

## (四) 技术参数评审

技术参数偏离表					
序号	货物名称	采购文件参数要求	投标货物响应参数	响应情况	备注
1	鲜猪肉	<p>采购猪肉的标准按照 GB2707 最新规定执行。</p> <p>(一) 感官指标</p> <p>1、色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色；</p> <p>2、组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复；</p> <p>3、粘度：外表湿润、不粘手；</p> <p>4、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面；</p> <p>5、气味：具有鲜肉固有的气味、无异味。</p> <p>(二) 理化指标</p> <p>1、挥发性盐基氮 mg/100g≤15；</p> <p>2、汞(以 Hg 计), mg/kg≤按 GB2762 执行；</p> <p>3、所配送猪肉要求含水量不得超出国家标准；产品肥比例为 3x3、排骨为 1cmx1.5cm。</p> <p>(三) 其他要求</p> <p>1、屠宰生猪的胴体(去头脚无内脏)净重 100 公斤以上。</p> <p>2、屠宰生猪必须经国家动物检疫机构检验合格，并出具检疫检验合格证明（一头一证）。</p>	<p>我公司完全响应招标文件：</p> <p>采购猪肉的标准按照 GB2707 最新规定执行。</p> <p>(一) 感官指标</p> <p>1、色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色；</p> <p>2、组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复；</p> <p>3、粘度：外表湿润、不粘手；</p> <p>4、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面；</p> <p>5、气味：具有鲜肉固有的气味、无异味。</p> <p>(二) 理化指标</p> <p>1、挥发性盐基氮 mg/100g≤15；</p> <p>2、汞(以 Hg 计), mg/kg≤按 GB2762 执行；</p> <p>3、所配送猪肉要求含水量不得超出国家标准；产品肥比例为 3x3、排骨为 1cmx1.5cm。</p> <p>(三) 其他要求</p> <p>1、屠宰生猪的胴体(去头脚无内脏)净重 100 公斤以上。</p> <p>2、屠宰生猪必须经国家动物检疫机构检验合格，并出具检疫检验合格证明（一头一证）。</p>	无偏离	

2	第一节 采购清单 及技术要求	序号	货物名称	规格	技术参数	单价(元/KG)	我公司完全响应招标文件：					无偏离
		1	鲜猪肉	KG	采购猪肉的标准按照GB2707最新规定执行。 <b>(一)感官指标</b> 1、色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色； 2、组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复； 3、粘度：外表湿润、不粘手； 4、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面； 5、气味：具有鲜肉固有的气味、无异味。 <b>(二)理化指标</b> 1、挥发性盐基氮mg/100g≤15； 2、汞(以Hg计),mg/kg≤按GB2762执行； 3、所配送猪肉要求含水量不得超出国家标准；产品肥比例为3x3、排骨为1cmx1.5cm。 <b>(三)其他要求</b> 1、屠宰生猪的胴体(去头脚无内脏)净重100公斤以上。 2、屠宰生猪必须经国家动物检疫机构检验合格，并出具检疫检验合格证明(一头一证)。	24.00元/KG	序号	货物名称	规格	技术参数	单价(元/KG)	
		1	鲜猪肉	KG	采购猪肉的标准按照GB2707最新规定执行。 <b>(一)感官指标</b> 1、色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色； 2、组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复； 3、粘度：外表湿润、不粘手； 4、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面； 5、气味：具有鲜肉固有的气味、无异味。 <b>(二)理化指标</b> 1、挥发性盐基氮mg/100g≤15； 2、汞(以Hg计),mg/kg≤按GB2762执行； 3、所配送猪肉要求含水量不得超出国家标准；产品肥比例为3x3、排骨为1cmx1.5cm。 <b>(三)其他要求</b> 1、屠宰生猪的胴体(去头脚无内脏)净重100公斤以上。 2、屠宰生猪必须经国家动物检疫机构检验合格，并出具检疫检验合格证明(一头一证)。	24.00元/KG						