

第二部分 技术要求

序号	品目	主要技术参数	单位	数量
1	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个形大，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	斤	26600
2	莲花菜	外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。菜品新鲜，无烂叶，无变质。	斤	26600
3	苹果	净含量： $\geq 15\text{kg}/\text{框}$ （苹果为 75#）	斤	79800
4	芹菜	叶翠绿，无主茎分支少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长大于等于 30 厘米。菜品新鲜，无烂叶，无变质。	斤	22800
5	菜花	颜色洁白或乳白，球形完整，表面湿润，外叶绿色较少，面洁白。菜品新鲜，无烂叶，无变质。	斤	22800
6	白菜	外叶淡绿色，叶新鲜光泽，棵株大，包心坚实紧密，菜品新鲜，无烂叶，无变质。	斤	26600
7	酵母粉	规格：500g/包、低糖型、执行标准符合国家标准，质保期：24 个月	包	200
8	八宝粥	规格：25kg/袋、杂质总量 $\leq 0.1\%$ 、水分含量 $\leq 14.5\%$ 、蛋白质 $\geq 7.8\text{g}/100\text{g}$ ，色泽、气味正常。	袋	342
9	玉米糝	规格：25kg/袋、水分含量 $\leq 14.5\%$ 、灰分含量（干基） $\leq 1.0\%$ 、色泽、气味正常。	袋	342