**面包蛋糕类产品采购与验收质量标准**

|  |  |
| --- | --- |
| 准入质量标准 | |
| 供应商资质条件 | 投标方可为生产厂家或经销商【需提供经销商食品经营许可证（经营范围需包括预包装食品的销售）或《仅销售预包装食品单位备案凭证》、厂家授权书】 |
| 生产厂家资质条件 | 1. 提供生产厂家营业执照 2. 提供生产厂家食品生产许可证及品种明细表【明细表中需含**热加工糕点**（面包和蛋糕类）和**曲奇饼干**】。注：面包、蛋糕、曲奇饼干可以为不同生产厂家。 3. 如投标产品涉及多个厂家，均需提供相应的资质材料。投标产品的生产厂家不宜更换，供货过程如需更换生产厂家的，应提前告知采购方，经采购方评估确认后方可更换。 |
| 应满足产品标准 | 面包、蛋糕类：应符合《GB 7099-2015食品安全国家标准 糕点、面包》，另外，面包类还是满足《GB/T 20981-2021 面包质量通则》，蛋糕类还需满足《GB/T20977-2007糕点通则》；  曲奇饼干类：应符合《GB 7100-2015 食品安全国家标准 饼干》，还需满足《GB/T 20980-2021 饼干质量通则》。  如投标产品执行标准为企业标准，应提供经当地卫生行政部门备案的有效的食品安全企业标准，采购方将作为检测结果的判定依据。 |
| 产品合格证明文件 | 投标方应承诺投标产品满足相应国家标准，并在中标后正式供货前提供中标产品第三方检测合格报告（至少包括热狗包、1款面包、1款蛋糕、1款曲奇），检测机构具有CMA计量认证或CNAS实验室认可资质，报告日期或送检日期应在6个月内。  检测项目至少包括：感官、酸价、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。 |
| 包装要求 | 1.外包装为瓦楞纸箱或洁净塑料筐包装，应对产品具有保护作用，保证产品在储运过程不破损、不变形、不玷污、无受潮。内包装材料应满足食品接触用安全要求。  2.外包装和最小包装单元应有标签，符合GB7718-2011《预包装食品标签通则》。 |
| 净含量要求 | 单品净含量短缺应符合《定量包装商品计量监督管理办法》  平均净含量应≥标示值 |
| 允收期 | 1.保质期7天（含）以内，到货日期为生产日期当天或第二天上午。  2.保质期12个月（含）以内，剩余保质期大于三分之二；  3.保质期12个月以上，剩余保质期大于二分之一。 |
|  | |
| 验收标准 | |
| 抽样比例 | 1.到货数量：≤100单位，至少抽5单位(来货量少于5单位全检)  2.到货数量：＞100单位，至少抽10单位。  注：单位包括：个、包、盒、袋、箱、框等，优先以箱（框）为单位，每箱至少抽5个单品。  3.从顶层、中间、底部3个点随机抽取样品。出现单个异常时进行复检，复检数量为原抽检量的2倍，最终结果以复检为准。 |
| 产品感官要求  （内容物） | 面包类：外形完整，饱满，具有产品应有的形态和色泽，表面无明显白色粉末或粉块，组织细腻，有弹性，气孔较均匀，具有发酵和熟制后的面包香味，松软适口，无异味，无霉变，无肉眼可见外来异物。  蛋糕类：外形整齐完整，底部平整，无变形，具有该品种应有的色泽特征，表面色泽均匀，无不规则大空洞，无糖粒，无粉块，具有该品种应有的风味和口感，味纯正，无异味，无霉变，无肉眼可见外来异物。  曲奇饼干：外形完整，花纹清晰，造型大小基本均匀，饼体摊散适度，无连边；具有该品种应有的色泽和香味，口感酥松或松软，断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞，无异味，无霉变，无肉眼可见外来异物。  净含量符合要求； |
| 包装外观 | 外包装：外箱保持完好，能防止虫害、外来物的污染。箱体（塑料筐）应清洁，无受潮、霉变，无明显尘土、污渍、异物。  内包装：应清洁，无霉变、污渍、异物；包装完好，无明显变形，无破损。 |
| 标签标识 | 规范、完整，生产日期应清晰不易去除；  剩余保质期在允收期内。 |
| 产品品牌、品种、规格要求 | 符合采购合同或订单要求。 |
| 索证索票 | 合同期限内，每年应提供一次当年的产品第三方检测合格报告； |
| 运输要求 | 按产品储存温度要求运输（冷藏类产品运输环境温度0-5℃，产品表面温度≤8℃），应避免日晒、雨淋；车辆应清洁卫生，物品堆垛整齐、按属性分类或分区摆放；不可与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀等可能引起污染的物品同时运输。 |
| 质量检测 | 验收方视情况对产品实施抽样检测或送第三方检测验证产品质量。 |
|  | |
| 拒收/退货标准 | |
| 1.感官要求不合格；整批拒收。  2.包装外观不符合要求；不合格比例≤5%，挑拣后收货；不合格比例＞5%，整批拒收。  3.产品标签标识不符合要求：整批拒收。  4.剩余保质期超出允收期：整批拒收。  5.产品品牌、品种、包装、规格与合同不一致：整批拒收。  6.未按索证索票要求提供产品合格证明文件：整批拒收。  7.不符合运输要求：整批拒收。  8.产品抽样检测不合格：整批拒收/退货。  9. 同批次产品出现2次（含）以上食品安全有效投诉：整批退货。  10.使用过程中发现不合格：按验收标准执行。  11.其他可能出现的不合格。 | |