鸡蛋采购需求

一、项目概况

本项目为食堂所需鸡蛋采购，要求物资供应满足标准，需要按采购人要求完成配送。

二、技术需求

1、鸡蛋等级一级，存放期不得超过 7 天。

2、鸡蛋质量分级要求符合下表中的标准。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 参数及相关标准 | 单位 | 预算单价（单价最高限价）（元） | 数量 | 合计金额 |
| 1 | 鸡蛋 | GB/T39438-2020 | 公斤 | 9.47 | 2500 | 23675 |

鸡蛋质量分级要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 指标 | | 分级 | | |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 外观 | 蛋壳质量 | 具有本品类蛋壳固有的色泽，蛋壳完整无被损，不得出现明显斑点、沙皮、畸形蛋 | | |
| 蛋壳清洁度 | 蛋壳外表无肉眼可见的污渍 | | 蛋壳外表有肉眼可见的污法，单个不洁物面积应<4mm，且不洁面总面积<8mm |
| 内容物 | 蛋黄 | 完整，未出现散黄 | | |
| 哈氏单位 | >72 | >60 | >55 |
| 蛋白 | 黏稠、透明浓蛋白、稀蛋白清晰可辨 | 较黏稠、透明  浓蛋白、稀蛋白清晰可辨 | 较黏稠、透明 |
| 胚盘 | 未见明显发育 | | |
| 异物 | 允许有直径小于2mm的血斑、肉斑，无其他异物 | | |

三、相关需求

保质期一般不得少于产品明示保质期总期的二分之一以上，杜绝临期及过期产品。

供应商必须严格参照采购清单向采购人供应，不得擅自更换食材，不得以次充好，具体供货数量以采购人实际要求为准。