丰都县营养改善计划学校食堂大宗食材统一采购价格公示（第二十四期）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| （公示时间：2025年4月13日） | | | | | | | |
| 序号 | 食材名称 | 主要技术要求 | 品种 | 等级/类别 | 单位 | 基准价格（元） |
| 1 | 籼米1 | 符合《GB/T1354-2018大米》标准，符合《GB2715-2016食品安全国家标准 粮食》要求。不得使用陈化粮及其再加工产品。 | 籼米 | 一级 | 千克 |  |
| 2 | 籼米2 | 籼米 | 二级 | 千克 |  |
| 3 | 优质籼米1 | 优质籼米 | 一级 | 千克 |  |
| 4 | 优质籼米2 | 优质籼米 | 二级 | 千克 |  |
| 5 | 优质粳米 | 优质粳米 | 一级 | 千克 |  |
| 6 | 菜籽油 | 符合《GB2716-2018食品安全国家标准 植物油》相关要求。提供产品为非转基因食用植物油，物理压榨加工工艺生产，严禁使用散装食用油、严禁使用包装容器重复盛装的食用油。 | 压榨菜籽油 | 一级 | 升 |  |
| 7 | 菜籽油 | 压榨菜籽油 | 二级 | 升 |  |
| 8 | 面粉1 | 面粉符合《GB/T 1355-2021小麦粉》相关要求。 | 小麦粉 | 精制粉 | 千克 |  |
| 9 | 面粉2 | 小麦粉 | 标准粉 | 千克 |  |
| 10 | 面粉3 | 小麦粉 | 普通粉 | 千克 |  |
| 11 | 挂面 | 符合《GB/T 40636-2021挂面》相关要求，煮后不混汤。 | 挂面 | / | 千克 |  |
| 12 | 生湿面 | 生湿面符合《QB/T 5472-2020生湿面制品》相关要求。 | 生湿面 | / | 千克 |  |
| 13 | 生猪肉 | 符合《GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》《GB/T 9959.3-2019鲜、冻猪肉及猪副产品》，必须为当天屠宰的新鲜整块肉类，整块新鲜肉、整块新鲜排骨。指未经冷却加工的。活羊（牛）经屠宰放血后，去毛（去皮）、头、蹄、尾和内脏的鲜胴体羊（牛）肉。 | 猪肉 | 鲜肉 | 千克 | 18.50 |
| 14 | 后腿精瘦肉 | 猪肉 | 鲜肉 | 千克 | 32.00 |
| 15 | 去骨后腿肉 | 猪肉 | 鲜肉 | 千克 | 24.00 |
| 16 | 三线肉 | 猪肉 | 鲜肉 | 千克 | 24.00 |
| 17 | 纤排骨 | 猪肉 | 鲜肉 | 千克 | 35.60 |
| 18 | 腱子肉 | 牛肉 | 鲜肉 | 千克 | 70.00 |
| 19 | 牛腩 | 牛肉 | 鲜肉 | 千克 | 66.00 |
| 20 | 羊肉（山羊） | 羊肉 | 鲜肉 | 千克 | 70.00 |
| 21 | 鲜鸡肉 | 家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，达到食用标准。其禽肉应是当日生产的整只鲜肉。 | 禽类 | 鲜肉 | 千克 | 29.60 |
| 22 | 鲜鸭肉 | 禽类 | 鲜肉 | 千克 | 37.60 |
| 23 | 鸡腿 | 具备动物检验检疫合格证明；品质良好、包装完好、无异味、无病毒。 | 禽类 | 冻品 | 千克 |  |
| 24 | 鸡翅中 | 禽类 | 冻品 | 千克 |  |
| 25 | 鲜鸡蛋 | 符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》(GB2749-2015) | 鸡蛋 | 鲜蛋 | 千克 |  |
| 注：大米、面粉、食用油、蛋每月底公布，肉类每周末公布，当价格发生较大波动时及时更新公布，食材基准价格公布后从次日起执行至下次公布当日。咨询电话：19923325697。 | | | | | | | |