配送过程中造成的损耗，由投标人负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由投标人承担。 4.合同履行过程中产品的相关检验检测费用由中标人承担。
付款条件	1.分批供货，每批次货款根据双方确认的单价及该批次的供货数量进行结算。 2.按月结算。即本月货款于次月以转账方式结算。以采购人与中标人双方签字确认后的送货单为依据，经双方汇总核对，双方确定应付金额后，采购人收到中标人开具的有效发票后 15 个工作日，采购人以银行转账方式进行结算，中标人必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正规发票及转账材料。

	中标人违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分 3 日内补足。
履约保证金	1.履约保证金金额：预算金额的 2%。 于中标通知书发出之日起 10 个工作日内提交至采购人指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，中标人应于 5 个工作日内补齐被扣金额。 2.履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。 3.履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由中标人向采购人提出申请，采购人在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，采购人 5 个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.履约保证金指定账户： 开户名称：广西中医药大学 开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行 银行账号：800072587800013 （备注栏需备注：饮食服务中心）
应急预案	1.投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 2.投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案。当接到采购人应急需求时，能承诺在 30 分钟内响应解决完成，投标人能针对承诺的送货时间提供相关证明材料。
企业实力与承诺	（1）为保证食品安全，投标人须承诺中标后购买《食品安全责任保险》，保险金额或总赔付金额：5000 万元及以上。购买的《食品安全责任保险》必须涵盖整个合同期。在投标文件中提供承诺书，格式自拟并加盖公章。签订本项目合同前提供购买《食品安全责任保险》合同或保单证明材料，原件核查。**注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。**
其他要求	1.投标人必须提供相关供货清单（包括原材料商标、名称、数量、单价、金额等信息，格式自拟），以便采购人月底结算货款。 2.交货验收必须由采购人和中标人共同进行，投标人送货时，根据市场监管局要求

	每批次需提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告。采购人可根据需要委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人的正常供餐工作的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标人负责。 3.验收工作的一般程序为:根据原材料采购清单的具体要求,对所购名称进行清点、称量、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 4.投标人可根据自身优势在响应本采购文件要求的基础上提供采购及配送服务方案、原材料安全措施、应急预案、服务承诺等。 5.如有，请提供履约能力相关证明或业绩证明或奖项证明。 6.投标人根据自身能力提供相关方案及承诺，对于以虚假承诺谋取中标（成交）的人将自行承担后果，其违法行为将报相关监督管理部门处理。 7.中标人须全力配合采购人信息化系统采购的各项工作,按采购人要求及时提供相关资料、做好对接沟通，保障信息化系统采购工作顺利推进。
违约责任	1.中标人提供的原材料（含投标清单外产品）出现假冒或者质量、安全问题以及服务质量不达标等问题,采购人有权视中标人违约情况要求其赔偿损失,可通报、警告,直至终止合同,并有权扣罚中标人 3 倍履约保证金。给采购人或采购人学生、职员造成实际损失的，采购人有权要求中标人承担全部赔偿损失，采购人先行对外承担赔偿责任的，有权向中标人追偿，中标人拒绝支付赔偿款的，采购人有权在当月的应付款项中扣除相应费用,同时采购人有权禁止中标人及其关联方与采购人进行合作。 2.中标人因自身原因未按时间交货，单次送货中任一品类延迟超过半小时的，视为 1 次违约，采购人有权按 1500 元/次收取违约金(无论采购人拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚)，迟延超过 1 小时的，按 3000 元/次收取违约金（无论采购人拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚。）因未按时间交货影响正常供餐的(如备餐延误、学生停餐)，采购人将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 3.中标人提供原材料（含投标清单外产品）与采购人要求种类、品质不符，中

	标人应在 2 小时内将不符品种予以替换，逾期未替换（或替换后仍无法通过采购人验货）、或逾期替换超过 12 小时的，采购人有权拒收并要求中标人在 5 个工作日内支付相当于该批不符品种订货价款 20%的违约金。每个自然月内发生上述情形累计超过 3 次，或者中标人拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因中标人未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的原材料不合格导致采购人发生群体性原材料安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标人解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标人承担。履约保证金在扣除了中标人应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还中标人，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.在合同服务期内必须按时按量按质供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则扣罚涉事原材料（含投标清单外产品）价值的三倍金额作为经济赔偿，并从当月货款中扣除；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 5.因供应质量原因发生原材料（含投标清单外产品）安全事故，采购人有权立刻终止合同，扣除履约保证金，由此所产生的一切损失由中标人承担，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 6.中标人一旦中标，承诺折扣率报价（含投标清单外产品）在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。中标人在合同有效期内，被国家、行业管理部门通报批评并取消经营资格的或者被采购人列入采购禁入名单的，采购人将终止合同，取消其中标人资格。并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 7.中标人安排专人负责采购人采购事宜，中标人指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标人责任，采购人将按前第 2 项约定进行处罚。累计情形超过 3 次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标人解除本合同并扣罚全部履约保证金，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标人承担。 8.在履约期内，中标人不得以任何理由变更中标产品（含投标清单外产品）（如

	更换品牌或者品种、规格等），否则采购人有权终止合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 如确实因不可抗力的原因需要更换中标产品（含投标清单外产品），中标人必须以公对公正式发函至采购人，经采购人同意后，在保持原中标价格不变或低于中标价格的前提下更换为优于中标产品品种的产品，否则采购人有权终止合同并扣罚全部履约保证金。 9.所有因违约扣罚履约保证金导致实际金额低于合同约定的履约保证金标准的，中标人须在接到采购人书面通知后 10 个工作日内，将差额部分足额补缴至采购人指定账户；逾期未补足的，采购人有权从应付款项中直接扣除相应金额，或视同中标人严重违约，采取进一步合同追责措施（包括但不限于暂停供货、终止合同等）。 10.中标人违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分 3 日内补足。 11.本合同约定的违约责任范围、损失赔偿范围包括但不限于：直接经济损失、间接经济损失、消除影响的合理费用，以及守约方为维护自身合法权益而产生的合理律师费、诉讼费、保全费、保函费、鉴定费、公证费、差旅费等全部费用。
考察、监督办法与退出机制	1.考察：为保证项目质量，签订合同前，预中标人须随时接受学校代表到其经营或相关场所及准入条件等相关采购文件要求进行现场考察。若该投标人在投标文件中提供的上述材料与实际情况不符的，采购人有权认为该投标人虚假应标，并上报采购监督管理部门。 2.监督办法（详见附件 1 自营食堂食用油、调味品类定点供应服务采购考核表）：定期进行中标人供货测评，每月由学校代表对中标人的服务态度及价格等因素进行测评，对合格率低于 90%的供应商进行约谈整改，合格率低于 70%的中标人暂停供货一个月（合格率以考核总得分计算），停供期间由采购人通过临时采购程序（包括但不限于调配现有合格投标人资源、紧急询价采购或经审批的单一来源采购等方式）保障物资供应，该产品的地域差价费用由中标人承担。合格率低于 60%的中标人终止其供货合同。 3.退出机制：中标人有下列情况之一的，经采购人核实，解除与该中标人的采购合同，并由采购人启动应急预案。情节严重的，列入黑名单，5 年内不能参与我校原

	材料类经营活动，造成责任事故的将追究其法律责任。 (1)中标人不同意价格基准价或结算价的； (2)中标人有转包现象的； (3)中标人配送的原材料不经采购人同意就上架向学校销售，或不服从采购人、区市监局等相关部门常规管理，影响学校食堂开餐的，每个学期发生二次(含二次)以上的； (4)中标人发生配送原材料质量不合格引发重大原材料安全事故的； (5)中标人配送超过保质期、腐败变质、不经检验检疫的原材料； (6)中标人被管理部门吊销或注销原材料经营许可证的，或者有转标分标行为的； (7)中标人存在严重原材料安全隐患，被相关管理部门责令整改，整改二次都不达品类： (8)中标人不按时按质按量配送或拒绝配送，以次充好，短斤少两，服务态度恶劣，每个学期发生二次(含二次)以上的； (9)中标人不经学校同意，擅自改变学校采购清单的种类、品牌、质量和数量，每个学期发生二次(含二次)以上的； （10）中标人利用不正当手段拉拢学校管理人员、采购单位人员或验收人员的。 （11)中标人每批次未按市场监管局要求提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求，每学期发生三次（含三次）以上的。
验收标准	1.以满足采购人技术及服务要求为标准。 2.除另有约定外，在项目履行或验收过程中，采购人将同时按照采购文件及中标人投标文件承诺的条款进行验收，如所提供相关服务不符合要求或项目验收不合格，由中标人在规定时间内进行整改，给采购人造成的损失等费用均由中标人承担。拒不按要求整改（或经多次整改未能改善），或发现中标人在投标文件中有弄虚作假的行为，或在投标文件中有针对技术商务条款有虚假响应情况的，采购人追究中标人的责任，由此带来的一切损失由中标人自行承担。 3.其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采〔2015〕22 号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库〔2016〕205 号]规定执行。

附件 1：

自营食堂食用油、调味品类定点供应服务采购考核表

企业名称：		考核时间：		
一级指标	二级指标	考评细则	扣分罚款	备注
流程管理	准时送货	采购人每天所需原材料供应商应在采购人指定的时间内（上午 10 点整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。		
	足额配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		
	服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送工作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣 4 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送过程管理	配送过程不严格，发现下游供应商直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		

质量管理	原材料质量	发现某类原材料包装（含散装）产品包装上无产品名称、无生产厂家、无生产地址、无生产日期等相关信息，及出现原材料腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量5%以上），每次扣5分，并向采购人支付违约金3000元。		
	原材料每日评分汇总	未提供每批次未具备CMA资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求的。每次扣5分，并向采购人支付违约金3000元。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，惊慌失措，无应对方案处理的，每次扣2分，并向采购人支付违约金3000元。		
	清洁管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣2分，并向采购人支付违约金3000元。		
结算管理	结算精准	每月月初第一周供应商未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣2分，并向采购人支付违约金3000元。		
合计：				
总得分（总得分=100-合计的扣分值）				
说明	考核总得分为80分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于80分的，采购人有权终止与中标人合作。中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分（3）日内补足。			

分标 3（两校区自营食堂冷冻食品定点供应服务项目）采购预算：1091900 元

半成品类							
序号	名称	参考规格（kg）	单位	参考用量	参考品牌	上控单价（元/kg）	所属行业
1	鸡边腿	5.8	kg	58000	相当或优于德翔、昊明、北融、鸡冠山、美盛佳、新和盛	8.00	批发业
2	琵琶腿	7.4	kg	13320	相当或优于隆泰、众盛、博大、和盛、高盛	14.05	
3	半边鸭	7.6	kg	26600	相当或优于凤泽源、呱呱鸭、雅士亨、和顺、盛佳峰、众客	6.20	
4	鸡大胸	9.7	kg	9700	相当或优于和盛、博大、雅士亨、高盛、太合、天颐康、圣农	9.80	
5	三黄鸡	9.5	kg	38000	相当或优于中德、昊天、雅士亨、温氏妃子凤、蓝威	11.00	
6	鸭翅中	10	kg	5000	相当或优于和美、六和、众客、盛佳峰	14.13	
7	鸭翅根	10	kg	5000	相当或优于和美、众客、凤泽源、六和	6.03	
8	鸭腿（L）	9.5	kg	4750	相当或优于凤泽源、九盈、凤泽源、六和、众客	7.74	

9	白条鸭	15.3	kg	22950	相当或优于力源、华鸭、忠意、华兴、开启、桂柳	7.00	
10	熟鸭肠	10	kg	2000	相当或优于永真、永发、陵好、亿丰诚	9.60	
11	鱼香肉丝	10	kg	200	相当或优于大虞、夏星、易佰家、好庆友	15.80	
12	热狗	10	kg	5000	相当或优于其亮、香大王、名香园、美食颂、鸿津、膳瑞坊、昱九源	8.20	
13	椒麻辣子鸡	10	kg	5000	相当或优于盈泰、上特佳、巧千味、赢润德、立信	14.90	
14	烟熏鸭胸	10	kg	4500	相当或优于圣沣、嘉庚、好帮手、鸿津、海赐、神州、海阳	12.95	
15	卤汁福袋	9	kg	720	相当或优于农丫丫、晓塘人家、牧歌、学子膳、味庄	12.78	
16	狮子头	10	kg	2500	相当或优于惠发、官膳、美食瑶、瑞膳坊、兴威鸿方、神舟	8.20	
17	黑椒鸡扒	10	kg	2500	相当或优于盈泰、鲜玖伴、立信、昊合、学子膳、瑞发德、千般就	12.64	
18	烤蛋饺	7	kg	1050	相当或优于爱心、唐晓人家、晓塘人家、斌哥、翰翔、民宜鲜、鸿津	10.86	
19	无骨鸡柳	8	kg	2000	相当或优于微之润、官膳、鲜玖伴、源丰、立信、津动、正清和	11.34	
20	腿排堡(香辣)	10	kg	1000	相当或优于盈泰、瑞发德、合佳、孚德、正点、立信	13.65	
21	香菇贡丸	10	kg	350	相当或优于官膳、鸿津、名香园、兴威、金珊、峰元	8.20	

22	西式火腿	12.5	kg	125	相当或优于冠益、维宝、金桥、高技、齐赞、双汇	10.80	
23	撒尿牛丸	10	kg	250	相当或优于鸿津、官膳、名香园、铭兴、兴威、膳瑞坊、正清和、利美佳	8.20	
24	无骨鸡柳（雪花）	8	kg	160	相当或优于众和顺、源丰、立信、官膳、津动	11.30	
25	鸡排	10	kg	500	相当或优于惠发、裕礼、立信、裕禧、正大、津动、合佳	12.20	
26	腐皮虾味卷	10	kg	500	相当或优于安井、嘉福、雄丰、扬美	15.80	
27	燕饺	10	kg	500	相当或优于鸿津、安井、雄丰、吉好家、海欣	8.98	
28	虎皮鸡脚	18	kg	900	相当或优于渝勇强、好点、庆龙凤、安利、薛小胖、福诺客	14.72	
29	青虾仁	10	kg	150	相当或优于海庆兄弟、港洋、鲜美来、鱻谣、国联	29.00	
30	带鱼段	7.5	kg	150	相当或优于福一、隆福、海沃德	14.07	
31	单冻鸡肫（鸡胗）	9	kg	135	相当或优于成群、高盛、正大、和盛、隆泰、益客	11.33	
32	仿鱿鱼花	6	kg	120	相当或优于海欣、航宇、惠发、官膳、膳瑞坊	12.67	
33	黑椒丁骨猪排	10	kg	200	相当或优于德威、庆恒和、鸿欣、千般就、立信	21.50	
34	鸡米花	10	kg	200	相当或优于微之润、和顺康、圣农、大成、津动、立信、昊瑞天	9.30	

35	包心鱼丸	10	kg	300	相当或优于舜洋、鸿津、安井、名香园、福州、海霸王	8.20	
36	饭堂风味猪肉丸	10	kg	200	相当或优于鸿津、美好、庆恒和、官膳、名香园、佰旺	8.20	
37	濑尿牛肉风味丸	10	kg	300	相当或优于鸿津、安井、海王子、高技、膳瑞坊、正清和	8.20	
38	单冻鸡翅尖	10	kg	200	相当或优于隆泰、鸿尊达、昊明、佳丞、高盛、和盛、鸿森	10.53	
39	单冻鸡全翅	5	kg	150	相当或优于欢乐鸡、鸿尊达、龙鸟、龙榜、禾丰凤康、益客	25.50	
40	鸡翅根（L）	10	kg	500	相当或优于隆泰、博大、和盛、高盛	13.47	
41	海带结	2.6	kg	52	相当或优于姜氏、餐餐尚、亿海、亚洲渔港、海之肴	5.80	
42	墨鱼丸	10	kg	200	相当或优于铭兴、鸿津、安井、坤兴、兴威鸿方、佰旺、亿顺	10.00	
43	奥尔良腿排	10	kg	200	相当或优于微之润、立信、新和盛、瑞发德、合佳、喔喔达	11.30	
44	素肚片（带水）	7.5	kg	150	相当或优于餐餐尚、程程、源鑫、绿洲	4.30	
45	腊肠	5	kg	100	相当或优于名香园、许记鹏伟、江门、喜洋洋、鹏伟	15.20	
46	排骨粒	10	kg	200	相当或优于紫源、浩江、本家味、紫东怡、富有、豪冠豪	10.50	
47	清水鹌鹑蛋	16.2	kg	567	相当或优于飞龙、瑞鸣、艾格兄弟、捣蛋联盟、老匡记、品湘居	7.10	

48	鱿鱼条	10	kg	300	相当或优于章敏鲜、天环、源之味、港岛船长、海丰隆、福满舟	13.20	
49	梅菜肉饼	6	kg	180	相当或优于千般就、臻盛、德辉、美粮坊	18.90	
包点类							
序号	名称	参考规格（kg）	单位	参考用量	参考品牌	上控单价（元/kg）	所属行业
1	窝窝头	4.7kg	kg	141	相当或优于原点、安井、德晟祥、标点	9.50	批发业
2	地瓜丸	20g*20 粒*10 包（4KG）	kg	120	相当或优于大笑、千味央厨、阿诺	12.05	
3	雪山流沙包	80 克*6 个*20 包（9.6kg）	kg	336	相当或优于卷师兄、泓联、美臻点、悦盛	14.75	
4	粉丝包	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于香满家、泓联、荣昶、悦盛	12.85	
5	奶黄包	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于香满家、泓联、美臻点、悦盛	11.31	
6	豆沙包	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于香满家、泓联、荣昶、悦盛	12.65	
7	南瓜馒头	100 克*6 个*20 包（12kg）	kg	360	相当或优于卷师兄、泓联、荣昶、聚千、悦盛	9.87	
8	红糖馒头	100 克*6 个*20 包（12kg）	kg	360	相当或优于卷师兄、泓联、荣昶、悦盛	11.19	
9	七彩馒头	10 克*50 个*20 包（10kg）	kg	400	相当或优于马小贾、泓联、麦香园、创利	9.89	
10	小笼包	25 克*12 个*20 包（6kg）	kg	180	相当或优于杭州、泓联、思念、三全	17.40	

11	奶香馒头	25 克*12 个*32 包（9.6kg）	kg	288	相当或优于香满家、泓联、思念、歌膳	9.31	
12	开口叉烧包	40 克*12 个*28 包（13.4kg）	kg	402	相当或优于香满家、泓联、歌膳、聚千	14.27	
13	雪山香芋包	40 克*12 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、聚千、东旺四季	13.33	
14	七彩燕麦包	40 克*12 个*20 包（9.6kg）	kg	288	相当或优于卷师兄、泓联、美臻点、悦盛	13.85	
15	鲜肉包	40 克*12 个*28 包（13.4kg）	kg	402	相当或优于香满家、泓联、荣昶、悦盛	11.34	
16	紫薯包	40 克*12 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、歌膳、荣昶、歌膳	11.95	
17	莲蓉包	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于香满家、泓联、荣昶、悦盛	9.81	
18	酸菜包	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、荣昶	12.67	
19	双色馒头	40 克*12 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、麦香园	9.71	
20	核桃包	40 克*12 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、美臻点、歌膳	26.02	
21	热狗卷	80 克*6 个*24 包（11.5kg）	kg	345	相当或优于卷师兄、泓联、荣昶	12.54	
22	葱花卷	80g*6 个*20 包（9.6kg）	kg	288	相当或优于得道、泓联、鸿津、歌膳	11.41	
23	糯米烧麦	900g*10 包（9kg）	kg	270	相当或优于思念、三全、御米知、歌膳	11.83	
24	手工糯米鸡	150g*15 个*6 包（13.5kg）	kg	405	相当或优于思念、米其乐、众祺、歌膳	12.59	

25	手抓饼（原味、葱香味）	90g*10 片*8 包（7.2kg）	kg	252	相当或优于思念、三全、逗好吃、霍嘉	10.26	
26	酥脆油条	800g*6 包（4.8kg）	kg	144	相当或优于厨我行、三全、千味央厨	15.17	
27	经典早餐油条	400g*12 包（4.8kg）	kg	144	相当或优于三全、丰品园、新禧多多	16.68	
28	迷你小油条	500g*10 包（5kg）	kg	175	相当或优于三全、安井、千味央厨、思念	15.30	
29	脆皮香蕉	300g*20 包（6kg）	kg	180	相当或优于三全、阿诺、大笑	14.42	
30	南瓜饼	4.8kg	kg	144	相当或优于阿诺、优之原、大笑、三全、千味央厨	6.80	
31	绿茶佛饼	6.72kg	kg	168	相当或优于大笑、阿诺、家佳鋆	12.58	
32	山药卷	20g*20 包*10 个（4kg）	kg	140	相当或优于大笑、阿诺、优之原	17.36	

▲一、商务要求

合同签订期	自中标通知书发出之日起 25 日内。
服务期限及地点	1、服务期限：自合同签订之日起 1 年内，按采购人实际需求进行采购结算，或在合同期内食材供应金额达到预算金额的 100%后合同履约到期。 2、服务地点：广西中医药大学（采购人指定地点）。
报价要求	1.投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物的价格：包含投标服务、货物成本、运输(含保险)装卸、搬运、检验、保险、利润、税费、质保期售后服务、雇员费、合同实施过程中的应预见和或不可预见等费用总和。所产生的费用由投标人负责。 2.投标人投标报价采用折扣率形式（以百分比整数表示，精确到个位数字）。响应折扣率范围：0%＜折扣率≤100%（例如：供货产品按上限单价八折供货时，投标折

	扣率应填报为80%；若实际结算价为上限单价的97%，则投标折扣率应填报为97%，以此类推）。若填报值超过100%或非整数百分比（如80.5%），则视为无效报价。 3.投标折扣率将作为货物实际结算的合同折扣率，结算时以学校实际采购量进行结算。 即当期某货物结算价=单价上限×合同折扣率×该货物实际采购量(例如：单价上限=100元/斤，合同折扣率=97%,该货物实际采购量=10斤，当期某货物结算价=100×0.97×10=970元)。
付款方式	1.分批供货，每批次货款根据双方确认的单价及该批次的供货数量进行结算。 2.按月结算。即本月货款于次月以转账方式结算。以采购人与中标人双方签字确认后的送货单为依据，经双方汇总核对，双方确定应付金额后，采购人收到中标人开具的有效发票后15个工作日，采购人以银行转账方式进行结算，中标人必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正规发票及转账材料。 中标人违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分3日内补足。
配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，本项目投入不少于5辆车，其中含冷链车不少于1辆，并具备同时向两个独立校区同步配送的冷链仓储与配送能力。 **注：投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件（包括：车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料），且车辆所属单位为投标人（以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆）；租赁车辆必须提供行驶证或购买发票（所有人为出租方）及租赁合同复印件（租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期）。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**
拟投入服务人员	1.投标人为本项目投入不少于6名固定服务人员。 2.两校区需各设1名固定对接专员；服务期内若需变更，须书面申请并征得采购人同意。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培**

	训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。
质量、包装要求	1.质量标准： （1）冷冻食品必须是在市场上流通的，且具有“SC”标志或“QS”认证。产品必须是具有合法生产资质的厂家制作，定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期、产品合格证、贮存条件、执行产品标准号等。 （2）每次供货必须提供相应的检验合格证明。供货时的剩余保存期时间不得少于保质期的四分之三，严禁供应假冒伪劣产品。 （3）质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，包装完好、无异味、无病毒，达到合格的等级，冷藏状态下配送。 （4）中标人所提供的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行并可清晰溯源。 （5）中标人所提供的产品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 （6）中标人所提供产品的各项技术指标必须完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 （7）中标人所提供的产品必须完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相应食品的资质材料。若发现产品安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，中标人应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由中标人承担因此造成的全部责任和经济损失，并扣罚三倍履约保证金作为违约金。中标人须保证产品质量的稳定性，采购人根据实际情况对中标人提供的产品进行品质抽检，如发现质量未达到国家标准的情形，采购人有权拒绝接收、退回质量不达标产品且不承担由此产生的运输、人工等产品单价之外的费用，同时，采购人有权追究中标人违约责任和法律责任，要求中标人支付违约金，违约金为涉事食材价值的三倍。因产品质量不达标造成的一切责任和费用由中标人承担。 2.包装要求： 产品包装须完好无损，不得出现腐败霉变、影响正常使用以及危害人身、财产安全

	的情况。
订货要求	1.批次供货： 采购人提前 1 日向中标人提供产品采购需求，则中标人须在次日上午 10:00 前将指定产品按时按量送达采购人指定地点。如因中标人不能按时、保质、保量供货，延迟超过 1 小时的，采购人有权按 1 小时 200 元、2 小时 500 元；若延迟 24 小时的则按当日实际采购量的总金额的 3‰向中标人收取违约金，从当月结算经费中扣罚。延迟供货期间，采购人有权自行采购以满足需求；若采购人自行采购的实际费用超出本应向中标人支付的费用，超出部分及由此给采购人造成的一切损失（含直接经济损失与间接经济损失）均由中标人承担，且中标人需接受每次不少于 500 元的违约处罚。因未按时间交货影响正常供餐的，采购人将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全额履约保证金。 2.临时订货： 采购人因临时需求而需紧急供货的，有权在常规订货时间外临时向中标人订货，中标人须在 2 个小时内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，中标人在送货时有权要求采购人以书面方式对该次供货予以确认。 3.订货以订货单为准，临时订货以采购人通知为准。 4.中标人须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力。若因特殊情况，中标人无法响应采购人需求，按采购人规定时间交货，且因此导致采购人需从其他供应处进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由中标人承担，若出现临时订货中标人无法响应采购人需求，无法按采购人规定时间交货，且因此导致采购人需从其他供应处进行临时应急补货的情况达三次的，采购人有权追究中标人违约责任，并有权单方面解除合同。 5.中标人必须负责所有供货产品的运输和质量检测等工作，由此产生的全部费用由中标人负责。 6.中标目录外的货物由采购人与中标人共同协商后，另行定价采购。合同履行期间，如采购人需采购投标清单以外的新增产品，由采购人派出三人及以上询价小组与中标人共同前往当地批发市场，实地选取不少于 3 家商户询价比对行情，以市场公允

	批发价为基准，现场共同议定供货单价，该议定价格即为供货单价上限，结算单价不得高于此上限。询价记录由双方代表现场签字。询价结束后，中标人根据询价结果出具《价格确认清单》并加盖公章，经双方询价代表签字确认。所有新增产品未完成定价及书面确认手续的，采购人有权暂缓采购及货款结算。 7.投标折扣率（合同折扣率）将作为投标清单以外的新增产品实际结算的折扣率，结算时以学校实际采购量进行结算。 即投标清单以外的新增产品结算价=现场确定的供货单价×合同折扣率×该货物实际采购量(例如：单价上限=100 元/斤，合同折扣率=97%,该货物实际采购量=10 斤，投标清单以外的新增产品结算价=100×0.97×10=970 元)。
食品配送相关要求	1.中标人必须按照采购人指定的产品名称、规格、数量要求在规定的时间（提供产品需求次日上午 10:00 前）将货物送到采购人指定地点，由采购人指定人员负责检查验收。双方须遵守交货时间，积极沟通，相互配合。因中标人未及时送货造成的影响和损失，由中标人负责全部责任。 2.采购人提前 1 日向中标人提供产品采购需求,则中标人须在次日上午 10:00 前将指定产品按时按量送达采购人指定地点。如因中标人不能按时、保质、保量供货，延迟超过 1 小时的，采购人有权按 1 小时 200 元、2 小时 500 元；若延迟 24 小时的则按当日实际采购量的总金额的 3‰向中标人收取违约金，从当月结算经费中扣罚。延迟供货期间，采购人有权自行采购以满足需求；若采购人自行采购的实际费用超出本应向中标人支付的费用，超出部分及由此给采购人造成的一切损失（含直接经济损失与间接经济损失）均由中标人承担，且中标人需接受每次不少于 500 元的违约处罚。因未按时间交货影响正常供餐的，采购人将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全额履约保证金。 3.无论采购人所购买的食品数量多少，中标人须无条件为采购人送货。 4.中标人必须向采购人提供所需要的有关冷冻食品相关资料。（例如：每次送货必须提供检验报告） 5.中标人送货人员须为本单位人员,不得随意更换或指派非中标人正式聘用的临时人员送货（送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件一并交采购人备案，如需更换送货人员，需提前 7 个工作日向采购人提出书面申请，经采购人同意后才可更换）。

	6.合同履行期限内禁止以下食品送入采购人食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送的食品；出现以下问题时中标人向采购人支付涉事食材价值的三倍的违约金。如以下问题累计出现达三次，采购人有权单方面解除合同。 （1）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。 （2）含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。 （3）超过保存期的食品。 （4）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的，检验报告造假的。 （5）其他不符合食品安全要求的食品。
产品验收要求	1.产品的验收工作由采购人和中标人共同进行。中标人提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人可对中标人进行处罚，若处罚后中标人仍未改正错误，采购人有权终止合同。 （1）食品配送中标人及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台账记录。 （2）双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 （3）验收人员应按采购文件的产品质量要求对产品质量进行验收检查。如确定中标人所提供产品与采购文件要求有所差异，要即刻通知中标人的送货人员。如发现产品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对产品损坏情况进行拍照并存档。对于产品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 2.验收中若发现中标人所供产品质量与合同约定、中标人承诺的产品质量保证、数量不符的，由中标人无条件收回所供应的产品，造成的损失及后果由中标人负责，并需在 2 小时内更换补充到位当批次所需产品；验收以采购人及定点中标人双方核准的数量及容量为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。

	3.若中标人执意不更换补充不通过当天验收的产品，采购人可按此批产品当期结算价格对中标人进行罚款，没收当批产品的货款，并要求中标人提供合格产品，并按“食品配送相关要求”第6条规定对中标人进行处罚。 4.验收工作程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。
数量、验货及售后方面要求	1.中标人必须保证配送货物品种、数量的准确性，并以采购人的验货数量为准； 2.中标人每次供货时必须提供送货清单，供双方验货后签字确认（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容），清单作为采购人支付货款的依据之一。 3.中标人需在1小时内作出售后响应，并在3小时内对不合格食材进行更换，期间所产生的全部费用，均由中标人承担。
违约责任	1.中标人提供的原材料（含投标清单外产品）出现假冒或者质量、安全问题以及服务质量不达标等问题，采购人有权视中标人违约情况要求其赔偿损失，可通报、警告，直至终止合同，并有权扣罚中标人3倍履约保证金。给采购人或采购人单位学生、职员造成实际损失的，采购人有权要求中标人承担全部赔偿损失，采购人先行对外承担赔偿责任的，有权向中标人追偿，中标人拒绝支付赔偿款的，采购人有权在当月的应付款项中扣除相应费用，同时采购人有权禁止中标人及其关联方与采购人进行合作。 2.中标人因自身原因未按时间交货，单次送货中任一品类延迟超过半小时的，视为1次违约，采购人有权按1500元/次收取违约金(无论采购人拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚)，迟延超过1小时的，按3000元/次收取违约金（无论采购人拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚。）因未按时间交货影响正常供餐的(如备餐延误、学生停餐)，采购人将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 3.中标人提供原材料（含投标清单外产品）与采购人要求种类、品质不符，中标人应在2小时内将不符品种予以替换，逾期未替换（或替换后仍无法通过采购人验货）、或逾期替换超过12小时的，采购人有权拒收并要求中标人在5个工作日内支付相当于该批不符品种订货价款20%的违约金。 每个自然月内发生上述情形累计超过 3 次，或者中标人拒不支付违约金的，

	或者发生一次但情节严重的（如因中标人未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的原材料不合格导致采购人发生群体性原材料安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标人解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标人承担。履约保证金在扣除了中标人应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还中标人，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.在合同服务期内必须按时按量按质供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则扣罚涉事原材料（含投标清单外产品）价值的三倍金额作为经济赔偿，并从当月货款中扣除；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 5.因供应质量原因发生原材料（含投标清单外产品）安全事故，采购人有权立刻终止合同，扣除全部履约保证金，由此所产生的一切损失由中标人承担，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 6.中标人一旦中标，承诺折扣率报价（含投标清单外产品）在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 中标人在合同有效期内，被国家、行业管理部门通报批评并取消经营资格的或者被采购人列入采购禁入名单的，采购人将终止合同，取消其定点采购中标人资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 7.中标人安排专人负责采购人采购事宜，中标人指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标人责任，采购人将按前第 2 项约定进行处罚。累计情形超过 3 次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标人解除本合同并扣罚全部履约保证金，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标人承担。 8.在履约期内，中标人不得以任何理由变更成交产品（含投标清单外产品）（如更换品牌或者品种、规格等），否则采购人有权终止合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 如确实因不可抗力的原因需要更换成交产品（含投标清单外产品），中标人必须以公对公正式发函至采购人，经采购人同意后，在保持原成交价格不变或低于成

	交价格的前提下更换为优于成交产品品种的产品，否则采购人有权终止合同并扣罚全部履约保证金。 9.所有因违约扣罚履约保证金导致实际金额低于合同约定的履约保证金标准的，中标人须在接到采购人书面通知后10个工作日内，将差额部分足额补缴至采购人指定账户；逾期未补足的，采购人有权从应付款项中直接扣除相应金额，或视同中标人严重违约，采取进一步合同追责措施（包括但不限于暂停供货、终止合同等）。 10.中标人违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分3日内补足。 11.本合同约定的违约责任范围、损失赔偿范围包括但不限于：直接经济损失、间接经济损失、消除影响的合理费用，以及守约方为维护自身合法权益而产生的合理律师费、诉讼费、保全费、保函费、鉴定费、公证费、差旅费等全部费用。 12.中标人须在投标文件中加盖公章提交832平台扶贫产品协助采购承诺书。合同履行期内，中标人须根据采购人的书面采购需求，以中标时的中标折扣率，协助采购人在832扶贫产品平台采购同等品质的冷冻食品，协助采购人完成当年扶贫产品采购任务。若中标人无正当理由拒绝配合采购人完成采购需求、交付的冷冻食品品质不符合约定标准、结算价格超出约定定价规则，导致采购人当年扶贫产品采购任务无法完成，即构成违约：采购人有权扣罚全额履约保证金；中标人须在采购人发出整改通知后3个工作日内完成补采并交付合格产品，若逾期仍未完成，采购人有权委托第三方完成该部分采购，产生的额外费用全部由中标人承担。因平台货源不足、不可抗力等非中标人主观原因导致无法完成采购的，中标人须第一时间向采购人提供平台官方缺货凭证，双方协商调整采购计划，不视为中标人违约。
考察、监督办法与退出机制	1.考察：为保证项目质量，签订合同前，预中标人须随时接受学校代表到其经营或相关场所及准入条件等相关采购文件要求进行现场考察。若该投标人在投标文件中提供的上述材料与实际情况不符的，采购人有权认为该投标人虚假应标，并上报采购监督管理部门。 2.监督办法（详见附件1两校区自营食堂冷冻食品类定点供应服务采购考核表）：定期进行中标人供货测评，每月由学校代表对中标人的服务态度及价格等因素进行测评，对合格率低于90%的中标人进行约谈整改，合格率低于70%的中标人暂停供

	货一个月（合格率以考核总得分计算），停供期间由采购人通过临时采购程序（包括但不限于调配现有合格投标人资源、紧急询价采购或经审批的单一来源采购等方式）保障物资供应，该产品的地域差价费用由中标人承担。合格率低于60%的中标人终止其供货合同。 3.退出机制：中标人有下列情况之一的，经采购人核实，解除与该中标人的采购合同，并由采购人启动应急预案。情节严重的，列入黑名单，5年内不能参与我校原材料类经营活动，造成责任事故的将追究其法律责任。 (1)中标人不同意价格基准价或结算价的； (2)中标人有转包现象的； (3)中标人配送的原材料不经采购人同意就上架向学校销售，或不服从采购人、区市监局等相关部门常规管理，影响学校食堂开餐的，每个学期发生二次(含二次)以上的； (4)中标人发生配送原材料质量不合格引发重大原材料安全事故的； (5)中标人配送超过保质期、腐败变质、不经检验检疫的原材料； (6)中标人被管理部门吊销或注销原材料经营许可证的，或者有转标分标行为的； (7)中标人存在严重原材料安全隐患，被相关管理部门责令整改，整改二次都不达品类： (8)中标人不按时按质按量配送或拒绝配送，以次充好，短斤少两，服务态度恶劣，每个学期发生二次(含二次)以上的； (9)中标人不经学校同意，擅自改变学校采购清单的种类、品牌、质量和数量，每个学期发生二次(含二次)以上的； （10）中标人利用不正当手段拉拢学校管理人员、采购单位人员或验收人员的。 （11)中标人每批次未按市场监管局要求提供具备CMA资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求，每学期发生三次（含三次）。
履约保证金	1.履约保证金金额：预算金额的2%。 于中标通知书发出之日起10个工作日内提交至采购人指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，中标人应于5个工作日内补齐被扣金额。 2.履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的

	保函等非现金方式。 3.履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由中标人向采购人提出申请，采购人在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，采购人5个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 4.履约保证金指定账户： 开户名称：广西中医药大学（备注栏需备注：饮食服务中心） 开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行 银行账号：800072587800013
应急预案	1.投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 2.投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案。当接到采购人应急需求时，能承诺在30分钟内响应解决完成，投标人能针对承诺的送货时间提供相关证明材料。
企业实力与承诺	（1）为保证食品安全，投标人须承诺中标后购买《食品安全责任保险》，保险金额或总赔付金额：5000万元及以上。购买的《食品安全责任保险》必须涵盖整个合同期。在投标文件中提供承诺书，格式自拟并加盖公章。签订本项目合同前提供购买《食品安全责任保险》合同或保单证明材料，原件核查。**注：本承诺将列入合同条款，投标人无法履行承诺按合同违约处理，扣罚履约保证金。**
其他要求	1.扶贫产品相关采购要求 （1）根据扶贫、乡村振兴等政策需求，采购人可要求中标人通过832平台或指定的平台(渠道)采购冷冻食品类相关扶贫产品(具体要求以采购人的书面通知为准)。 （2）中标人通过832平台或指定的平台（渠道）采购冷冻食品类相关扶贫产品，冷冻食品类相关产品的结算价格按中标时的中标折扣率作为结算价格执行。 （3）若采购人有需要时，中标人须积极配合采购人完成每年认购扶贫产品任务或其他采购任务，并按采购人要求提供扶贫产品的有效证明材料。 （4）承诺：投标人需在投标文件中提供承诺书，承诺在合同期内，根据采购人要求，以中标时的中标折扣率，协助采购人在832扶贫产品平台采购同等品质的冷冻食品，协助采购人完成当年扶贫产品采购任务。注：本承诺将列入合同条款，投标

	人无法履行承诺按合同违约处理，并扣罚履约保证金。 2.中标人须全力配合采购人信息化系统采购的各项工作，按采购人要求及时提供相关资料、做好对接沟通，保障信息化系统采购工作顺利推进。

附件 1：

两校区自营食堂冷冻食品类定点供应服务采购考核表

企业名称：			考核时间：	
一级 指标	二级 指标	考评细则	扣分 罚款	备注
流程 管理	准时 送货	采购人每天所需原材料供应商应在采购人指定的时间内（上午 10 点整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。中标人逾期供货的，延迟超过 1 小时的，甲方有权按 1 小时 200 元、2 小时 500 元；延迟 24 小时的每天按合同总金额的 3‰向对方支付违约金，从当月结算经费中扣罚。超过 5 天甲方有权解除合同，违约方承担因此给甲方造成的全部经济损失，如甲方因此解除合同的，中标人应当自收到甲方解除合同通知之日起 15 日内退还甲方已经支付的全部款项并扣罚全部履约保证金；甲方无故逾期支付合同款的，每天向中标人偿付逾期应付但尚未支付合同款额的 1‰ 利息，但该利息累计不超过逾期应付但尚未支付合同款额的 1%。		
	足额 配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		

	服务 态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送工 作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据 清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣 4 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送过 程管理	配送过程不严格，发现下游供应商直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
质量 管理	原材料 质量	发现某类原材料包装（含散装）产品包装上无产品名称、无生产厂家、无生产地址、无生产日期等相关信息，及出现原材料腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量 5%以上）,每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	原材料每 日评分 汇总	未提供每批次未具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求的。每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
科学 管理	应急 预案	出现突发事件，惊慌失措，无应对方案处理的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		

	清洁 管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
结算 管理	结算精准	每月月初第一周供应商未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
合计：				
总得分（总得分=100-合计的扣分值）				
说明	考核总得分为 80 分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于 80 分的，采购人有权终止与中标人合作。 中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分（3）日内补足。			

附件：

中小微企业划型标准

行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
农、林、牧、渔	营业收入（Y）	万元	500≤Y＜20000	50≤Y＜500	Y＜50
工业	从业人员（X）	人	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入（Y）	万元	2000≤Y＜40000	300≤Y＜2000	Y＜300
建筑业	营业收入（Y）	万元	6000≤Y＜80000	300≤Y＜6000	Y＜300
	资产总额（Z）	万元	5000≤Z＜80000	300≤Z＜5000	Z＜300
批发业	从业人员（X）	人	20≤X＜200	5≤X＜20	X＜5
	营业收入（Y）	万元	5000≤Y＜40000	1000≤Y＜5000	Y＜1000
零售业	从业人员（X）	人	50≤X＜300	10≤X＜50	X＜10
	营业收入（Y）	万元	500≤Y＜20000	100≤Y＜500	Y＜100
交通运输业	从业人员（X）	人	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入（Y）	万元	3000≤Y＜30000	200≤Y＜3000	Y＜200
仓储业	从业人员（X）	人	100≤X＜200	20≤X＜100	X＜20
	营业收入（Y）	万元	1000≤Y＜30000	100≤Y＜1000	Y＜100
邮政业	从业人员（X）	人	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入（Y）	万元	2000≤Y＜30000	100≤Y＜2000	Y＜100
住宿业	从业人员（X）	人	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入（Y）	万元	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
餐饮业	从业人员（X）	人	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入（Y）	万元	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
信息传输业	从业人员（X）	人	100≤X＜2000	10≤X＜100	X＜10
	营业收入（Y）	万元	1000≤Y＜100000	100≤Y＜1000	Y＜100
软件和信息技术服务业	从业人员（X）	人	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入（Y）	万元	1000≤Y＜10000	50≤Y＜1000	Y＜50
房地产开发经营	营业收入（Y）	万元	1000≤Y＜200000	100≤X＜1000	X＜100
	资产总额（Z）	万元	5000≤Z＜10000	2000≤Y＜5000	Y＜2000
物业管理	从业人员（X）	人	300≤X＜1000	100≤X＜300	X＜100
	营业收入（Y）	万元	1000≤Y＜5000	500≤Y＜1000	Y＜500
租赁和商务服务业	从业人员（X）	人	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	资产总额（Z）	万元	8000≤Z＜120000	100≤Z＜8000	Y＜100
其他未列明行业	从业人员（X）	人	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

第三章　投标人须知

第一节 投标人须知前附表

条款号	项目内容	编列内容
6.1	是否接受联合体投标	不允许联合体投标。
6.2	联合体投标要求	无。
7.2	是否允许转包/分包	不允许转包/分包 转包/分包内容：_____/_____ 转包/分包金额或者比例：_____/_____
11.2	媒体发布渠道	与本项目相关的政府采购业务澄清、更正及与之相关的事项将在采购公告中“六、其他补充事宜”中网上查询地址上发布。
11.6	是否组织标前答疑会	☑不组织召开开标前答疑会 □组织召开开标前答疑会 会议开始时间：___年__月__日__时__分，逾期后果自负。会议地点：
13.1	资格证明文件组成	1、投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等），投标人为自然人的，提供身份证复印件；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 2、投标人依法缴纳税收的相关材料[投标截止之日前半年内]任意连续三个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的投标人，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[投标截止之日前半年内]任意连续三个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的只需提供从取得营业执照起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 4、投标人财务状况报告[2025年度财务报表复印件，或者银行出具的资信证明，或者中国人民银行征信中心出具的信用报告（企业投标的提供企业信用报告，自然人投标的提供个人信用报告，投标人属于成立时间在规定年度之后的法人或其他组织，需提供成立之日起至投标截止时间前的月报表或银行出具的资信证明或者中国人民银行征信中心出具的企业信用报告；资信证明应在有效期内，未注

		明有效期的，银行出具时间至投标截止时间不超过一年]）；（**必须提供，否则按无效投标处理**） 5、投标人直接控股、管理关系信息表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 6、投标资格声明（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 7、联合体协议书（格式后附）；（**联合体投标时必须提供，否则作无效投标处理**） 8、投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 9、中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件**（必须提供，否则作无效投标处理）** 10、投标人需提供无食品安全事故记录、未列入严重违法失信名单承诺函。**（必须提供，否则作无效投标处理；格式自拟）** 11、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。 **注：1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** **2.投标资格声明必须在规定签章处加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** **3.投标人直接控股、管理关系信息表必须在规定签章处加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** **4.联合体投标时，第1-5项资格证明文件联合体各方均必须分别提供，联合体各方分别盖章和签字，否则投标文件按无效响应处理。**
	商务文件组成	1、无串通投标行为的承诺函（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 2、投标保证金提交凭证；（**必须提供，否则按无效投标处理**） 3、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（**除自然人投标外必须提供，否则作无效投标处理**） 4、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（**委托时必须提供，否则作无效投标处理**） 5、商务条款偏离表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 6、投标人情况介绍（格式自拟）； 7、投标人类似业绩的证明文件（格式后附）；（如有，请提供） 8、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明

		材料（格式自拟）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。 **注： 1.法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字，并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** **2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。**
	技术文件组成	1、技术要求偏离表（格式后附）；**（必须提供，否则按无效投标处理）** 2、服务方案（格式自拟）；**（必须提供，否则按无效投标处理）** 3、售后服务承诺（格式自拟）；**（必须提供，否则按无效投标处理）** 4、项目实施人员一览表（格式后附）；**（必须提供，否则按无效投标处理）** 5、投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）； 6、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明。 **注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人电子公章，否则作无效投标处理。**
	报价文件组成	1、投标函（格式后附）；**（必须提供，否则作无效投标处理）** 2、开标一览表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**） 3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明**（格式自拟）**。 **注：投标函、开标一览表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处逐一签字并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。**
16.2	投标报价要求	投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物的价格；包含投标货物的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。（采购需求另有约定的，从其约定）
17.2	投标有效期	自投标截止之日起 60 日。
18.1	投标保证金金额	1、投标保证金：应按《招标公告》第六条规定缴纳； 开户名称：广西睿翼工程咨询有限公司南宁分公司 开户银行：华夏银行股份有限公司南宁青秀支行 银行账户：13053000000217831 **备注：** **1、投标截止时间后提交的，或未足额缴纳的，视为无效投标保证金。** **2、投标人采用现钞方式或从个人账户（自然人投标除外）转出的投标保证金，视为无效投标保证金。** **3、投标保证金缴纳形式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函，禁止采用现钞方式。**

		4.采用支票、汇票、本票或者保函等形式的，投标人应于提交投标文件截止时间前递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件至我公司财务处。 **财务处联系方式：地址：南宁市青秀区民族大道32号宜尚酒店停车场内一楼；电话：0771-5349283。** **5、支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的，视为无效投标保证金。** **6.保函有效期低于投标有效期的，视为无效投标保证金。** **7.采用银行、保险机构出具保函的，必须为无条件保函，否则视为无效投标保证金。** **8、办理投标保证金手续时，请务必在保证金凭据上注明或写明项目名称及项目编号及分标号（如有），以免耽误投标。** **9、未中标人的投标保证金在中标通知书发出后5个工作日内退还，中标人的投标保证金在中标人与采购人签订合同后5个工作日内退还，投标保证金不计息。** **10、投标人有下列情形之一的，保证金将不予退还：** （1）投标人在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的； （2）投标人在投标文件中提供虚假材料的； （3）除因不可抗力或者招标文件认可的情形以外，中标人不与采购人签订合同的； （4）投标人与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的。 （5）招标文件规定的其他情形。
19.1	投标文件编制要求	投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格证明文件分别生成电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。 **特别说明：因项目存档需要，须按以下要求提供纸质投标投标文件：中标人在中标通知书发出后5天内须提交2套纸质版投标投标文件（含报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件。按要求加盖公章）给采购代理机构。提交的纸质版投标文件文本必须与其上传“广西政府采购云平台”的电子投标文件内容一致，不允许有篡改。如项目验收时因所提供的纸质投标文件与评标的投标文件不一致造成纠纷时，所有责任由中标人承担。**
20	备份投标文件	本项目不接受备份投标文件。

21.1	投标截止时间	详见招标公告。
	投标文件提交起止时间	详见招标公告。
	投标地点	详见招标公告。
	投标人递交投标样品截止时间及地点	时间：__/ 年 / 月 / 日 / 时 / 分（北京时间） 地点：_____/_____
23	开标时间、地点	详见招标公告
25.3（2）	投标人信用查询渠道	采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。 查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)》。
	信用查询截止时点	资格审查结束前
	查询记录和证据留存方式	在查询网站中直接截图查询记录，截图作为在“广西政府采购云平台”作为附件上传保存。
	信用信息使用规则	对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。
26	评标委员会的人数	5 人或以上单数
29.1	评标方法	☑综合评分法 □最低评标价法
29.2	允许负偏离项	商务条款评审中允许负偏离的条款数为 0 项。 技术需求评审中允许负偏离的条款数为 0 项。
30.1	确定中标人时，出现中标候选人分数并列的情形，确定中标人方式	采用综合评分法的采购项目，采购人确定中标人时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下的方式确定中标人： ☑依次按投标报价低的优先、技术评分高的优先、商务评分高的优先、响应时间短的优先的顺序确定。按上述方式无法确定的，由采购人随机抽取。
35.1	履约保证金	1.履约保证金金额：预算金额的 2%。 2.履约保证金的形式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。 3.缴纳时间：详见各分标采购需求。

		4.履约保证金退还条件与时间：详见各分标采购需求。 5.缴纳履约保证金的指定账户： 开户名称：广西中医药大学 开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行 银行账号：800072587800013 （备注栏需备注：饮食服务中心）
36.1	签订合同携带的材料	签订合同携带的证明材料： 1、委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 2、法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
38.2.1	接收质疑函方式	以书面形式（须按照招标文件要求格式）
	质疑联系部门及联系方式	质疑：投标人认为采购文件、采购过程、中标或者中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式（须按照招标文件要求格式）向采购人、采购代理机构提出质疑。投标人针对同一采购程序环节的质疑应在法定质疑期内一次性提出。 质疑材料接收要求：质疑人须按照招标文件“第七章 质疑材料格式”要求，提供相应完整材料内容才受理。材料缺项或未按照质疑材料格式提供的，不予受理，为此造成的后果由投标人自行承担。 接收质疑函方式：以书面形式（原件）（须按照招标文件要求格式）提交 质疑联系部门及联系方式：广西睿翼工程咨询有限公司，联系电话：0771-5349283 通讯地址：南宁市青秀区民族大道32号宜尚酒店停车场内一楼 业务时间：每天上午9时00分到12时00分，15时00分到17时30分，双休日和法定节假日不办理业务。
	现场提交质疑办理业务时间	质疑期内每个工作日9时00分到12时00分，15时00分到17时30分
40	采购代理费支付方式	1.本项目代理服务费由中标人在领取中标通知书前，一次性向采购代理机构支付。
	采购代理费收取标准	2.采购代理服务费收取标准：以各分标预算金额为计费额，参照国家发展计划委员会《招标代理服务费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号收费标准、《国家发展改革委关于降低部分建设项目

<table>
<tr><td></td><td></td><td>收费标准规范收费行为等有关问题的通知》(发改价格[2011]534 号)服务招标下浮 14.5%收取代理服务费。代理服务费不足 3000 元人民币的按 3000 元人民币收取。
3.代理服务收费标准<table><tr><td>费率
中标金额</td><td>货物招标</td><td>服务招标</td><td>工程招标</td></tr><tr><td>100 万元以下</td><td>1.5%</td><td>1.5%</td><td>1.0%</td></tr><tr><td>100～500 万元</td><td>1.1%</td><td>0.8%</td><td>0.7%</td></tr><tr><td>500～1000 万元</td><td>0.8%</td><td>0.45%</td><td>0.55%</td></tr><tr><td>1000～5000 万元</td><td>0.5%</td><td>0.25%</td><td>0.35%</td></tr><tr><td>5000 万元～1 亿元</td><td>0.25%</td><td>0.1%</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>1～5 亿元</td><td>0.05%</td><td>0.05%</td><td>0.05%</td></tr><tr><td>5～10 亿元</td><td>0.035%</td><td>0.035%</td><td>0.035%</td></tr><tr><td>10～50 亿元</td><td>0.008%</td><td>0.008%</td><td>0.008%</td></tr><tr><td>50～100 亿元</td><td>0.006%</td><td>0.006%</td><td>0.006%</td></tr><tr><td>100 亿以上</td><td>0.004%</td><td>0.004%</td><td>0.004%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>代理服务费收款账户信息</td><td>账户名称：广西睿翼工程咨询有限公司南宁分公司
开户银行：华夏银行股份有限公司南宁青秀支行
银行账号：13053000000217831</td></tr>
<tr><td>41.1</td><td>解释</td><td>解释权：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。
法律责任：本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》；《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购非招标采购方式管理办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。</td></tr>
<tr><td>41.2</td><td>其他释义</td><td>1.本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理</td></tr>
</table>

		规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章（含电子印章），除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2.投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。 3.本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。 4.自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。 5.本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。

第二节 投标人须知正文

一、总　则

1.适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2.定义

2.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2“采购代理机构” 指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3“供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4“投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6“书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.7“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

2.8“正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9“负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.10“允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

3.投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“招标公告”。

4.投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有法定代表人授权委托书（正本用原件，副本用复印件，按第六章要求格式填写）。

5.投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于勘查现场、编制投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6.联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）第九条第二款、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）和《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55 号）的规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

7.转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应行政许可。

7.3 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

8.特别说明：

8.1 如果本招标文件要求投标人提供资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，则投标人所提供的以上材料必须为投标人所拥有。

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

9.回避与串通投标

9.1 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；

（2）参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；

（3）参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；

（4）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（5）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；

（4）不同投标人的电子或纸质投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的纸质投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

（1）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；

（2）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

（3）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（5）供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

（7）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10.招标文件的组成

第一章 招标公告；

第二章 采购需求；

第三章 投标人须知；

第四章 评标方法及评标标准；

第五章 拟签订的合同文本；

第六章 投标文件格式；

第七章 质疑、投诉材料格式

11.招标文件的澄清、修改 、现场考察和答疑会

11.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

11.2 投标人应认真审阅本公开招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前以书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.3 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知(在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告及平台短信通知)所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。发出的澄清或者修改不影响投标文件编制的也应在截标前 3 日发出。

11.4 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，将变更时间将在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。

11.5 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，具体详见“投标人须知前附表”。

三、投标文件的编制

12.投标文件的编制原则

投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

13.投标文件的组成

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

（1）资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（2）商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（3）技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（4）报价文件： 具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2 投标文件电子版：具体要求见本节 19.投标文件编制。

14.投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2 投标计量单位

招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15.投标的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

16.投标报价

16.1 投标报价应按“第六章　投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投分标的单项内容作唯一报价。

17.投标有效期

17.1 投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。

17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18.投标保证金

18.1 应按《招标公告》第六条规定缴纳。

18.2 投标保证金的退还

未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还；中标人的投标保证金自政府采购合同签订之日起 5 个工作日内退还。

18.3 投标人有下列情形之一的，保证金将不予退还：

（1）投标人在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；

（2）投标人在投标文件中提供虚假材料的；

（3）除因不可抗力或者招标文件认可的情形以外，中标人不与采购人签订合同的；

（4）投标人与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的。

（5）招标文件规定的其他情形。

19.投标文件的编制

19.1 投标人应先安装“广西政府采购云电子投标客户端”（请自行前往广西政府采购云平台进行下载），并按照本项目招标文件规定的格式和顺序和广西政府采购云平台的要求编制并加密。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在广西政府采购云平台的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置签字（或者电子签名）、盖章（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），**否则按无效投标处理**。

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等）及公章一致，并与广西政府采购云平台中获取招标文件的投标人名称一致，投标人为自然人的，标注的投标人名称应与身份证姓名及签名一致，**否则按无效投标处理**。

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由投标人的法定代表人或者其委托代理人签字（或者电子签名）或者加盖公章或者加盖电子签章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20.备份投标文件

详见在“投标人须知前附表”。

21.投标文件的提交

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间和投标地点提交电子版投标文件。电子投标文件应在制作完成后，在投标截止时间前通过有效数字证书（CA 认证锁）进行电子签章、加密，然后通过网络将加密的电子投标文件递交至“广西政府采购云平台”。

21.2 未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求密封或者标记的电子投标文件，“广西政府采购云平台”将拒收。

21.3 电子版投标文件提交方式见“招标公告”中“四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点” 。

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交，投标截止时间前可以补充、修改

或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原投标文件，补充、修改后重新上传、提交，投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件，“广西政府采购云平台”将予以拒收。（补充、修改或者撤回方式可登陆“广西政府采购云平台”，依次进入“服务中心”中查看 “电子投标文件制作与投送教程”）

22.2“广西政府采购云平台”收到投标文件后向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

22.3 在投标截止时间后，采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

四、开　　标

23.开标时间和地点

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

23.2 如投标人成功解密投标文件，但未在“广西政府采购云平台”电子开标大厅参加开标的，视同认可开标过程和结果，由此产生的后果由投标人自行负责。 投标人不足 3 家的，不得开标。

24.开标程序

24.1开标形式：

（1）开标的准备工作由采购代理机构负责落实，采购代理机构必须基于“广西政府采购云平台”选取评审专家，如采购代理机构未按规定选取专家的，视为本次开评标无效，应当重新采购；

（2）采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过“广西政府采购云平台”组织线上开标活动、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.2开标程序：

（1）解密电子投标文件。“广西政府采购云平台”按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托“广西政府采购云平台”向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按招标文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人**须携带加密时所用的 CA 锁准时登录到“广西政府采购云平台”电子开标大厅签到并对电子投标文件解密**。开标后 5 分钟投标人还未进行解密的，代理机构要通知投标人。通知后，投标文件仍未按时解密，或者投标人没预留联系方式或预留联系方式无效，导致代理机构无法联系到投标人进行解密的，**均视为无效投标。**

（解密异常情况处理：详见本章 29.3 电子交易活动的中止。）

（2）**电子唱标。**投标文件解密结束，各投标供应商报价均在“广西政府采购云平台”远程不见面开标大厅展示；

（3）开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后 15 分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认，未确认的视同认可开标结果。

（4）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出在线询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

（5）开标结束。

特别说明：如遇“广西政府采购云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

五、资格审查

25.资格审查

25.1 开标结束后，采购人或采购代理机构依法通过电子投标文件对投标人的资格进行线上审查。

25.2 资格审查标准为本“招标文件”中“投标人须知前附表”13.1 点载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

25.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

（1）不具备招标文件中规定的资格要求的；

（2）在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”）

（3）同一合同项下的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

（4）投标文件未提供任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

（5）投标文件提供的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.5 资格审查的合格投标人不足 3 家的，不得评标。

六、评　标

26.组建评标委员会

评标委员会由采购人代表和评审专家组成，具体人数详见“投标人须知前附表”，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

27.评标的依据

评标委员会以招标文件为依据对投标文件进行评审，“第四章 评标方法和评标标准”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

28.评标原则

28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触，不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2 评委表决。在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准并由采购代理机构作记录。

28.3 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密（封闭式评标）的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.4 评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标按无效处理。

28.5 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

29.评标方法及评标标准

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 评标委员会按照**“第四章 评标方法和评标标准”**规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

29.3 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

（1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

（2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

（3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

（4）病毒发作导致不能进行正常操作的；

（4）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.4 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

七、中标和合同

30.确定中标人

30.1 采购代理机构在评标结束之日起 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

30.3 出现下列情形之一的，应予废标：

（1）符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

（4）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购人应当将废标理由通知所有投标人。

30.4 中标人拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。采购人或者采购代理发出中标通知书前，应当对中标人信用进行查询，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，取消其中标资格，并确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，以此类推。以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

31.2 中小企业在政府采购活动过程中，请根据企业的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受

社会监督。

32.发出中标通知书

在公告中标结果的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因。

33.无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。

34.合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标人（招标文件另有约定多名中标人的除外）。

35.履约保证金

见“投标人须知前附表”。

36.签订合同

6.1 中标人领取中标通知书（书面或电子）后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订采购合同（书面或电子）。如中标人为联合体的，联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

36.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同（最长不能超过 25 日）。

36.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，按照本须知正文第 30.4 条的规定执行。

37.政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

38.1 询问

38.1.1 供应商在开标前对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构项目负责人提出询问。

38.1.2 采购人或采购人委托的采购代理机构自受理询问之日起3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复内容不得涉及商业秘密。

38.1.3 询问事项可能影响中标、中标结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

38.2 质疑

38.2.1 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式（须按照招标文件要求格式）向采购人、采购代理机构提出质疑，质疑有效期结束后，采购人或采购代理机构不再受理该项目质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知前附表”。具体质疑起算时间及处理方式如下：

（1）潜在供应商依法获取公开招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在公开招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对公开招标文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对公开招标文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

（2）供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起 7 个工作日内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或代理机构提出，由采购人或代理机构受理并负责答复；对采购过程中采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

（3）供应商认为中标或者中标结果使自己的权益受到损害的，应当在中标或者中标结果公告期限届满之日起 7 个工作日内提出质疑，由采购人受理并负责答复。

38.2.2 供应商质疑实行实名制，其质疑应当有具体的质疑事项及事实根据，质疑应当坚持依法依规、诚实信用原则，不得进行虚假、恶意质疑。

38.2.3 质疑供应商可以委托代理人办理质疑事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理质疑事务时，除提交质疑书外，还应当提交质疑供应商的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

38.2.4 质疑供应商提起质疑应当符合下列条件：

（1）质疑供应商是参与所质疑项目采购活动的供应商（潜在供应商已依法获取可之一的采购文件的，可以对该采购文件质疑）；

（2）质疑函内容符合本章第 38.2.5 项的规定；

（3）在质疑有效期限内提起质疑；

（4）属于所质疑的采购人或采购人委托的采购代理机构组织的采购活动；

（5）同一质疑事项未经采购人或采购人委托的采购代理机构质疑处理；

（6）供应商对同一采购程序环节的质疑应当在质疑有效期内一次性提出；

（7）供应商提交质疑应当提交必要的证明材料，证明材料应以合法手段取得；

（8）财政部门规定的其他条件。

38.2.5 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法

定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据（列明权益受到损害的事实和理由）；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

38.2.6 采购人或采购人委托的采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商及其他有关供应商。对不符合质疑条件的质疑，答复不予受理，并说明理由；对符合质疑条件的质疑，对质疑事项作出答复

38.2.7 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标人的，应当依法另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

38.3 投诉

38.3.1 供应商认为采购文件、采购过程、中标和中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当首先依法向采购人或采购人委托的采购代理机构提出质疑。对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定期限内做出答复的，供应商可以在答复期满后 15 个工作日内向广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理部门提起投诉。

38.3.2 投诉人投诉时，应当提交投诉书，并按照被投诉采购人、采购代理机构和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列主要内容（如材料中有外文资料应同时附上对应的中文译本）（投诉书格式后附）：

（1）投诉人和被投诉人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；

（2）质疑和质疑答复情况及相关证明材料；

（3）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；

（4）事实依据；

（5）法律依据；

（6）提起投诉的日期。

（7）附件材料：营业执照副本内页复印件（要求证件有效并清晰反映企业法人经营范围；近期连续三个月依法缴纳税收和在职职工社会保障资金证明材料（复印件）。

38.3.3 投诉人可以委托代理人办理投诉事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理投诉事务时，除提交投诉书外，还应当提交投诉人的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

38.3.4 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

（1）投诉人是参与所投诉政府采购活动的供应商；

（2）提起投诉前已依法进行质疑；

（3）投诉书内容符合本章第 38.3.2 项的规定；

（4）在投诉有效期限内提起投诉；

（5）属于广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理部门管辖；

（6）同一投诉事项未经广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理部门投诉处理；

（7）国务院财政部门规定的其他条件。

38.3.5 广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理部门自受理投诉之日起 30 个工作日内，对投诉事项作出处理决定，并以书面形式通知投诉人、被投诉人及其他与投诉处理结果有利害关系的政府采购当事人。并将投诉结果在广西政府采购网发布。

38.3.6 广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，可以视具体情况暂停采购活动。

八、其他事项

39.代理服务费

代理服务收费标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”。

40. 需要补充的其他内容

40.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

40.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

40.3 本招标文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划

分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本招标文件规定的中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本招标文件规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据本招标文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

第四章　评标方法及评标标准

一、评标方法

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

二、评标程序

1.符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2.符合性审查不通过而导致投标无效的情形

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）报价文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；

（2）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（3）各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应分标采购预算金额的；

（4）投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

（5）修正后的报价，投标人不确认的；

（6）投标人属于本章第 5.1 条（2）项情形的。

（7）报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

2.2 在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

（2）委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；

（3）为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

（4）投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；

（5）商务要求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

（6）投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；

（7）投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

（8）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（9）属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；

（10）投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；

（11）招标文件明确不允许分包，投标文件拟分包的；

（12）未响应招标文件实质性要求的；

（13）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）技术要求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

（2）投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；

（3）虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

（4）招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）投标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；

（5）未响应招标文件实质性要求的。

2.4 其他投标无效的情形：

（1）投标文件未按招标文件要求签署或 CA 电子签章的；

（2）投标人提交两份或两份以上内容不同的投标文件；

（3）投标人在线制作投标文件时填写的报价金额与解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额不一致并拒绝按招标文件要求接受调整的；

（4）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形（或出现重大偏差）。

3.澄清补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在广西政府采购云平台发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在广西政府采购云平台接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖投标人电子签章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于采购人的原则由评标委员会进行判定。

4.投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）～（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，投标人的投标文件作无效投标处理。

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5.比较与评价

5.1 采用综合评分法的

（1）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（2）评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

1）评标委员会在评审中发现下列情形之一的，应当启动异常低价投标审查程序：

①投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50%的，即投标报价＜全部通过符合性审查供应商投标报价平均值×50%；

②投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 50%的，即投标报价＜通过符合性审查的次低报价供应商投标报价×50%；

③投标报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标报价＜采购项目最高限价×45%；

④评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2）评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第③项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，可不再重复提交。

评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。**供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**

采购人、采购代理机构应当为评标委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评标委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料；如有，以及评标委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

（3）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

（4）各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

（5）评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

（6）起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

三、评分标准

综合评分法（适用于1分标）

序号	评分类型	评分标准	分值
1	**价格分（满分30分）**		
1.1	价格分	（1）专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策，评标报价=投标报价。 （2）满足招标文件要求且评标报价最低的评标报价为评标基准价，其价格分为满分30分。 （3）价格分计算公式： 价格分=(评标基准价／评标报价)×30分	**30分**
2	**技术分（满分37分）**		
2.1	项目实施方案	一档（3分）：能针对采购单位机构性质提供切合采购人的配送流程服务方案，流程清晰，且对类似机构配送流程熟悉程度高。 二档（7分）：在满足一档基础上，能根据所配送货物的来源、生长环境、加工、包装、保存、运输等各环节的质量保证及食品安全措施有具体方案及说明。 三档（11分）：在满足二档基础上，能够提供一般供货、紧急供货，及特殊情况应急具体措施及方案，以及出现食材产品质量问题退换货承诺。 四档（15分）：在满足三档基础上，能针对项目提供相关管理制度（如：食品卫生、食品质量检验制度，进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度，食品准入台账登记制度，卫生检查制度，送货不达应急预案，从业人员健康制度，财务管理制度等），且所有制度内容完全贴合本项目生鲜配送实际场景，明确标注各制度的执行流程、责任岗位、落地时限。 **（注：不满足最低档次条件的计0分）**	**15分**
2.2	货源保障能力	根据投标人的货源保障能力与本项目匹配情况进行评定，满分8分。无证明材料不得分，可以提供以下证明材料（但不限于）： （1）基地自有产权等证明复印件或有效的租赁合同复印件，并加盖投标人公章。（此项满分4 分）	**8分**

		（2）提供与无公害生鲜生产基地（或其他蔬菜基地）的供货协议并加盖投标人公章。属于无公害生鲜生产基地的，一并提供无公害生鲜生产基地的相关证明。（此项满分 4 分）	
2.3	增值服务	一档（2 分）：投标人明确出具正式书面承诺函并加盖公章，清晰约定食材配送损耗率的量化判定标准，同时明确损耗食材当日补足的具体响应时限，完全覆盖采购人基础售后保障需求，得 2 分；未提供有效承诺函、或未明确损耗判定标准与补货时限的，本项不得分。 二档（4 分）：在满足一档要求的基础上，投标人提交包含土豆、白萝卜、胡萝卜、大白菜、洋葱、冬瓜等不少于 8 个大路菜品种的全年保供专属清单，明确承诺清单内品种全年不间断供货，且逐一标注每个品种为本项目预留的最低常备库存量；同时提供对应常备库存的现场实景照片+同类项目大路菜保供履约记录截图并加盖公章，得 4 分。 三档（8 分）：在满足二档要求的基础上，投标人额外提供贴合本项目生鲜配送场景的专属增值服务，每提供 1 项可落地、可核验的增值服务承诺得 2 分，本部分累计最高得 4 分，总分不超过 8 分。可纳入赋分的增值服务限定为 4 类：① 提供食材摘菜、洗菜初加工服务；② 按采购人指定规格完成食材分装、预处理服务；③ 定期出具食堂食材营养搭配优化方案；④ 免费为采购人代管食堂食材周转库存。	**8 分**
2.4	配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，在满足招标文件至少 5 辆车，其中含冷链车不少于 1 辆，并具备同时向两个独立校区同步配送的冷链仓储与配送能力基础上，投标人每多投入 1 辆冷链车得 3 分，普通车辆每投入 1 辆得 1 分。本项最多 6 分。 **注:投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件(包括:车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料)，且车辆所属单位为投标人(以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆)；租赁车辆必须提供行驶证或购买发票(所有人为出租方)及租赁合同复印件(租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期)。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**	**6 分**

3	**商务分（满分 33 分）**		
3.1	业绩分	**投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承接过的同类食材配送服务项目，每提供 1 个项目业绩得 2 分，满分 10 分。注：同一个采购单位的多个同类项目仅计一次分；须提供项目合同关键页复印件并加盖公章，或提供对应项目的正式配送服务发票复印件并加盖公章，材料须清晰体现项目服务内容、服务周期、甲乙双方主体名称等关键信息，无法体现核心要素的业绩不予计分。**	**10 分**
3.2	拟投入服务人员	1.在满足实质性响应 6 名固定服务人员的基础上，额外多配置 1 名及以上专属配送辅助人员，得 3 分。 2.两名校区专属固定对接专员均具备 2 年及以上同类食材配送项目对接服务经验，提供对应人员的过往项目任职证明材料加盖公章，得 3 分。 3.在基础人员配置之外，额外为本项目单独配备 1 名专职质量巡检员，全程负责每批次食材出库前的核验、随货检测资料核对工作，提供该人员的岗位配置说明，得 2 分。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。（否则不予计分）**	**8 分**
3.3	企业信誉分	（1）投标人具有 ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书，每提供一项证书得 2 分，满分 8 分。**（注：须提供有效证明材料，证书以通过认证机构年审合格有效证明为准，证书有效期须至少截止至本项目开标日，否则不予计分）** （2）在满足采购需求的基础上，为保证食品安全保障，投标人购买食品安全保险的保险金额或总赔付金额按以下方式计分（注：须提	**15 分**

		供有效证明材料（保单或付款证明），否则不予计分，满分 7 分）： 5000 万元，得 1 分； 6000 万元，得 2 分； 7000 万元，得 3 分； 8000 万元，得 5 分； 9000 万元及以上，得 7 分。	
总得分=1+2+3。			

综合评分法（适用于2分标）

序号	评分类型	评分标准	分值
1	**价格分（满分30分）**		
1.1	价格分	（1）专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策，评标报价=投标报价。 （2）满足招标文件要求且以进入综合评分环节的最低的折扣率报价为评标基准价，其价格分为满分30分。 （3）价格分计算公式： 价格分=(基准价/投标人折扣率报价)×30分	**30分**
2	**技术分（满分37分）**		
2.1	项目实施方案	一档（3分）：结合采购单位机构特点提供适配的配送流程服务方案，流程清晰，熟悉同类机构配送业务。 二档（7分）：满足一档要求，针对食用油、调味品货源、加工、包装、储存、运输各环节制定具体质量保障及食品安全管控方案。 三档（11分）：满足二档要求，具备常规供货、紧急供货、特殊情况应急保障方案，并明确食用油、调味品质量问题退换货承诺。 四档（15 分）：在满足三档得分条件基础上，投标人建立完善的食用油、调味品食品安全管控机制，**承诺项目履约期间，每批次食用油、调味品供货均随货提供有效的 CMA 检测报告，报告指标覆盖本项目关键质量及安全指标**；建立相应质量岗位管理机制，相关岗位人员熟悉食品安全管控要求；并针对本食用油、调味品供应项目提供完整配套管理制度，包含但不限于：食品卫生管理制度、食用油与调味品质量检验管理制度、进货查验制度、不合格食用油及调味品下架、召回、处置销毁制度、进销台账登记制度、仓储卫生巡检制度、供货延误应急处置预案、从业人员健康管理制度、索证索票及溯源管理制度。 注：1.投标人须书面承诺每批次供货随货提供 CMA 检测报告，可附过往 CMA 检测报告、供货查验管控流程、岗位人员岗位职责或培训记录等佐证材料供评审核查；投标文件仅空泛承诺、无相关管控说明的，评审不予认可本档得分；2.方案、制度须贴合本项目食用油、调味品供应实际，单纯套用通用模板、内容空洞的，评审不予认可；3.各档次为递进关系，需满足上一档全部要求，方可获得本档分值，不重复计分。	**15分**
2.2	货源保障	根据投标人的货源保障能力与本项目食用油、调味品采购需求的匹配情况进行评定，满分 8 分。无证明材料，或证明材料与所投品类不	**8分**

	能力	对应的，不得分。 可以提供以下证明材料（但不限于）： （1）食用油、调味品货源的仓储、分装设施为投标人自有的，提供产权证明复印件；为租赁的，提供有效的租赁合同复印件及出租方产权证明复印件，租赁期须覆盖本项目服务期，均加盖投标人公章。（此项满分 4 分） （2）提供与食用油、调味品生产企业（或一级经销商）签订的供货协议，并同时提供该企业的食品生产许可证（SC）及近批次产品检验报告；协议约定的品类应覆盖本项目食堂常用品类，并约定缺货时的补货时限。（此项满分 4 分）	
2.3	增值服务	一档（4 分）：投标人承诺在本项目食堂配送服务履约全周期内，采购单位当日 11:30 前提交的非紧急临时加单申请，不受项目常规订货截止时间限制，所有货品于当日食堂开餐前完成配送、核验并交接到位，同步在投标文件中提供加盖投标人公章的专项服务承诺函。 二档（8 分）：在满足一档全部要求的基础上，投标人额外承诺：本项目所供食堂食材品类出现临时缺货时，从采购人正式书面/线上确认缺货时点起算，2 小时内将完全符合本项目食品安全质量标准的合格调剂食材，从南宁市的自有食材门店或有效期覆盖本项目全履约周期的长期合作合规食材供应商处，送达食堂指定卸货点位；同时在投标文件中明确列出全部可调剂渠道的完整名称、详细经营地址，并提供对应渠道的有效期覆盖项目全周期的合作框架协议复印件，或自有门店营业执照地址页佐证材料。 注：投标人在投标文件中提供承诺书（格式自拟并加盖公章），否则不予计分。	**8 分**
2.4	配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，在满足招标文件至少 5 辆车，并具备同时向两个独立校区同步配送与配送能力基础上，投标人每多投入普通车辆 1 辆得 2 分。本项最多 6 分。 **注:投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件(包括:车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料)，且车辆所属单位为投标人(以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆);租赁车辆必须提供行驶证或购买发票(所有人为出租方)及租赁合同复印件(租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期)。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**	**6 分**

3	**商务分（满分 33 分）**		
3.1	业绩分	投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承接过的同类食材配送服务项目，每提供 1 个项目业绩得 2 分，满分 10 分。注：同一个采购单位的多个同类项目仅计一次分；须提供项目合同关键页复印件并加盖公章，或提供对应项目的正式配送服务发票复印件并加盖公章，材料须清晰体现项目服务内容、服务周期、甲乙双方主体名称等关键信息，无法体现核心要素的业绩不予计分。	**10 分**
3.2	拟投入服务人员	1.在满足实质性响应 6 名固定服务人员的基础上，额外多配置 1 名及以上专属配送辅助人员，得 3 分。 2.两名校区专属固定对接专员均具备 2 年及以上同类食材配送项目对接服务经验，提供对应人员的过往项目任职证明材料加盖公章，得 3 分。 3.在基础人员配置之外，额外为本项目单独配备 1 名专职质量巡检员，全程负责每批次食材出库前的核验、随货检测资料核对工作，提供该人员的岗位配置说明，得 2 分。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。（否则不予计分）**	**8 分**
3.3	企业信誉分	（1）投标人具有 ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书，每提供一项证书得 2 分，满分 8 分。**（注：须提供有效证明材料，证书以通过认证机构年审合格有效证明为准，证书有效期须至少截止至本项目开标日，否则不予计分）** （2）在满足采购需求的基础上，为保证食品安全保障，投标人购买食品安全保险的保险金额或总赔付金额按以下方式计分（注：须提	**15 分**

		供有效证明材料（保单或付款证明），否则不予计分，满分 7 分）： 5000 万元，得 1 分； 6000 万元，得 2 分； 7000 万元，得 3 分； 8000 万元，得 5 分； 9000 万元及以上，得 7 分。	
总得分=1+2+3。			

综合评分法（适用于3分标）

序号	评分类型	评分标准	分值
1	**价格分（满分 30 分）**		
1.1	价格分	（1）专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策，评标报价=投标报价。 （2）满足招标文件要求且以进入综合评分环节的最低的折扣率报价为评标基准价，其价格分为满分 30 分。 （3）价格分计算公式： 价格分=(基准价/投标人折扣率报价)×30 分	**30 分**
2	**技术分（满分 37 分）**		
2.1	项目实施方案	一档（9 分）：结合采购单位机构特点提供适配的配送流程服务方案，流程清晰，熟悉同类机构配送业务。 二档（11 分）：满足一档要求，针对冷冻食品货源、加工、包装、储存、运输各环节制定具体质量保障及食品安全管控方案。 三档（13 分）：满足二档要求，具备常规供货、紧急供货、特殊情况应急保障方案，并明确冷冻食品质量问题退换货承诺。 四档（15 分）：在满足三档得分条件基础上，投标人建立完善的冷冻食品安全管控机制，**承诺项目履约期间，每批次冷冻食品供货均随货提供有效的 CMA 检测报告，报告指标覆盖本项目关键质量及安全指标**；建立相应质量岗位管理机制，相关岗位人员熟悉食品安全管控要求；并针对本冷冻食品供应项目提供完整配套管理制度，包含但不限于：食品卫生管理制度、冷冻食品质量检验管理制度、进货查验制度、不合格冷冻食品下架、召回、处置销毁制度、进销台账登记制度、仓储卫生巡检制度、供货延误应急处置预案、从业人员健康管理制度、索证索票及溯源管理制度。 **注：1.投标人须书面承诺每批次供货随货提供 CMA 检测报告，可附过往 CMA 检测报告、供货查验管控流程、岗位人员岗位职责或培训记录等佐证材料供评审核查；投标文件仅空泛承诺、无相关管控说明的，评审不予认可本档得分；2.方案、制度须贴合本项目冷冻食品供应实际，单纯套用通用模板、内容空洞的，评审不予认可；3.各档次为递进关系，需满足上一档全部要求，方可获得本档分值，不重复计分。**	**15 分**
2.2	货源保障	根据投标人的货源保障能力与本项目冷冻食品采购需求的匹配情况进行评定，满分 8 分。无证明材料，或证明材料与所投品类不对应	**8 分**

	能力	的，不得分。 可以提供以下证明材料（但不限于）： （1）冷冻食品货源的仓储、分装设施为投标人自有的，提供产权证明复印件；为租赁的，提供有效的租赁合同复印件及出租方产权证明复印件，租赁期须覆盖本项目服务期，均加盖投标人公章。（此项满分 4 分） （2）提供与冷冻食品生产企业（或一级经销商）签订的供货协议，并同时提供该企业的食品生产许可证（SC）及近批次产品检验报告；协议约定的品类应覆盖本项目食堂常用品类，并约定缺货时的补货时限。（此项满分 4 分）	
2.3	增值服务	一档（4 分）：投标人承诺在本项目食堂配送服务履约全周期内，采购单位当日 11:30 前提交的非紧急临时加单申请，不受项目常规订货截止时间限制，所有货品于当日食堂开餐前完成配送、核验并交接到位，同步在投标文件中提供加盖投标人公章的专项服务承诺函。 二档（8 分）：在满足一档全部要求的基础上，投标人额外承诺：本项目所供食堂食材品类出现临时缺货时，从采购人正式书面/线上确认缺货时点起算，2 小时内将完全符合本项目食品安全质量标准的合格调剂食材，从南宁市的自有食材门店或有效期覆盖本项目全履约周期的长期合作合规食材供应商处，送达食堂指定卸货点位；同时在投标文件中明确列出全部可调剂渠道的完整名称、详细经营地址，并提供对应渠道的有效期覆盖项目全周期的合作框架协议复印件，或自有门店营业执照地址页佐证材料。 注：投标人在投标文件中提供承诺书（格式自拟并加盖公章），否则不予计分。	**8 分**
2.4	配送运输能力	为保障供货配送时间的稳定性及紧急供货的及时性，在满足招标文件至少 5 辆车，其中含冷链车不少于 1 辆，并具备同时向两个独立校区同步配送的冷链仓储与配送能力基础上，投标人每多投入 1 辆冷链车得 3 分，普通车辆每投入 1 辆得 1 分。本项最多 6 分。 **注:投标文件中需提供车辆登记证及行驶证复印件(包括:车辆外部和内部照片、车辆行驶证、车辆年检记录、车辆消毒记录、司机驾驶证等清晰证明材料)，且车辆所属单位为投标人(以登记单位信息为准，不包含个人名下车辆)；租赁车辆必须提供行驶证或购买发票(所有人为出租方)及租赁合同复印件(租车时必须提供，租赁期须包含本项目服务期)。投标文件需同时提供驾驶人员有效的驾驶证复印件、身份证复印件、劳动合同。**	**6 分**

3	**商务分（满分 33 分）**		
3.1	业绩分	**投标人自 2023 年 1 月 1 日以来承接过的同类食材配送服务项目，每提供 1 个项目业绩得 2 分，满分 10 分。注：同一个采购单位的多个同类项目仅计一次分；须提供项目合同关键页复印件并加盖公章，或提供对应项目的正式配送服务发票复印件并加盖公章，材料须清晰体现项目服务内容、服务周期、甲乙双方主体名称等关键信息，无法体现核心要素的业绩不予计分。**	**10 分**
3.2	拟投入服务人员	1.在满足实质性响应 6 名固定服务人员的基础上，额外多配置 1 名及以上专属配送辅助人员，得 3 分。 2.两名校区专属固定对接专员均具备 2 年及以上同类食材配送项目对接服务经验，提供对应人员的过往项目任职证明材料加盖公章，得 3 分。 3.在基础人员配置之外，额外为本项目单独配备 1 名专职质量巡检员，全程负责每批次食材出库前的核验、随货检测资料核对工作，提供该人员的岗位配置说明，得 2 分。 **注：投标文件须附有效证明材料【投标人与服务人员在有效合同期内签订的用工合同复印件或投标人为上述员工缴纳的社保证明须为投标截止日前半年内任意一个月的复印件，以及卫生监督机构发放的（或医疗机构发放的）有效健康证（注：体检报告不能等同于健康证）和有资质的专业培训机构发放的食品安全培训证（注：投标人自行发放的证书不予作为评标依据）复印件等】。（否则不予计分）**	**8 分**
3.3	企业信誉分	（1）投标人具有 ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书，每提供一项证书得 2 分，满分 8 分。**（注：须提供有效证明材料，证书以通过认证机构年审合格有效证明为准，证书有效期须至少截止至本项目开标日，否则不予计分）** （2）在满足采购需求的基础上，为保证食品安全保障，投标人购买食品安全保险的保险金额或总赔付金额按以下方式计分（注：须提	**15 分**

		供有效证明材料（保单或付款证明），否则不予计分，满分 7 分）： 5000 万元，得 1 分； 6000 万元，得 2 分； 7000 万元，得 3 分； 8000 万元，得 5 分； 9000 万元及以上，得 7 分。	
总得分=1+2+3。			

四、中标候选人推荐原则

1.评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购人、采购代理机构提交。

2.评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。得分相同的，以投标报价由低到高顺序排列。得分相同且投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

3.本项目评审按分标 1→2→3 顺序进行，中标候选人按分标 1→2→3 顺序推荐，投标人可投多个标项，但至多中标一项，已在前序标项被推荐为第一中标候选人的投标人不再参与后续标项中标候选人推荐。

第五章 拟签订的合同文本

“广西政府采购云平台”合同编号：_____

广 西 自 治 区 政 府 采 购

_____（项目名称）_____合同

采购项目编号：_____

采购计划编号：_____

分标号：_____

采购人：_____

中标供应商：_____

签订日期：_____年_____月_____日

目录

一、第一部分 合同书……（页码）
二、第二部分 合同附件……（页码）

第一部分 合同书

（分标 1 合同格式）

采购计划号：_____ 合同编号：_____

采购人（甲方）：_____ 供应商（乙方）：_____

项目名称：_____ 项目编号：_____

签订地点：_____ 签订时间：_____

本合同为中小企业预留合同：（是/否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1、项目一览表

序号	名称	服务内容	数 量	单位	服务费 （元/斤）	备注
详见开标一览表						

2.合同合计金额包括但不限于满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

3.采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定，食材具体需求量以实际供应前一天通知的为准。

4.按实际采购量进行结算。乙方中标金额：服务费：_____元/斤（服务费是指所需采购货物在基准价上浮的价格）。双方以每次订单确认的品种、单价及验收合格的供货数量，计算当次供货款项。合同期内，若累计供应结算金额低于预算金额，按当次供货款结算；若达到或超过预算金额，则按预算金额封顶结算，超出部分甲方不予支付。金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。即自 年 月 日至 年 月 日止；合同总金额为预算金额_____万元，合同总金额包括乙方完成本项目采购要求、人员要求所产生的全部费用，甲方不再另行向乙方支付其他任何费用。合同期满，如甲方要求乙方继续提供本合同服务的，顺延至新的中标供应商提供服务之日或者甲方通知停止服务之日止。顺延期间，原合同服务内容、服务费用以及甲、乙双方的责任和义务等内容不变，双方另有约定的除外。

5.甲方有权根据实际需要，适时对上述目录及标准进行调整，并以书面方式通知乙方。

6.采购合同履行过程中，甲方如需追加与合同标的相同的货物或服务，在不改变合同其他条款的前提下，可与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额累计不得超过原合同采购金额的10%。

第二条 质量保证

1.所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告）。对于未能提供合格检验证明的产品，应视为产品不合格或乙方逾期提交货，甲方有权拒收货物并不承担违约责任。

2.乙方必须负责所提供食材物资的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

3.食材物资具体需求量以实际供应前一天甲方通知的为准。

4.甲方不设仓库，由乙方代为仓储，乙方应当对仓储货物的质量、保鲜程度负责。

5、乙方不得以任何形式将合同项目转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

6、乙方应做好本单位工作人员的培训、教育工作，并按照《劳动合同法》的规定承担用人单位应当承担的签订劳动合同、支付劳动报酬、购买社保等责任，并遵守甲方各项规定，服从甲方管理。

7、乙方除不可抗力原因外，不得因其他任何理由延迟送货，否则应当承担逾期交货的违约责任。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。

8、乙方不得擅自变更甲方已确定的供应食材，应严格按要求（含商标、名称、产地、规格、品相和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向甲方申请。

9、乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

10、提供的食品原材料必须符合相关行业国家标准以及卫生质量要求，确保无污、无毒、无害，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、鲜活卫生。

11、能提供卫生、质检和工商部门出具的检测报告单或原材料的产品合格证书。甲方可根据实际情况，随时抽取送检，相关费用由乙方承担。

第三条　权利保证

1、乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权利，且所有权、处分权等没有受到任何限制。

2、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意

保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

第四条　交付和验收

1、服务期限：自签订合同之日起 1 年。按实际采购量进行结算，若 1 年内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。服务地点：广西中医药大学（甲方指定地点）。

2.甲方通过发电子邮件到乙方指定电子邮箱方式于乙方供货前 12 小时发送《采购通知单》至乙方，乙方按照《采购通知单》上的要求将食材运送到甲方指定交货地点。

3.甲方在货到后与乙方一同进行现场验收，食材表面审查符合甲方要求的，甲方收货，并填写《验收单》。

表面验收不合格的，甲方有权根据食材情况要求乙方承担换货、退货等责任。现场的表面验收并不能免除乙方责任，如果甲方在表面验收后发现食材存在外表不易发现的问题，甲方仍有权根据食材情况要求乙方承担换货、退货等责任。乙方应在收到甲方通知后 4 小时内完成换货，否则视为逾期交货。

4.如果甲方需要紧急补货，乙方接到甲方通知后应在 3 个小时之内将食材送至甲方指定地点，并按照前款验收。若乙方未能在 3 个小时内送达，则视为逾期交货，应按照本合同第九条第 3 款的约定承担相应违约责任。

5.甲方收货前，货物毁损灭失的风险由乙方承担。

第五条　付款方式

1.本合同的一切费用均以人民币进行结算和支付。

2.供应食品原材料的货款，应做到日清月结，每月结束后五个工作日内，甲、乙双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，乙方需将单据装订成册按有关程序及时报账。乙方须向甲方提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为甲方付款依据，否则甲方有权拒绝付款而不构成违约。甲方收到供货等额发票及供货单据并经甲方核对无误后，15 个工作日内（寒暑假不计），以银行公对公转账方式向乙方支付上月货款。乙方开具的发票必须真实、合法、有效且符合国家规定，如乙方提供虚假发票，甲方有权拒绝付款并终止合同取消乙方的供货资格。乙方按照甲方指定采购员向乙方指定邮箱发送的订单向甲方供货，对于非甲方指定采购员确认的订货单，甲方有权不予结算。

3.结算价格

（1）实行定期定价制。

1）食材价格承诺为服务费：

周结算单价＝基准价（元/斤）+服务费（元/斤）；基准价的确定方法：由甲、乙双方按 2:1 比例（甲方占多数）共同组建不少于 3 人的询价小组，每周（原则上在每周四，可根据需要调整）共同到南宁市大型的蔬菜市场（如金桥批发市场、海吉星批发市场、淡村农贸市场），通过进行集体询价的方式确定各品种蔬菜的批发单价作为下一周期的基准价，每种蔬菜可根据双方当场商议的品质标准确认一个基准价。

实际结算时，除了合同执行开始的第一周外（第一周以当周基准价结算），每周的结算单价以上一周基准价为依据。**注：为保证询到的批发价格真实，①询价时乙方不能穿着统一的服装及带有明显标识的物品，并服从甲方安排。②询到的食材批发价格，不得高于《民生物价公示系统》当日所公布的均价，若询价当日《民生物价公示系统》未发布当日均价，则以该系统询价日前最近一期已公示的物价均价作为依据。③进行食材询价时，须对参评食材的品种规格、品质状态现场拍照留底，影像资料妥善存档，后续食材送货验收以此为参照，保证实际配送食材的品种、品质与询价确认的样品标准一致。**

每月付款金额：甲方每月支付一次，每月付款金额为上个月实际采购的各品种结算金额之和。单个品种月结算金额为各周结算单价（元/斤）乘以各周实际采购量（斤）之和，不满一周的根据实际采购量（斤）结算。

2）食材价格已包含食材、包装、装卸、运输、加工、保质期内服务、发票、税费等全部费用，甲方不再向乙方支付任何费用。服务费（元/斤）在合同服务期内不得变更，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

（2）食材供应中应严格执行价格承诺，如出现甲方订单货物不在报价清单内时，则以该货物在南宁市大型或有代表性的蔬菜肉类主流菜市场，以甲、乙双方共同调研的价格为基准结算价格，在一个定价周期（即每周）内确定好的采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

4.货款结算依据：

（1）双方签字确认的当月每周蔬菜基准价；

（2）采购通知单；

（3）验收单；

（4）双方确认的汇总结算明细；

（5）发票。

乙方收款账户信息：

开户名：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

若乙方变更账户信息应向甲方出具公司盖章的证明。

5.乙方应保证提供产品价格按照双方约定执行，不得随意调价，并自觉遵守约定的结算流程，双方对

结算发生争议的，甲方有权暂停结算，不视为甲方违约。

第六条 乙方供货承诺

1.乙方安排专人负责甲方采购事宜，乙方提供全天候 24 小时服务，指定为负责人，负责人联系电话:，指定接收甲方单据指令的电子邮箱：_____。乙方指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知甲方并发联系人变更函给甲方，因怠于通知导致甲方与其联络不畅或者迟延履行合同的，应属违约行为。

2.乙方保证提供食材的质量，符合国家及广西壮族自治区的有关法律规定及甲方要求，不能出现假冒或者其他任何质量问题。

3.乙方应保证提供食材价格按照双方约定执行，不得随意调价，并自觉遵守约定的结算流程。

4.乙方应按照甲方要求时间按时交付食材。在甲方需要紧急补货时，应保证按时送到，并保证食材新鲜。

5.乙方应提供利于食材运输和存储的有效包装，且在包装上注明保质期及存储方式。对于有特别储存、保鲜要求的，应充分告知甲方。

第七条 履约保证金

履约保证金金额：预算金额的 2%。

于中标通知书发出之日起 10 个工作日内提交至甲方指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，乙方应于 5 个工作日内补齐被扣金额。若乙方逾期未能足额补齐，每逾期 1 日，应按未补齐金额的百分之三向甲方支付违约金；逾期超过 10 个工作日的，甲方有权单方解除本合同，不予退还全部剩余履约保证金，且有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的全部损失。

履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。

履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由乙方向甲方提出申请，甲方在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，甲方 5 个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

履约保证金指定账户：

开户名称：广西中医药大学（备注栏需备注：饮食服务中心）

开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行

银行账号：800072587800013

第八条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第九条　违约责任

除项目采购文件另有约定的，违约责任按以下执行：

1.乙方不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

2.乙方提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题，甲方有权单方通知乙方解除本项目合同，并有权扣罚乙方全部履约保证金。给甲方或甲方学生、职员造成实际损失的，甲方有权要求乙方承担全部赔偿损失，甲方先行对外承担赔偿责任的，有权向乙方追偿，乙方拒绝支付赔偿款的，甲方有权在当月的应付款项中扣除相应费用。

3.乙方未能按甲方要求时间交货，每延迟半小时按照当笔订单总金额的千分之三向甲方支付违约金。迟延超过 1 小时的，甲方有权选择拒收；甲方不拒收的，有权折价 10%。

乙方提供食材与甲方要求种类、品质不符品种，乙方应在 2 小时内将不符品种予以替换，逾期未替换或替换后仍无法通过甲方验货的，或者逾期交货超过 2 小时的，甲方有权拒收并要求乙方在甲方规定时间内（5 个工作日内）支付相当于该批不符品种订货价款 3 倍的违约金。

发生上述情形累计超过 3 次，或者乙方拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因乙方未按时供货导致甲方开餐延误甚至停餐，或所提供的食材不合格导致甲方发生群体性食品安全事故、被政府相关部门处罚等），甲方有权单方通知乙方解除本合同并扣罚全部履约保证金，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。履约保证金在扣除了乙方应支付的违约金后，如有剩余甲方应退还乙方，不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

4.乙方承诺的**服务费（元/斤）**在合同服务期内不得变更，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

5.在一个定价周期内确定好的采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

6.乙方安排专人负责甲方采购事宜，乙方提供全天候 24 小时服务。乙方指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知甲方，因怠于通知导致甲方与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属乙方责任，甲方将按前第 3 项约定进行处罚。

7.乙方应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保甲方所采购的食材物资在规定时间正常交货，因乙方车辆情况导致逾期交货属乙方责任，甲方将按前第 3 项约定进行处罚。

8.乙方须在本项目合同签订前，完成投保《食品安全责任保险》，保险金额或总赔付金额：5000 万元

及以上，保险有效期须完全覆盖本项目全部合同履行期限。乙方须在投标文件中加盖公章提交对应投保承诺书；合同签订前须向甲方提交正式保险合同或保单证明材料原件供核查，同时留存复印件加盖公章交由甲方归档。若乙方未按上述要求完成投保、保单有效期未覆盖全合同期，或提供的保险材料虚假无效，即构成违约：甲方有权直接扣罚全额履约保证金；乙方须在甲方发出整改通知后 3 个工作日内完成合规投保并重新提交核验，逾期未完成的，甲方有权单方解除合同，由此产生的全部损失由乙方承担。合同履行期内，若乙方的食品安全责任保险提前失效、保额不足 5000 万元，须在保险到期前 15 个工作日完成续保并向甲方提交新的保单核验，未按时完成的，甲方有权扣罚 30%履约保证金，逾期 7 日仍未完成的，按本条前款违约情形处理。

9.乙方中标后将投入与本项目食材配送生产经营品种完全适配的经营场所及仓储场所，该场所须为乙方自有产权、或已完成合法租赁、或具备明确的拟购置/租赁落地条件，可满足本项目日常食材分拣、暂存、配送作业的合规要求。乙方须在投标文件中加盖公章提交对应场所承诺书；合同签订前须向甲方提交该场所的不动产权属证书、合法有效租赁合同等证明材料原件供核查，复印件加盖公章交由甲方归档。若乙方未按上述要求提供合规场所证明、实际投入的场所与承诺不符、场所面积/功能无法满足项目履约需求，即构成违约：甲方有权扣罚 50%履约保证金；乙方须在甲方发出整改通知后 7 个工作日内完成合规场所的落实并重新提交核验，逾期未完成的，甲方有权单方解除合同，由此产生的配送中断、食材损耗等全部损失由乙方承担。合同履行期内，乙方若变更经营或仓储场所，须提前 15 个工作日向甲方提交新场所的全部合规证明材料，经甲方核验通过后方可搬迁，未提前报备或新场所核验不合格擅自搬迁的，按本条前款违约情形处理。

10.乙方中标后将在已投入的经营或仓储场所内，配置与本项目食材保鲜存储需求相适配的自有储备冷库/保鲜仓库，该设施须为乙方自有产权、或已完成合法租赁、或具备明确的拟购置/租赁落地条件，可满足生鲜食材全程温控存储要求。乙方须在投标文件中加盖公章提交对应设施承诺书；合同签订前须向甲方提交该冷库/保鲜仓库的权属证明、租赁协议或建设完成验收材料原件供核查，复印件加盖公章交由甲方归档。若乙方未按上述要求提供合规设施证明、实际投入的冷库/保鲜仓库容积/温控标准与承诺不符，无法满足食材保鲜存储要求，即构成违约：甲方有权扣罚 50%履约保证金；乙方须在甲方发出整改通知后 10 个工作日内完成合规设施的配置并重新提交核验，逾期未完成的，甲方有权单方解除合同，由此产生的食材变质、食品安全隐患等全部损失由乙方承担。合同履行期内，乙方须定期对冷库/保鲜仓库进行运维检修，若设施故障导致食材存储不达标，须在 24 小时内完成修复，未按时修复的，甲方有权单次扣罚 10%履约保证金，累计出现 3 次及以上该类情形的，按本条前款违约情形处理。

11.乙方须在投标文件中加盖公章提交 832 平台扶贫产品协助采购承诺书。合同履行期内，乙方须根

据甲方的书面采购需求，以当期中标价格（周结算单价=基准价（元/斤）+服务费（元/斤），协助甲方在“832 脱贫地区农副产品”网络销售平台采购同等品质的新鲜鸡蛋，月用量约 60 箱，净重约 45 斤/箱，协助甲方完成当年扶贫产品采购任务。若乙方无正当理由拒绝配合甲方完成采购需求、交付的鸡蛋品质不符合约定标准、结算价格超出约定定价规则，导致甲方当年扶贫产品采购任务无法完成，即构成违约：甲方有权扣罚全额履约保证金；乙方须在甲方发出整改通知后 3 个工作日内完成补采并交付合格产品，若逾期仍未完成，甲方有权委托第三方完成该部分采购，产生的额外费用全部由乙方承担。因平台货源不足、不可抗力等非乙方主观原因导致无法完成采购的，乙方须第一时间向甲方提供平台官方缺货凭证，双方协商调整采购计划，不视为乙方违约。

12.履约保证金被扣后，乙方应于五个工作日内补齐被扣金额，如逾期的，每逾期一日应按逾期补齐履约保证金的 3‰向甲方支付违约金。

13.乙方对其交付食材产品的质量承担保证责任，因产品生产、存储、运输、工艺、源材料缺陷、质保不当等原因发生质量问题的，均由乙方承担责任，赔偿由此给甲方、第三人造成的全部损失，甲方先行支付赔偿费用的，有权向乙方追偿。

乙方存在食材产品不合格、提高价格、质量下降、以次充好、服务质量不达标等问题，甲方视乙方违约情况可要求乙方赔偿损失或直接从履约保证金、当月货款中扣罚 1-3 倍相应食材产品货款。乙方在供应的货物中存在下列情形的，甲方可直接取消乙方的供货资格，终止供货合同，乙方还需承担由此造成的一切经济责任和法律责任（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）农残超标，含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的；

（7）食材产品质量不合格引发的食品安全事故。

14.乙方在合同有效期内，被国家有关行业管理部门通报批评的，影响较大或取消经营资格的，甲方有权取消乙方的供货资格，终止供货合同，不退还履约保证金；乙方无正当理由中断向甲方供货的，经警告后不予改正的，甲方有权取消乙方的供货资格，终止供货合同，不退还履约保证金。

15.乙方应当保证有权销售本合同的所有食材产品，不会因此侵犯到第三人的所有权、知识产权等一切权利也未对产品设置任何负担，属于第三人拥有知识产权的已经取得第三人合法授权，甲方有权不受限制的使用。若因违反本款约定引起的第三方权利纠纷的由乙方负责解决，包括甲方使用该产品所需的授权

费以及解决争议发生的一切费用均由乙方承担。

16.本合同签订后，乙方要求提前解除合同的，扣罚全部履约保证金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。

17.乙方应当支付给甲方的违约金、赔偿金，甲方有权从履约保证金及未支付的货款中扣除，违约金不足以赔偿给甲方造成损失的，甲方仍有权向乙方进行追偿。

18.按本合同约定甲方选择解除合同的，自甲方解除合同的书面通知送达乙方之日起合同解除，乙方应赔偿由此给甲方造成的全部损失。甲方不支付乙方任何费用，乙方对解除合同有异议的异议期为7日。乙方应当在合同解除后5日内付清违约金、赔偿金。

19.乙方违反本合同约定或法律规定的，应当赔偿给甲方造成的全部损失，包括但不限于直接损失、预期利益损失、甲方向第三人支付的违约金、赔偿金及甲方为索赔支出的诉讼费、律师费、公证费、保全费、担保费、鉴定费、评估费等全部费用。

第十条、不可抗力

1.不可抗力指战争、严重火灾、洪水、台风、地震、大型传染性疾病及其他双方认定的不可抗力事件。

2.任何一方由于不可抗力影响合同履行时，发生不可抗力一方应尽快将事故通知另一方。在此情况下，乙方仍然有责任采取必要的措施尽力并加速供货，以最大限度的避免损失和影响。发生不可抗力的，双方应通过友好协商尽快解决本合同的履行问题。

第十一条　不可抗力事件处理

1.在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2.不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并在发生五日内向对方提交公证机关或有权政府机关出具的公证书或证明文件。

3.不可抗力事件持续或预计将持续10天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同，协商不成的本合同终止，甲方根据乙方履行合同义务的情况支付合同价款。

十二条　通知和送达

1.本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求，应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方当事人，对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达，电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2.任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间：

（1）如果是传真，则在发送当日视为送达；

（2）如果是短信/微信/电子邮件，自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下，进入对方数据电文接收系统当日视为送达。

（3）如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；

（4）如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；

（5）如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。

（6）若送达日为非工作日,则视为在下一工作日送达。

本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书（含裁判文书）向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址（居民身份证登记地址）送达的，视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

合同送达条款与争议解决条款均为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力的影响。

第十三条　合同争议解决

合同履行过程中发生争议的，双方协商解决，协商不成或不愿协商的，任何一方均应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十四条　合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或者授权代表签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十五条　合同的变更、终止与转让

1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十六条 合同组成及相互关系

本合同的采购文件（含招标答疑）、符合采购要求的投标文件、中标通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾的，以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件；

（1）本合同及其附件；

（2）中标通知书；

（3）符合招标要求的投标文件；

（4）采购文件(招标答疑)；

（5）标准、规范及有关技术文件；

（6）其他合同文件。

前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺

序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签署的为准。

十七条 本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方三份，乙方两份，采购代理机构一份（可根据需要另增加）。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

（以下为签章页，无正文）

甲方（章） 年　月　日	乙方（章） 年　月　日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人（负责人或自然人）：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：

附件：

两校区自营食堂新鲜蔬菜（含新鲜蛋类、豆制品、腌制品、干杂类等）定点供应服务采购考核表

企业名称：			考核时间：	
一级指标	**二级指标**	**考评细则**	**扣分罚款**	**备注**
流程管理	准时送货	采购人每天所需原材料投标人应在采购人指定的时间内（上午 7 点 30 分整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。并按照当笔订单总金额的千分之三向采购人支付违约金。迟延超过 1 小时的，采购人有权选择拒收；采购人不拒收的，有权折价 10%。		
	足额配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		
	服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送工作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣 4 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送过程管理	配送过程不严格，发现下游投标人直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
质量管理	原材料质量	发现某类原材料出现腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量 5%以上），每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	原材料每日评分汇总	每批次未提供农残检测等相关报告的。每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，无应对方案处理的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	清洁管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
结算管理	结算精准	每月月初第一周投标人未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
合计：				

总得分（总得分=100-合计的扣分值）		
说明	考核总得分为 80 分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于 80 分的，采购人有权终止与中标人合作。 中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分 3 日内补足。	

（分标 2 合同格式）

采购计划号：_____ 合同编号：_____

采购人（甲方）：_____ 供应商（乙方）：_____

项目名称：_____ 项目编号：_____

签订地点：_____ 签订时间：_____

本合同为中小企业预留合同：（是/否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条　合同标的

1.项目一览表

序号	名称	服务内容	数　量	单位	中标折扣率（%）	备注
1						折扣率在合同服务期内不得改变。
详见开标一览表						

2.合同合计金额包括但不限于满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

3.采购合同履行过程中，甲方如需追加与合同标的相同的货物或服务，在不改变合同其他条款的前提下，可与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额累计不得超过原合同采购金额的 10%。

第二条　质量保证

（一）乙方所提供的产品、包装及服务内容必须与投标文件承诺相一致，所提供的原材料（含投标清单外产品）是合格、安全的。产品有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

（二）乙方应严格遵守《中华人民共和国原材料安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的原材料（含投标清单外产品），一经发现供应以下原材料（含投标清单外产品），甲方除全部退货外，有权取消乙方配送资格，没收全部履约保证金，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任。

1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的；

2.含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3.含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

4.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

5.用非原材料原料加工的，加入非原材料用化学物质或者将非原材料当作原材料的；

6. 超过保质期限的；

7. 供应产品未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

8. 农残检测不符合国家限定标准的；

9. 因乙方自身原因，被市场监督管理局抽检认定为存在质量问题的；

10. 其他不符合原材料（含投标清单外产品）安全标准的情形。

（三）供货要求

1.乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送到甲方指定的地点，经验收合格后签字确认，与甲方交接的签收单据将作为结算的依据之一。如出现不合格、损坏的情况，由乙方负责及时调换。运输、卸货服务费用由乙方承担。

2. 乙方不得以任何理由推脱供货，一旦影响到甲方工作的正常运转，甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.一般供货要求：乙方应按照甲方的订货通知和约定的供货时间按时送达甲方指定收货地点。

4.应急供货要求：在收到甲方发出的紧急供货通知后，乙方最迟在 2 小时内完成当批次供货。

5.乙方拟投入本项目的配送人员必须持有卫生监督机构发放的(或医疗机构发放的)有效健康证(注:体检报告不能等同于健康证)，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，佩戴口罩、帽子，不能穿拖鞋进入食堂工作区域，且有固定的车辆长期送货；原则上不得变动配送人员，如临时安排非固定人员送货的，须取得甲方同意。

6.用于配送的车辆必须干净、卫生、定期消毒，且能按甲方规定的时间及地点一次完成该批次原材料（含投标清单外产品）的供应。

7.响应时间：接到甲方处理问题通知后 1 小时内到达甲方指定现场。

8.乙方不能满足供货需求时，应提前一个月内以书面形式通知甲方，甲方同意后方可终止合同。

9.如乙方不能按时、保质、保量供货，导致甲方自行采购（甲方有权自行采购），因甲方自行采购导致实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出的费用由中标人承担，并承担由此给甲方造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），扣罚该批采购原材料（含投标清单外产品）价值三倍金额作为经济赔偿。

第三条　权利保证

（一）甲方的权利

1.甲方只接受乙方质量合格的原材料（含投标清单外产品），发现购买的商品不合格或与采购需求不

符，甲方有权拒绝接受或要求乙方无偿退换，直至符合要求为止，如因乙方供应原材料（含投标清单外产品）原因发生原材料卫生及安全事故，甲方有权取消乙方供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

2.服务期限内甲方有权组织相关工作人员定期对乙方的供货、服务情况和合同履约情况进行考核。日常考核中发现问题需要乙方整改的，乙方必须按期积极整改。未按要求整改经甲方约谈达 3 次及以上，甲方有权终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.如乙方在服务期限内资质不符合本次采购需求或失效，或在服务中有以下行为之一的，甲方有权立即取消乙方供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担：

（1）存在严重违规、违约情况的；

（2）发生三次以上(含三次)供货价格偏离市场价格较大的；

（3）或者拒绝响应甲方发出的需求达三次以上(含三次)的；

（4）服务期限内，乙方不得在原材料采购中相互串通损害甲方利益，否则甲方有权取消乙方其定点资格并将其列入甲方采购黑名单。给甲方造成损害的，乙方应赔偿甲方损失。

（5）在服务期间，无故中断向甲方供货的。

（二）甲方的义务

甲方对购进原材料（含投标清单外产品）的质量把关，严格落实进货检查验收、索证、索票等制度；负责建立原材料 供货商档案，保管好供货商提交的各种供货凭证。

(三）乙方的权利

1.有权要求甲方按规定结清货款，甲方须在乙方开具有效发票后按时结清上月货款；

2.乙方有权拒绝甲方提出的采购承诺以外的服务要求。

（四）乙方的义务

1.严格按照采购文件的要求和响应时的承诺为甲方提供商品和服务；

2.合同服务期限内，对甲方的采购文件的采购需求必须予以响应；

3.乙方必须遵守国家和地方有关安全、环境和原材料（含投标清单外产品）卫生的标准，采取有效措施做好各类事故预防工作。

4.乙方供应的原材料（含投标清单外产品）必须保证其产品质量、符合安全要求：

每批次原材料（含投标清单外产品）配送时，必须提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告，（上述材料如提供复印件，须加盖乙方单位公章）。

5.对由于乙方提供不符合原材料（含投标清单外产品）卫生标准的劣质原材料，或出售任何变质和受

污染的原材料，造成甲方原材料安全事故的，甲方有权立即取消乙方供货资格， 并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

6.乙方有义务配合甲方及上级部门的安全监督检查。

7.按照安全管理要求，乙方人员应遵循甲方管辖范围的相关安全管理要求。

第四条　交付和验收

1.服务期限：自签订合同之日起 1 年。按实际采购量进行结算，若 1 年内原材料供应金额达到预算金额的 100%，则自金额达标之日起 3 个工作日内终止合同。服务地点：甲方指定地点（南宁市青秀区五合大道 13 号广西中医药大学仙葫校区、南宁市西乡塘区北湖街道明秀东路 179 号广西中医药大学明秀校区）。

2.乙方应按甲方要求的时间交货。甲方提前 1 日将采购订单发给乙方，乙方需在次日上午 10:00 或次日下午 16:00 前将货物保质保量送到指定地点，如因乙方不能按时、保质、保量供货，导致甲方自行采购（甲方有权自行采购），甲方自行采购实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出费用均由乙方承担，并承担由此给甲方造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），并接受违约处罚（每次不少于 500 元）。

3.原材料（含投标清单外产品）的验收工作由甲方和乙方共同进行。双方在送货当天对送货的品种、数量和质量进行现场清点、检查符合要求后，由甲方指定人员签字验收，对不符合采购需求的，甲方有权要求换货、退货：(1)更换：乙方须在 2 小时内给予更换，并由乙方承担所发生的全部费用。(2)退货处理：对验收不合格的原材料，甲方可以从当天送货的品种、数量中扣除，当场退回乙方。

4.每批次供货时、乙方须按采购需求提供相关具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关材料（上述材料如提供复印件，须加盖乙方单位公章）。

5.无相关具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关材料的，及感官品质质量不符合规定要求的，乙方必须及时无条件退换货。

6.乙方所提供的原材料（含投标清单外产品）虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时给予退换货。

7.乙方必须提供相关供货清单（包括原材料商标、名称、数量、单价、金额等信息，格式自拟），以便甲方结算货款。

8.甲方可根据需要委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响甲方的正常供餐工作的将追究相关责任，并扣罚涉事原材料价值的三倍金额作为经济赔偿，抽检所产生的费用全部由乙方负责。

9.其他未尽事宜应严格参照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采〔2015〕22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库〔2016〕205号]规定执行。

第五条　售后服务

1.乙方应按照国家有关法律法规和”三包”规定以及采购文件、投标文件和本合同所附的服务承诺，为甲方提供售后服务。有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

2.乙方需在1小时内作出售后响应，并在2小时内对不合格货物进行更换，期间所产生的全部费用，均由乙方承担。

3.乙方应按采购文件规定的技术要求、服务质量标准向甲方提供服务。不符合要求者，根据实际情况，甲方有权选择按以下办法的一种或几种处理：

⑴更换：由乙方承担所发生的全部费用。如因乙方配送货物的质量问题，影响甲方开餐，甲方临时购买的货物，由乙方承担该次购买的全部费用，并扣罚涉事原材料价值的三倍金额作为经济赔偿。

⑵合同终止处理：如乙方未及时作出售后响应，未能及时更换、处理不合格货物，发生至第3次后，甲方有权单方面解除合同并扣除乙方所有履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

4.乙方提供的服务承诺、质保期及其他具体约定事项：见合同附件。

第六条　付款方式

1.分批供货，每批次货款根据双方确认的单价及该批次的供货数量进行结算。

2.按月结算。即本月货款于次月以转账方式结算。以甲方与乙方双方签字确认后的送货单为依据，经双方汇总核对，双方确定应付金额后，甲方收到乙方开具的有效发票后15个工作日，甲方以银行转账方式进行结算，乙方必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正规发票及转账材料。

乙方违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分（3）日内补足。

第七条　履约保证金

履约保证金金额：预算金额的2%。

于中标通知书发出之日起10个工作日内提交至甲方指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，乙方应于5个工作日内补齐被扣金额。若乙方逾期未能足额补齐，每逾期1日，应按未补齐金额的百分之三向甲方支付违约金；逾期超过10个工作日的，甲方有权单方解除本合同，不予退还全部剩余履约保证金，且有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的全部损失。

履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。

履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由乙方向甲方提出申请，甲方在收到申请材料后对

相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，甲方 5 个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

履约保证金指定账户：

开户名称：广西中医药大学（备注栏需备注：饮食服务中心）

开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行

银行账号：800072587800013

第八条　税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第九条　违约责任

1.乙方提供的原材料（含投标清单外产品）出现假冒或者质量、安全问题以及服务质量不达标等问题，甲方有权视乙方违约情况要求其赔偿损失，可通报、警告，直至终止合同，并有权扣罚乙方 3 倍履约保证金。给甲方或甲方学生、职员造成实际损失的，甲方有权要求乙方承担全部赔偿损失，甲方先行对外承担赔偿责任的，有权向乙方追偿，乙方拒绝支付赔偿款的，甲方有权在当月的应付款项中扣除相应费用，同时甲方有权禁止乙方及其关联方与甲方进行合作。

2.乙方因自身原因未按时间交货，单次送货中任一品类延迟超过半小时的，视为 1 次违约，甲方有权按 1500 元/次收取违约金(无论甲方拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚)，迟延超过 1 小时的，按 3000 元/次收取违约金（无论甲方拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚。）因未按时间交货影响正常供餐的(如备餐延误、学生停餐)，甲方将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.乙方提供原材料（含投标清单外产品）与甲方要求种类、品质不符，乙方应在 2 小时内将不符品种予以替换，逾期未替换（或替换后仍无法通过甲方验货）、或逾期替换超过 12 小时的，甲方有权拒收并要求乙方在 5 个工作日内支付相当于该批不符品种订货价款 20%的违约金。每个自然月内发生上述情形累计超过 3 次，或者乙方拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因乙方未按时供货导致甲方开餐延误甚至停餐，或所提供的原材料不合格导致甲方发生群体性原材料安全事故、被政府相关部门处罚等），甲方有权单方通知乙方解除本合同，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。履约保证金在扣除了乙方应支付的违约金后，如有剩余甲方应退还乙方，不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

4.在合同服务期内必须按时按量按质供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则扣罚涉事原材料（含投标清单外产品）价值的三倍金额作为经济赔偿，并从当月货款中扣除；不得因市场价格上涨停止供货，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

5.因供应质量原因发生原材料（含投标清单外产品）安全事故，甲方有权立刻终止合同，扣除履约保证金，由此所产生的一切损失由乙方承担，同时甲方保留通过法律途径解决的权利。

6.乙方一旦中标，承诺折扣率报价（含投标清单外产品）在合同服务期内不得变更，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。乙方在合同有效期内，被国家、行业管理部门通报批评并取消经营资格的或者被甲方列入采购禁入名单的，甲方将终止合同，取消其乙方资格。并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

7.乙方安排专人负责甲方采购事宜，乙方指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知甲方，因怠于通知导致甲方与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属乙方责任，甲方将按前第 2 项约定进行处罚。累计情形超过 3 次，或者发生一次但情节严重的，甲方有权单方通知乙方解除本合同并扣罚全部履约保证金，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。

8.在履约期内，乙方不得以任何理由变更中标产品（含投标清单外产品）（如更换品牌或者品种、规格等），否则甲方有权终止合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

如确实因不可抗力的原因需要更换中标产品（含投标清单外产品），乙方必须以公对公正式发函至甲方，经甲方同意后，在保持原中标价格不变或低于中标价格的前提下更换为优于中标产品品种的产品，否则甲方有权终止合同并扣罚全部履约保证金。

9.所有因违约扣罚履约保证金导致实际金额低于合同约定的履约保证金标准的，乙方须在接到甲方书面通知后 10 个工作日内，将差额部分足额补缴至甲方指定账户；逾期未补足的，甲方有权从应付款项中直接扣除相应金额，或视同乙方严重违约，采取进一步合同追责措施（包括但不限于暂停供货、终止合同等）。

10.乙方违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分 3 日内补足。

11.本合同约定的违约责任范围、损失赔偿范围包括但不限于：直接经济损失、间接经济损失、消除影响的合理费用，以及守约方为维护自身合法权益而产生的合理律师费、诉讼费、保全费、保函费、鉴定费、公证费、差旅费等全部费用。

第十条　不可抗力事件处理

1.因不可抗力导致甲、乙双方或一方不能履行或不能完全履行本合同项下有关义务时， 甲、乙双方相互不承担违约责任。但遇有不可抗力的一方或双方应于不可抗力发生后 10 日内将情况书面告知对方，并提供有关权威机构出具的证明。在不可抗力影响消除后的合理时间内， 一方或双方应当继续履行合同。不可抗力事件延续 30 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同；

2.若一方延迟履行合同后发生不可抗力导致协议不能履行的，不能免除违约责任。

第十一条　合同争议解决

1.凡因执行本协议所发生和本协议有关一切争议，双方应通过友好协商解决。若协商解决不成的，本协议的任何一方均可向甲方所在地有管辖权的法院起诉。本合同项下，因违约方的行为造成守约方损失的，违约方除按照本合同约定承担各项违约责任外，还应承担守约方为实现合法权益而支出的包括但不限于诉讼费、保全费、律师费等全部费用，并赔偿由此给守约方造成的损失。

2.诉讼期间，本合同继续履行。

第十二条　合同生效及其它

1.合同经双方法定代表人或者委托代理人签字或盖章并加盖单位公章或合同专用章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。

2.合同履行中，如需修改或补充合同内容，由双方协商另签署书面修改或补充协议作为本合同不可分割的一部分，并与本合同具有同等的法律效力。

3.本合同虽未约定，但乙方在文件中已明确承诺的服务或义务，乙方应当履行，否则甲方 有权追究乙方的违约责任。

4.本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十三条　合同的变更、终止与转让

1.除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲、乙双方不得擅自变更、中止或者终止。

2.乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十四条　签订本合同依据（以下文件均为本合同重要组成部分）

1.中标通知书；

2.项目采购需求；

3.采购文件的澄清和修改（如有请提供）；

4.售后服务承诺；

5.其他与本合同相关的资料（如有请提供）。

6.上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准，若某一文件对甲方更有利或对乙方有更高要求的，以该文件为准。

第十五条　本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方三份，乙方两份，采购代理机构一份（可根据需要另增加）。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

（以下为签章页，无正文）

甲方（章） 年　月　日	乙方（章） 年　月　日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人（负责人或自然人）：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：

附件：

自营食堂食用油、调味品类定点供应服务采购考核表

企业名称：		考核时间：		
一级指标	二级指标	考评细则	扣分罚款	备注
流程管理	准时送货	采购人每天所需原材料供应商应在采购人指定的时间内（上午 10 点整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。		
	足额配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		
	服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送工作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣 4 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	配送过程管理	配送过程不严格，发现下游供应商直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
质量管理	原材料质量	发现某类原材料包装（含散装）产品包装上无产品名称、无生产厂家、无生产地址、无生产日期等相关信息，及出现原材料腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量 5%以上），每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	原材料每日评分汇总	未提供每批次未具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求的。每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，惊慌失措，无应对方案处理的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		

	清洁 管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
结算 管理	结算　精准	每月月初第一周供应商未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
合计：				
总得分（总得分=100-合计的扣分值）				
说明	考核总得分为 80 分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于 80 分的，采购人有权终止与中标人合作。中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分（3）日内补足。			

（分标 3 合同格式）

采购计划号：_____　　合同编号：_____

采购人（甲方）：_____　　供应商（乙方）：_____

项目名称：_____　　项目编号：_____

签订地点：_____　　签订时间：_____

本合同为中小企业预留合同：（是/否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条　合同标的

1.项目一览表

序号	名称		数　量	单位	中标折扣率（%）	备注
1						折扣率在合同服务期内不得改变。
详见开标一览表						

2.合同合计金额包括但不限于满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

3.采购合同履行过程中，甲方如需追加与合同标的相同的货物或服务，在不改变合同其他条款的前提下，可与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额累计不得超过原合同采购金额的 10%。

第二条　质量保证

（一）乙方所提供的产品、包装及服务内容必须与投标文件承诺相一致，所提供的原材料（含投标清单外产品）是合格、安全的。产品有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

（二）乙方应严格遵守《中华人民共和国原材料安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的原材料（含投标清单外产品），一经发现供应以下原材料（含投标清单外产品），甲方除全部退货外，有权取消乙方配送资格，没收全部履约保证金，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任。

1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健

康有害的；

2.含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3.含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

4.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

5 用非原材料原料加工的，加入非原材料用化学物质或者将非原材料当作原材料的；

6.超过保质期限的；

7.供应产品未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

8.农残检测不符合国家限定标准的；

9.因乙方自身原因，被市场监督管理局抽检认定为存在质量问题的

10 其他不符合原材料（含投标清单外产品）安全标准的情形。

（三）供货要求

1.乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送到甲方指定的地点，经验收合格后签字确认，与甲方交接的签收单据将作为结算的依据之一。如出现不合格、损坏的情况，由乙方负责及时调换。运输、卸货服务费用由乙方承担。

2.乙方不得以任何理由推脱供货，一旦影响到甲方工作的正常运转，甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.一般供货要求：乙方应按照甲方的订货通知和约定的供货时间按时送达甲方指定收货地点。

4.应急供货要求：在收到甲方发出的紧急供货通知后，乙方最迟在 2 小时内完成当批次供货。

5.乙方拟投入本项目的配送人员必须持有卫生监督机构发放的(或医疗机构发放的)有效健康证(注:体检报告不能等同于健康证)，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，佩戴口罩、帽子，不能穿拖鞋进入食堂工作区域，且有固定的车辆长期送货；原则上不得变动配送人员，如临时安排非固定人员送货的，须取得甲方同意。

6.用于配送的冷链车辆必须干净、卫生、定期消毒，且能按甲方规定的时间及地点一次完成该批次原材料（含投标清单外产品）的供应。

7.响应时间：接到甲方处理问题通知后 1 小时内到达甲方指定现场。

8.乙方不能满足供货需求时，应提前一个月内以书面形式通知甲方，甲方同意后方可终止合同。

9.如乙方不能按时、保质、保量供货，导致甲方自行采购（甲方有权自行采购），因甲方自行采购导致实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出的费用由中标人承担，并承担由此给甲方造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），扣罚该批采购原材料（含投标清单外产品）价值三倍金额作为经

济赔偿。

第三条　权利保证

（一）甲方的权利

1.甲方只接受乙方质量合格的原材料（含投标清单外产品），发现购买的商品不合格或与采购需求不符，甲方有权拒绝接受或要求乙方无偿退换，直至符合要求为止，如因乙方供应原材料（含投标清单外产品）原因发生原材料卫生及安全事故，甲方有权取消乙方供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

2.服务期限内甲方有权组织相关工作人员定期对乙方的供货、服务情况和合同履约情况进行考核。日常考核中发现问题需要乙方整改的，乙方必须按期积极整改。未按要求整改经甲方约谈达 3 次及以上，甲方有权终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.如乙方在服务期限内资质不符合本次采购需求或失效，或在服务中有以下行为之一的，甲方有权立即取消乙方供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担：

（1）存在严重违规、违约情况的；

（2）发生三次以上(含三次)供货价格偏离市场价格较大的；

（3）或者拒绝响应甲方发出的需求达三次以上(含三次)的；

（4）服务期限内，乙方不得在原材料采购中相互串通损害甲方利益，否则甲方有权取消乙方其定点资格并将其列入甲方采购黑名单。给甲方造成损害的，乙方应赔偿甲方损失。

（5）在服务期间，无故中断向甲方供货的。

（二）甲方的义务

甲方对购进原材料（含投标清单外产品）的质量把关，严格落实进货检查验收、索证、索票等制度；负责建立原材料供货商档案，保管好供货商提交的各种供货凭证。

(三）乙方的权利

1.有权要求甲方按规定结清货款，甲方须在乙方开具有效发票后按时结清上月货款；

2.乙方有权拒绝甲方提出的采购承诺以外的服务要求。

（四）乙方的义务

1.严格按照采购文件的要求和响应时的承诺为甲方提供商品和服务；

2.合同服务期限内，对甲方的采购文件的采购需求必须予以响应；

3.乙方必须遵守国家和地方有关安全、环境和原材料（含投标清单外产品）卫生的标准，采取有效措

施做好各类事故预防工作。

4、乙方供应的原材料（含投标清单外产品）必须保证其产品质量、符合安全要求：

每批次原材料（含投标清单外产品）配送时，必须提供具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告，（上述材料如提供复印件，须加盖乙方单位公章）。

5.对由于乙方提供不符合原材料（含投标清单外产品）卫生标准的劣质原材料，或出售任何变质和受污染的原材料，造成甲方原材料安全事故的，甲方有权立即取消乙方供货资格， 并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

6.乙方有义务配合甲方及上级部门的安全监督检查。

7.按照安全管理要求，乙方人员应遵循甲方管辖范围的相关安全管理要求。

第四条　交付和验收

1.服务期限：自合同签订之日起 1 年内，按甲方实际需求进行采购结算，或在合同期内食材供应金额达到预算金额的 100%后合同履约到期。服务地点：广西中医药大学（甲方指定地点）。

2.乙方应按甲方要求的时间交货。甲方提前 1 日将采购订单发给乙方，乙方需在次日上午 10:00 或次日下午 16:00 前将货物保质保量送到指定地点，如因乙方不能按时、保质、保量供货，导致甲方自行采购（甲方有权自行采购），甲方自行采购实际发生费用超出本应支付费用款的，所超出费用均由乙方承担，并承担由此给甲方造成的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），并接受违约处罚（每次不少于 500 元）。

3.原材料（含投标清单外产品）的验收工作由甲方和乙方共同进行。双方在送货当天对送货的品种、数量和质量进行现场清点、检查符合要求后，由甲方指定人员签字验收，对不符合采购需求的，甲方有权要求换货、退货：(1)更换：乙方须在 2 小时内给予更换，并由乙方承担所发生的全部费用。(2)退货处理：对验收不合格的原材料，甲方可以从当天送货的品种、数量中扣除，当场退回乙方。

4.每批次供货时、乙方须按采购需求提供相关具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关材料（上述材料如提供复印件，须加盖乙方单位公章）。

5.无相关具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关材料的，及感官品质质量不符合规定要求的，乙方必须及时无条件退换货。

6.乙方所提供的原材料（含投标清单外产品）虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时给予退换货。

7.乙方必须提供相关供货清单（包括原材料商标、名称、数量、单价、金额等信息，格式自拟），以便甲方结算货款。

8.甲方可根据需要委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响甲方的正常供餐工作的将追究相关责任，并扣罚涉事原材料价值的三倍金额作为经济赔偿，抽检所产生的费用全部由乙方负责。

9.其他未尽事宜应严格参照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采〔2015〕22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库〔2016〕205号]规定执行。

第五条　售后服务

1.乙方应按照国家有关法律法规和”三包”规定以及采购文件、投标文件和本合同所附的服务承诺，为甲方提供售后服务。有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

2.乙方需在1小时内作出售后响应，并在2小时内对不合格货物进行更换，期间所产生的全部费用，均由乙方承担。

3.乙方应按采购文件规定的技术要求、服务质量标准向甲方提供服务。不符合要求者，根据实际情况，甲方有权选择按以下办法的一种或几种处理：

⑴更换：由乙方承担所发生的全部费用。如因乙方配送货物的质量问题，影响甲方开餐，甲方临时购买的货物，由乙方承担该次购买的全部费用，并扣罚涉事原材料价值的三倍金额作为经济赔偿。

⑵合同终止处理：如乙方未及时作出售后响应，未能及时更换、处理不合格货物，发生至第3次后，甲方有权单方面解除合同并扣除乙方所有履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

4.乙方提供的服务承诺、质保期及其他具体约定事项：见合同附件。

第六条　付款方式

1.分批供货，每批次货款根据双方确认的单价及该批次的供货数量进行结算。

2.按月结算。即本月货款于次月以转账方式结算。以甲方与乙方双方签字确认后的送货单为依据，经双方汇总核对，双方确定应付金额后，甲方收到乙方开具的有效发票后15个工作日，甲方以银行转账方式进行结算，乙方必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正规发票及转账材料。

乙方违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分（3）日内补足。

第七条　履约保证金

履约保证金金额：预算金额的2%。

于中标通知书发出之日起10个工作日内提交至甲方指定账户。否则按放弃中标资格处理并不退还其投标保证金。履约保证金被扣后，乙方应于5个工作日内补齐被扣金额。若乙方逾期未能足额补齐，每逾

期 1 日，应按未补齐金额的百分之三向甲方支付违约金；逾期超过 10 个工作日的，甲方有权单方解除本合同，不予退还全部剩余履约保证金，且有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的全部损失。

履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。

履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由乙方向甲方提出申请，甲方在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，剩余部分，甲方 5 个工作日内转账退还（无息）。如有不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

履约保证金指定账户：

开户名称：广西中医药大学（备注栏需备注：饮食服务中心）

开户银行：广西北部湾银行南宁市邕宁支行

银行账号：800072587800013

第八条　税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第九条　违约责任

1.乙方提供的原材（含投标清单外产品）料出现假冒或者质量、安全问题以及服务质量不达标等问题，甲方有权视乙方违约情况要求其赔偿损失，可通报、警告，直至终止合同，并有权扣罚乙方 3 倍履约保证金。给甲方或甲方单位学生、职员造成实际损失的，甲方有权要求乙方承担全部赔偿损失，甲方先行对外承担赔偿责任的，有权向乙方追偿，乙方拒绝支付赔偿款的，甲方有权在当月的应付款项中扣除相应费用，同时甲方有权禁止乙方及其关联方与甲方进行合作。

2.乙方因自身原因未按时间交货，单次送货中任一品类延迟超过半小时的，视为 1 次违约，甲方有权按 1500 元/次收取违约金(无论甲方拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚)，迟延超过 1 小时的，按 3000 元/次收取违约金（无论甲方拒收或不拒收的，该违约金均收取，从当次货款中扣罚。）因未按时间交货影响正常供餐的(如备餐延误、学生停餐)，甲方将终止合同，取消其供货资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3.乙方提供原材料（含投标清单外产品）与甲方要求种类、品质不符，乙方应在 2 小时内将不符品种予以替换，逾期未替换（或替换后仍无法通过甲方验货）、或逾期替换超过 12 小时的，甲方有权拒收并要求乙方在 5 个工作日内支付相当于该批不符品种订货价款 20%的违约金。

每个自然月内发生上述情形累计超过 3 次，或者乙方拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因乙方未按时供货导致甲方开餐延误甚至停餐，或所提供的原材料不合格导致甲方发生群体性原材料安全事故、被政府相关部门处罚等），甲方有权单方通知乙方解除本合同，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。履约保证金在扣除了乙方应支付的违约金后，如有剩余甲方应退还乙方，不足部分，甲

方有权从未支付的货款中扣除。

4.在合同服务期内必须按时按量按质供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则扣罚涉事原材料（含投标清单外产品）价值的三倍金额作为经济赔偿，并从当月货款中扣除；不得因市场价格上涨停止供货，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

5.因供应质量原因发生原材料（含投标清单外产品）安全事故，甲方有权立刻终止合同，扣除全部履约保证金，由此所产生的一切损失由乙方承担，同时甲方保留通过法律途径解决的权利。

6.乙方一旦中标，承诺折扣率报价（含投标清单外产品）在合同服务期内不得变更，否则甲方有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

乙方在合同有效期内，被国家、行业管理部门通报批评并取消经营资格的或者被甲方列入采购禁入名单的，甲方将终止合同，取消其定点采购乙方资格，并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

7.乙方安排专人负责甲方采购事宜，乙方指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知甲方，因怠于通知导致甲方与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属乙方责任，甲方将按前第 2 项约定进行处罚。累计情形超过 3 次，或者发生一次但情节严重的，甲方有权单方通知乙方解除本合同并扣罚全部履约保证金，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。

8.在履约期内，乙方不得以任何理由变更成交产品（含投标清单外产品）（如更换品牌或者品种、规格等），否则甲方有权终止合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

如确实因不可抗力的原因需要更换成交产品（含投标清单外产品），乙方必须以公对公正式发函至甲方，经甲方同意后，在保持原成交价格不变或低于成交价格的前提下更换为优于成交产品品种的产品，否则甲方有权终止合同并扣罚全部履约保证金。

9.所有因违约扣罚履约保证金导致实际金额低于合同约定的履约保证金标准的，乙方须在接到甲方书面通知后 10 个工作日内，将差额部分足额补缴至甲方指定账户；逾期未补足的，甲方有权从应付款项中直接扣除相应金额，或视同成交乙方严重违约，采取进一步合同追责措施（包括但不限于暂停供货、终止合同等）。

10.乙方违约时，产生的违约金从其当月结算货款中直接扣除，不足部分 3 日内补足。

11.本合同约定的违约责任范围、损失赔偿范围包括但不限于：直接经济损失、间接经济损失、消除影响的合理费用，以及守约方为维护自身合法权益而产生的合理律师费、诉讼费、保全费、保函费、鉴定费、公证费、差旅费等全部费用。

12.乙方须在投标文件中加盖公章提交 832 平台扶贫产品协助采购承诺书。合同履行期内，乙方须根

据甲方的书面采购需求，以中标时的中标折扣率，协助甲方在832扶贫产品平台采购同等品质的冷冻食品，协助甲方完成当年扶贫产品采购任务。若乙方无正当理由拒绝配合甲方完成采购需求、交付的冷冻食品品质不符合约定标准、结算价格超出约定定价规则，导致甲方当年扶贫产品采购任务无法完成，即构成违约：甲方有权扣罚全额履约保证金；乙方须在甲方发出整改通知后3个工作日内完成补采并交付合格产品，若逾期仍未完成，甲方有权委托第三方完成该部分采购，产生的额外费用全部由乙方承担。因平台货源不足、不可抗力等非乙方主观原因导致无法完成采购的，乙方须第一时间向甲方提供平台官方缺货凭证，双方协商调整采购计划，不视为乙方违约。

第十条　不可抗力事件处理

1.因不可抗力导致甲、乙双方或一方不能履行或不能完全履行本合同项下有关义务时， 甲、乙双方相互不承担违约责任。但遇有不可抗力的一方或双方应于不可抗力发生后 10 日内将情况书面告知对方，并提供有关权威机构出具的证明。在不可抗力影响消除后的合理时间内， 一方或双方应当继续履行合同。不可抗力事件延续 30 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同；

2.若一方延迟履行合同后发生不可抗力导致协议不能履行的，不能免除违约责任。

第十一条　合同争议解决

1、凡因执行本协议所发生和本协议有关一切争议，双方应通过友好协商解决。若协商解决不成的，本协议的任何一方均可向甲方所在地有管辖权的法院起诉。本合同项下，因违约方的行为造成守约方损失的，违约方除按照本合同约定承担各项违约责任外，还应承担守约方为实现合法权益而支出的包括但不限于诉讼费、保全费、律师费等全部费用，并赔偿由此给守约方造成的损失。

2、诉讼期间，本合同继续履行。

第十二条　合同生效及其它

1.合同经双方法定代表人或者委托代理人签字或盖章并加盖单位公章或合同专用章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。

2.合同履行中，如需修改或补充合同内容，由双方协商另签署书面修改或补充协议作为本合同不可分割的一部分，并与本合同具有同等的法律效力。

3.本合同虽未约定，但乙方在文件中已明确承诺的服务或义务，乙方应当履行，否则甲方有权追究乙方的违约责任。

4.本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十三条　合同的变更、终止与转让

1.除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲、乙双方不得擅自

变更、中止或者终止。

2.乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十四条　签订本合同依据

1.中标通知书；

2.项目采购需求；

3.采购文件的澄清和修改（如有请提供）；

4.售后服务承诺

5.其他与本合同相关的资料（如有请提供）。

6.上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准，若某一文件对甲方更有利或对乙方有更高要求的，以该文件为准。

第十五条　本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方三份，乙方两份，采购代理机构一份（可根据需要另增加）。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

（以下为签章页，无正文）

甲方（章） 年　月　日	乙方（章） 年　月　日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人（负责人或自然人）：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：

附件：

两校区自营食堂冷冻食品类定点供应服务采购考核表

企业名称：			考核时间：	
一级 指标	二级 指标	考评细则	扣分 罚款	备注
流程 管理	准时 送货	采购人每天所需原材料供应商应在采购人指定的时间内（上午 10 点整）一并送达得 10 分（非不可抗拒情况下，准时送货得 10 分；每延误超过约定送达时间 30 分钟视为一次延误，扣 2 分，以此类推，扣完为止；发现委托其他人或其他车代送不得分）。中标人逾期供货的，延迟超过 1 小时的，甲方有权按 1 小时 200 元、2 小时 500 元；延迟 24 小时的每天按合同总金额的 3‰向对方支付违约金，从当月结算经费中扣罚。超过 5 天甲方有权解除合同，违约方承担因此给甲方造成的全部经济损失，如甲方因此解除合同的，中标人应当自收到甲方解除合同通知之日起 15 日内退还甲方已经支付的全部款项并扣罚全部履约保证金；甲方无故逾期支付合同款的，每天向中标人偿付逾期应付但尚未支付合同款额的 1‰ 利息，但该利息累计不超过逾期应付但尚未支付合同款额的 1%。		
	足额 配送	发现某类原材料送货无短斤缺两现象得 10 分（份量短缺达到该类原材料配送总量 5%以上，有一次缺斤短两扣 10 分），并向采购人支付违约金 3000 元。		
	服务 态度	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		

	配送工作细则	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。）并向采购人支付违约金 3000 元。		
	单据清晰	送货单（结算凭证）项目、单价不齐全，不清晰、没有送货人签名的，每次扣4分,并向采购人支付违约金3000元。		
	配送过程管理	配送过程不严格，发现下游供应商直接供货的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
质量管理	原材料质量	发现某类原材料包装（含散装）产品包装上无产品名称、无生产厂家、无生产地址、无生产日期等相关信息，及出现原材料腐烂、发臭、变质等（份量达到该类原材料配送总量 5%以上），每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	原材料每日评分汇总	未提供每批次未具备 CMA 资质的第三方检测机构出具的检测报告等相关要求的。每次扣 5 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，惊慌失措，无应对方案处理的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
	清洁管理	经营场所、仓库、运输工具等应清洁卫生，发现脏、乱、差的，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		
结算管理	结算精准	每月月初第一周供应商未主动把上月配送结算单报给采购人对账，每次扣 2 分，并向采购人支付违约金 3000 元。		

合计：		
总得分（总得分=100-合计的扣分值）		
说明	考核总得分为 80 分为合格，在采购人每月组织相关部门对原材料配送企业进行综合考核评议中，合同期内有三次以上（含三次）得分低于 80 分的，采购人有权终止与中标人合作。中标人违约时，产生的违约金从其当月结算经费中直接扣除，不足部分（3）日内补足。	

第六章 投标文件格式

第一节 资格证明文件格式

1. 资格证明文件封面格式：

电子投标文件

资格证明文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

资格证明文件目录

一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件（投标人为自然人的，须提供自然人的身份证明）……（页码）
二、符合参与政府采购活动的资格条件依法缴纳税收、社会保障资金等方面的材料……（页码）
三、财务状况报告方面的材料……（页码）
四、投标人直接控股股东信息……（页码）
五、投标人直接关联关系信息表……（页码）
六、投标资格声明……（页码）
七、联合体协议书（以联合体形式投标的，提供联合体协议；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）……（页码）
八、投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》…（页码）
九、中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件……（页码）
十、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料……（页码）

注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件（投标人为自然人的，提供自然人的身份证明）

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月

二、符合参与政府采购活动的资格条件依法缴纳税收、社会保障资金等方面的材料

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

三、财务状况报告方面的材料

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

四、投标人直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
……				

注：

1.直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

2.本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

3.供应商不存在直接控股股东的，则填“无”。

投标人名称(电子签章)：

日期：　　年　　月　　日

五、投标人直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
……			

注：

1.管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。

2.本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。

3.供应商不存在直接管理关系的，则填“无”。

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

六、投标资格声明

致：_____（采购人名称）

我方愿意参加贵方组织的（项目名称）_____（项目编号：_____）项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1.我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2. 我方不是采购人的附属机构；不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3.经查询，在“信用中国”和“中国政府采购网”网站我方未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

4.以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

法定代表人或者委托代理人（签字/电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

年　　月　　日

七、联合体协议书

_____（所有成员单位名称）自愿组成联合体，共同参加_____（采购代理机构名称）_____组织的_____（项目名称）_____（项目编号：_____）投标。现就联合体投标事宜订立如下协议：

1、_____（某成员单位名称）为联合体名称牵头人。

2、联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本招标项目投标文件编制和合同投标活动，并代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与之有关的一切事务，负责合同实施阶段的主办、组织和协调工作。

3、联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务，并向招标人承担连带责任。

4、联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。

5、本联合体中，_____（某成员单位名称）为_____（请填写：中型、小型、微型）企业，其协议合同金额占联合体协议合同总金额的_____%。【如联合体成员中有小型、微型企业的，请填写此条，否则无需填写；如联合体成员中有多个小型、微型企业的，请逐一列出。】

6、本协议书自签署之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

7、本协议书一式____份，联合体成员和采购代理机构各执一份。

注：本协议书由法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明；本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人授权委托书。

牵头人名称：_____（公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（手写签名/电子签名）

成员一名称：_____（公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（手写签名/电子签名）

成员二名称：_____（公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人：_____（手写签名/电子签名）

八、投标人必须具有在有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》

九、中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件

1.中小企业声明函格式

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020ﴞ46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章)：

日 期：

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2.残疾人福利性单位声明函格式

残疾人福利性单位声明函

本公司郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141 号）的规定，本公司为符合条件的残疾人福利性单位，且本公司参加____单位的___项目采购活动提供本公司制造的货物（由本公司承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68 号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。

监狱企业证明

提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

投标人名称（电子签章）：

日 期： 年 月 日

十、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

第二节 商务文件格式

1. 商务文件封面格式：

电子投标文件

商务文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

商务文件目录

一、无串通投标行为的承诺函……（页码）
二、投标保证金提交凭证……（页码）
三、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件……（页码）
四、法定代表人授权委托书（如有委托时）……（页码）
五、商务条款偏离表……（页码）
六、投标人情况介绍……（页码）
七、投标人类似业绩的证明文件（如有要求）……（页码）
八、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料…（页码）

注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

一、无串通投标行为的承诺函

无串通投标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1.不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。

2.不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3.不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；

4.不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5.不同投标人的投标文件相互混装；

6.不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1.投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；

2.投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

3.投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

4.属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；

5.投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；

6.投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

7.投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

投标人名称(电子签章)：

日期：　　年　月　　日

二、投标保证金提交凭证

三、法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

投 标 人：_____

地　　址：_____

姓　　名：_____性　　别：_____

年　　龄：_____职　　务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）_____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

注：自然人投标只需提供有效身份证正反面。

附件：

法定代表身份证复印件粘帖处（正、反面）

四、法定代表人授权委托书（如有委托时）

法定代表人授权委托书
（非联合体投标格式）

致：采购人名称

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字或者电子签名）：_____

委托代理人身份证号码：_____

法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

_____年_____月

日

注：1.法定代表人必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名，委托代理人必须在授权委托书上签字或者电子签名，**否则按无效投标处理**；

2.法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

附件：

代理人身份证复印件粘帖处（正、反面）

五、商务条款偏离表

所投分标：_____分标

项目	招标文件商务条款要求	投标人的承诺	偏离说明
…			

注：

1.说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务条款要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。

2.投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“**正偏离**”“**负偏离**”或者“**无偏离**”。既不属于“**正偏离**”也不属于“**负偏离**”即为“**无偏离**”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

投标人名称（电子签章）：

日期：　　年　　月　　日

六、投标人情况介绍

（格式自拟）

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

七、投标人类似的业绩证明文件（如有要求）

附表 :相关项目业绩一览表（投标人提供合同或协议复印件）

采购人名称	项目名称	合同金额（万元）	附件在投标文件中页码			采购人联系人及联系电话
			合同	验收报告	用户评价	

注：投标人可按上述的格式自行编制，须随表提交相应的合同或协议复印件并注明所在投标人商务技术文件页码。

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

第三节 技术文件格式

1. 技术文件封面格式：

电子投标文件

技术文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年　　月　　日

技术文件目录

一、技术需求偏离表……（页码）

二、服务方案……（页码）

三、售后服务承诺……（页码）

四、项目实施人员一览表……（页码）

五、投标人对本项目的合理化建议和改进措施 ……（页码）

六、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明……（页码）

注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

一、技术要求偏离表

所投分标：分标_____

项号	标的的名称	技术要求	投标响应	偏离说明

注：

1.说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。

2.投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求，在“偏离说明”中注明“**正偏离**”“**负偏离**”或者“**无偏离**”。既不属于“**正偏离**”也不属于“**负偏离**”即为“**无偏离**”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

二、服务方案

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

三、售后服务承诺

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

四、项目实施人员一览表

序号	姓名	性别	年龄	学历	专业技术资格（职称）或者职业资格或者执业资格证或者其他证书	证书编号	本项目中的职责
…							

注：在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，投标人可按上述的格式自行编制，须随表提交相应的证书并注明所在投标技术文件页码。

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

五、投标人对本项目的合理化建议和改进措施

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

六、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明。

投标人名称（电子签章）：

日期：　年　月　日

第四节 报价文件格式

1. 报价文件封面格式：

电子投标文件

报价文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年　月　日

报价文件目录

一、投标函……（页码）
二、开标一览表……（页码）
三、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明……（页码）

一、投标函

致：_____（采购人名称）

根据贵方_____（项目名称）（项目编号：_____）的招标公告，签字代表_____（姓名）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称）提交投标文件。

据此函，我方宣布同意如下：

1.我方已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2.我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3.本投标有效期自投标截止之日起____日。

4.如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，我方将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5.我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。

6.我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

7.以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

8.根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次投标文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

□我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密；

□我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有：_____；

9.与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____

电话：_____

传真：_____

邮政编码：_____

开户名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

法定代表人或者委托代理人（签字/电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

日期：　年　月　日

二、开标一览表

分标 1

开标一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____ 分标：_____

投标人名称：_____

序号	**标的名称**	数量及单位	服务费 （元/斤）	备注
1				
……	……			
服务期限：				

注:

1.投标人的开标一览表必须加盖投标人电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章或者电子签名，**否则其投标作无效标处理**。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者委托代理人签字（或者盖章或者电子签名），**否则其投标作无效标处理。**

法定代表人或者委托代理人（签字/电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

分标 2

开标一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____ 分标：_____

投标人名称：_____

序号	**标的的名称**	数量及单位	**折扣率报价（%）**	备注
1		1 项	_____%	
服务期限：				

注:

1.投标人的开标一览表必须加盖投标人电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章或者电子签名，**否则其投标作无效标处理**。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者委托代理人签字（或者盖章或者电子签名），**否则其投标作无效标处理。**

法定代表人或者委托代理人（签字/电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

分标 3

开标一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____ 分标：_____

投标人名称：_____

序号	**标的的名称**	数量及单位	**折扣率报价（%）**	备注
1		1 项	_____%	
服务期限：				

注:

1.投标人的开标一览表必须加盖投标人电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章或者电子签名，**否则其投标作无效标处理**。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者委托代理人签字（或者盖章或者电子签名），**否则其投标作无效标处理。**

法定代表人或者委托代理人（签字/电子签名）：

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

第七章 质疑、投诉证明材料格式

第一节 质疑函（格式）

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：.....

地址：.....邮编：.....

联系人：.....联系电话：.....

授权代表：.....

联系电话：.....

地址：.....邮编：.....

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：.....

质疑项目的编号：.....包号：.....

采购人名称：.....

采购文件获取日期：.....

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：.....

事实依据：.....

.....

法律依据：.....

.....

质疑事项 2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：.....

签字(签章)：　　公章：

日期：

质疑函制作说明：

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的,质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

第二节 投诉书（格式）

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地　　址：　　邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表：　　联系电话：

地　　址：　　邮编：

被投诉人 1：

地　　址：　　邮编：

联系人：　　联系电话：

被投诉人 2

……

相关供应商：

地　　址：　　邮编：

联系人：　　联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号：　　包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告:是/否 公告期限：

采购结果公告:是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于 年 月 日,向 提出质疑，质疑事项为：

采购人/代理机构于 年 月 日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项 2

……

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

投诉书制作说明：

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。