

附件 1

赣红温暖箱采购项目技术要求

（一）技术规格

1. 标的清单

序号	货物名称	数量	单位
1	温暖箱	1360	个

每个温暖箱包含的物资清单：

1	大米	1	袋
2	食用油	1	桶
3	香菇	1	包
4	黑木耳	1	包
5	食品礼盒	1	包
6	粉丝	1	包
7	腐竹	1	包
8	整理箱	1	个

2. 技术要求

序号	货物名称	技术参数要求
1	大米	1. 重量： ≥ 5 公斤/袋，真空包装； 2. 供货时，大米生产日期为当月； 3. 大米符合以下要求：①黄曲霉素 B1 未检出；②赭曲霉毒素 A 未检出；③镉（以 Cd 计） ≤ 0.03 kg/mg；④铅（以 Pb 计）未检出；⑤无机砷（以 As 计） ≤ 0.1 kg/mg；⑥总汞（以 Hg 计）未检出；⑦铬（以 Cr 计）未检出。

		<p>注：上述大米中①-⑦项技术参数要求，响应文件中提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标识抽样检测报告扫描件佐证，未提供或不满足的视为无效响应。</p>
2	食用油	<p>1. 重量：≥ 1.8 升/桶；</p> <p>2. 加工原料：非转基因玉米、非转基因大豆、非转基因油菜籽；</p> <p>3. 配料：菜花籽油、菜籽油、大豆油、花生油、稻米油、玉米油、胡麻油、芝麻油；</p> <p>4. 供货时，食用油生产日期为当月或上月。</p> <p>5. 食用油符合以下要求：①色泽：浅黄色；②气味、滋味：具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；③过氧化值：≤ 0.01g/100g；④酸价（以 KOH 计）：≤ 0.15mg/g；⑤铅（pb 计）：未检出；⑥总砷（以 AS 计）：未检出；</p> <p>注：上述食用油中①-⑥项技术参数要求，响应文件中提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标识抽样检测报告扫描件佐证，未提供或不满足的视为无效响应。</p>
3	香菇	<p>1. 重量：≥ 250 克/包，真空包装；</p> <p>2. 产品质量等级：一级；</p> <p>3. 供货时，香菇生产日期为当月或上月；</p> <p>4. 香菇符合以下要求：①直径：< 3cm；②颜色：菌盖龟裂花纹白，菌褶黄色；③厚薄≥ 0.6cm；④形状：扁半球形稍平整或成伞型规整；⑤开伞度：≤ 7 分；⑥气味：香菇特有气味，无异味；⑦裂盖、残缺菇$\leq 0.5\%$；⑧碎菇体$\leq 0.5\%$；⑨褐色菌褶，虫孔菇$\leq 0.5\%$；⑩杂质：$\leq 0.1\%$；⑪异物：不允许混入霉变菇、活虫体、动物毛发和排泄</p>

		物、金属物、矿物质及其他异物; ⑫水分≤8%;
4	黑木耳	<p>1. 重量: ≥ 250 克/包, 真空包装;</p> <p>2. 产品质量等级: 一级;</p> <p>3. 供货时, 黑木耳生产日期为当月或上月;</p> <p>4. 黑木耳符合以下要求: ①形态: 耳片完整均匀, 耳瓣舒展或自然卷曲; ②耳正面纯黑褐色, 有光泽, 耳背面略呈灰白色, 正背面分明; ③气味: 具有黑木耳应有的气味, 无异味; ④$0.8\text{cm} \leq \text{最大直径} \leq 2.5\text{cm}$; ⑤耳片厚度$\geq 1.0\text{mm}$; ⑥砷 (以 AS 计) 未检出; ⑦铅 (以 Pd 计) 未检出; ⑧杂质: $\leq 0.2\%$; ⑨干湿比: $\geq 1:9$; ⑩水分$\leq 8.0\%$; ⑪灰分 (以干质量计) $\leq 3.0\%$; ⑫总糖 (以转化糖计) $\geq 25.0\%$; ⑬粗蛋白质$\geq 10.0\%$; ⑭粗脂肪$\geq 10.0\%$; ⑮粗纤维: $3.0\% \sim 6.0\%$。</p>
5	食品礼盒	<p>1. 重量: ≥ 800 克/包;</p> <p>2. 配料: 小麦粉, 精炼植物油, 鸡蛋, 白砂糖, 全脂奶粉等;</p> <p>3. 口味: 杏仁饼/核桃饼/腰果饼;</p> <p>4. 质量等级: 一级;</p> <p>5. 供货时, 食品礼盒生产日期为当月或上月。</p>
6	粉丝	<p>1. 重量: ≥ 400 克/包;</p> <p>2. 产品质量等级: 一级;</p> <p>3. 供货时, 粉丝生产日期为当月或上月;</p> <p>4. 粉丝符合以下要求: ①色泽: 洁白, 有光泽, 呈半透明状; ②形态: 丝条粗细均匀, 无并丝; ③手感: 柔韧有弹性; ④口感: 复水后柔软、滑爽、有韧性; ⑤杂质: 无外来杂质; ⑥淀粉$\geq 75.0\%$; ⑦水分$\leq 8.0\%$; ⑧丝径 (直</p>

		径) $\leq 0.6\text{mm}$; ⑨断条率 $\leq 5.0\%$; ⑩二氧化硫残留量 $\leq 20.0\%$; ⑪灰分 $\leq 0.3\%$;
7	腐竹	<p>1. 重量: ≥ 250 克/包;</p> <p>2. 质量等级: 一级;</p> <p>3. 供货时, 生产日期为当月或上月;</p> <p>4. 腐竹符合以下要求: ①形态: 浅黄色, 有光泽, 枝条粗细均匀, 无并条; ②质地: 稍有空心, 复水后有韧性、弹性。③感官要求: 具有本品应有的颜色, 无异味; ④蛋白质 $\geq 45\%$; ⑤水分 $\leq 5\%$。</p>
8	整理箱	<p>1. 整理箱尺寸: \geq 长 $530*380*300\text{mm}$ (容纳下所有慰问品), 含盖, PP 塑料制成, 箱体两侧须采用热转印技术印刷红十字标志等;</p> <p>2. 整理箱符合以下要求: ①壁厚比: < 1.1; ②使用性能: 操作性能、滑轮灵活性、抗冲击性能、负载性能、堆码稳定性均须为合格; 跌落性能: 合格; ③感官指标: 成品外观须为合格; ④总迁移量: $\leq 1.2\text{mg/dm}^2$; ⑤高锰酸钾消耗量: $\leq 2.0\text{mg/kg}$; ⑥重金属: 未检出; 盐雾试验 24h; ⑦塑料件耐冷热循环、硬度 $\geq \text{HD63}$; 冲击强度保持率 $\geq 80\%$; 外观颜色变色评级 ≥ 4 级; ⑧阻燃 1 级;</p> <p>注: 上述整理箱中①-⑧项技术参数要求, 响应文件中提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标识抽样检测报告扫描件佐证, 未提供或不满足的视为无效响应。</p>

注: 以上“技术要求”为实质性要求, 必须完全满足, 否则响应无效。