

## 净菜果切采购需求

- 1、具有经营许可资质《食品生产许可证》（即食鲜切蔬果：即食水果、即食蔬菜）。
- 2、配送公司成立时间至少三年以上，有一定配送经验和实力，加工车间环境具有一定生产规模，具有独立的检测室。
- 3、价格每周可随市场变动进行调节。
- 4、鲜切蔬菜的标准：新鲜、外观良好、色泽正常、无农药残留超标，要求如下(具体规格详见采购申请单)
  - （1）加工：净菜必须是洗好切好可以直接烹饪的叶菜类、根茎类、瓜类与茄果类、鲜豆类、菌类等食材。
  - （2）包装：包装应整齐规则，无菌处理，分类包装。
  - （3）运输方式：冷藏运输储存。
- 5、即食鲜切水果标准：以新鲜的水果为原料，经预处理、挑选、清洗，在清洁操作区去皮或者不去皮、切分或不切分、去除表面水分和装盒包装等制作和服务过程，采用冷链贮存、运输和销售的供消费者直接入口食用的产品。
  - （1）加工：为防止即食鲜切水果受到污染，按照属地要求，以分离或分隔形式设置专间或专用操作区。

(2) 外观：外观良好，色泽正常，无农药残留超标。

(3) 包装：包装应整齐规则，无菌处理，包装整洁。

6、质量要求：均为非转基因产品，配送前采样送检，农药残留符合《食品安全国家标准农残最大残留限度》最新标准要求，禁止供应和加工高风险的食品。