**浙江水利水电学院面食半成品要求及报价单**

**一、面食半成品质量要求：**

1、原料应符合相应绿色食品标准要求

2、食品添加剂应符合NY/T392的规定

3、加工用水应符合GB5749的规定

4、生产过程符合GB14881的规定

5、理化指标、污染物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、微生物限量均应符合食品安全国家标准及相关规定，不得检测出铅和汞。

6、感官要求见附表

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 组织形态 | 具有该品种应有的形态，外形完整，组织结构均匀 |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽 |
| 滋味气味 | 具有该品种应有的滋味和气味，无异味 |
| 杂质 | 外表及内部均无肉眼可见杂质 |

**二、规格型号：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 形状 | 规格 | 备注 |
| 汤面条 | 圆型 | 直径1.0～1.5mm |  |
| 炒面条 | 圆型 | 直径1.5～2.0mm |  |
| 拌面条 | 方型 | 宽1.5～2.0mm，厚0.1～0.2mm. |  |
| 米线 | 圆型 | 直径0.5～1.0mm |  |
| 河粉 | 方型 | 宽10～12mm，厚1～1.5mm. |  |
| 小馄沌皮 | 方型 | 宽50～80mm，厚0.1～0.2mm. |  |
| 土豆粉 | 圆型 | 直径2～3.0mm |  |
| 凉皮 | 方型 | 宽10～80mm，厚0.15～0.5mm. |  |
| 条年糕 | 长条型 | 宽10～25mm，厚10～25mm. |  |
| 速冻水饺 | 常规 | 单个净重不少于18g，含馅量≥45% |  |

**三、面食半成品报价单：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 单位数量 | 报价（元） |
| 1 | 炒面 | 1公斤 |  |
| 2 | 拌面 | 1公斤 |  |
| 3 | 汤面 | 1公斤 |  |
| 4 | 米线 | 1公斤 |  |
| 5 | 荷粉 | 1公斤 |  |
| 6 | 小馄饨皮 | 1公斤 |  |
| 7 | 土豆粉 | 1公斤 |  |
| 8 | 凉皮 | 1公斤 |  |
| 9 | 条年糕 | 1公斤 |  |
| 10 | 速冻水饺 | 1公斤 |  |
| 合计（总金额/元） |  |

报价单位（盖章）:

法定代表人或授权代表（签字）:

供货联系人：

联系人电话：

日期: 年 月 日