

5.1 技术参数

序号	名称	规格	数量	质量要求
1	玉米	Kg	20040	<p>1 原料描述 晒干或烘干的成熟玉米。</p> <p>2 感官指标 籽粒饱满整齐、均匀，胚不可变黑，鲜亮金黄或黄红色或黄白色或白色，色泽均匀，回味甜、无发热、无霉变、无异味、无虫蛀，不得掺假，不得添加国家禁止添加的任何物质。</p> <p>3 项目指标符合 GB 1353-2018 要求</p> <p>4 营养指标：水分 (%) ≤13.0 (4~10 月) ≤13.5 (11~3 月)、粗蛋白质 (%) ≥7.8 粗灰分 (%) ≤2.0</p> <p>5 卫生指标及其它 容重 (g/L) ≥720、杂质 (%) ≤1.0、霉变率 (%) ≤1.0、不完善率 (%) ≤5.0、脂肪酸值 (mgKOH/100g) ≤50、黄曲霉毒素 B1 (ppb) ≤20、玉米赤霉烯酮 (ppb) ≤250、呕吐毒素 (ppb) ≤500、霉菌总数 (cfu/g) <4×10⁴</p>
2	次粉	Kg	3850	<p>1 原料描述 面粉加工副产物，以小麦为原料，磨制精粉后除去小麦麸、胚及面粉外的部分即饲料用次粉。</p> <p>2 感官指标 浅白色粉末，麸皮较少，色泽均匀一致；无杂质、发霉、发热及结块现象；具特有小麦香甜及面粉味，无发酸、发酵或发霉气味；不可掺有本品以外的其它物质。</p> <p>3 项目指标符合 NY/T 211-1992 要求</p> <p>4 品牌：益海粮油</p>
3	进口鱼粉	Kg	2800	<p>1 原料描述：鳀鱼、沙丁鱼等红肉鱼种全鱼或鱼杂碎加工为原料，蒸汽低温间接加热或低温真空干燥而得。</p> <p>2 感官指标：淡黄色、黄褐色粉状物，色泽新鲜一致，具有鱼粉正常气味，不可有酸败、腐臭等腐败现象；无结块、发酵、霉变、虫蛀现象。</p> <p>3 项目指标符合 GB/T 19164-2021</p> <p>4 选择秘鲁进口蒸汽干燥超级鱼粉（红鱼粉一级及以上）</p>
4	豆粕	Kg	11200	<p>1 原料描述 浸提或预压浸提及膨化加工所得。</p> <p>2 感官指标 淡黄色至黄褐色，色泽应一致，太深表示加热过度或黄豆原料变质，太浅可能加热不足；口感舒适，烤黄豆香味，不可有生豆味、酸败、霉味、焦化及其它异味；质地均匀，呈不规则碎屑片状，若太粗或太细均不适宜，不应有过多外壳和杂物。不应掺杂本品以外其它杂物。</p> <p>3 项目指标符合 GB/T 19541-2017</p> <p>4 品牌：福豆来</p>
5	洗米糠	Kg	5000	<p>1 原料描述 又称全脂米糠、洗（细）米糠、精米糠和油米糠。是指糙米精制过程中脱除的果皮层、胚及胚芽等的混合物。</p>

				<p>2 感官指标</p> <p>淡黄色或淡褐色粉末；新鲜一致的米香味、口感甜，无哈味、酸败、腐臭等异味；无虫蛀、无发霉、结块、掺杂和掺假。外表有油感，尝之无沙石、谷壳类杂质，且略有甜味。会含少量碎米和粗糠。</p> <p>3 项目指标符合GB 10371-1989要求</p>
6	膨化大豆粉	Kg	940	<p>1 原料描述</p> <p>大豆经高温高压膨化而成。</p> <p>2 感官指标</p> <p>淡黄色至淡黄褐色，色泽应一致，太深表示加热过度或黄豆原料变质，太浅可能加热不足，外表应光亮有光泽，外表越油亮表示大豆细胞破壁越好，其消化率也越好。无明显大豆瓣或生大豆气味。口感舒适、香甜，具豆香味，不可有酸败、霉变、焦化及其它异味。</p> <p>3 项目指标符合DB43/T 887-2014要求</p> <p>4 选择品牌：丰苑</p>
7	小麦	Kg	3550	<p>1 原料描述</p> <p>成熟、晒干小麦籽实，收割后4个月以上。</p> <p>2 感官指标</p> <p>籽粒饱满整齐，色泽新鲜一致，无霉变、虫咬及异味异嗅；不可有明显的麦秆、沙石等夹杂物存在，不可有活虫、发热、结块、受潮等现象。</p> <p>3 项目指标符合GB 1351-2008要求</p>
8	碎米	Kg	200	<p>1 原料描述</p> <p>饲料用碎米。</p> <p>2 感官指标</p> <p>呈碎籽粒状、白色、无发酵，霉变，结块及异味异嗅。</p> <p>3 项目指标符合 NY/T 212-2021 要求</p>
9	小麦麸	Kg	1320	<p>1 原料描述</p> <p>以各种小麦籽实为原料，以常规制粉工艺所得副产物中的饲料用小麦麸。</p> <p>2 感官指标</p> <p>细碎屑状，色泽新鲜一致，无发酵，霉变，结块及异味异嗅。</p> <p>3 项目指标符合GB 10368-1989要求</p> <p>4 选择祥和牌或五得利牌新鲜小麦麸</p>
10	饲料用苜蓿草粉	Kg	740	<p>1 原料描述</p> <p>以紫花苜蓿为原料，经过人工干燥、晒干、晾干后再经粉碎加工后的饲料用苜蓿草粉。</p> <p>2 感官指标</p> <p>粉状或颗粒状，暗绿色或绿色，无发酵，霉变，结块及异味异嗅。</p> <p>3 项目指标符合GB 10389-1989要求</p>
11	膨润土	Kg	200	<p>1 原料描述：含水铝硅酸盐矿物，以蒙脱石为主要成分的粘土岩。</p> <p>2 感官指标：浅灰色或粉红色粉末状，色泽一致，无结块。</p> <p>3 项目指标符合GB/T 20973—2020</p>
12	磷酸氢钙	Kg	500	<p>1 原料描述</p> <p>本品为用湿法磷酸按一定的钙磷比生产出来的饲料添加剂磷酸氢钙。</p>

				<p>2 感官指标 本品为白色或略带微黄色粉末或颗粒。</p> <p>3 项目指标符合GB 22549-2017要求</p> <p>4 品牌：中国中化集团有限公司或同级别品牌</p>
13	轻质碳素钙	Kg	1000	<p>1 原料描述 碳化法制得的轻质碳酸钙。</p> <p>2 感官指标 本品为白色粉末。</p> <p>3 项目指标符合HG 2940-2000要求</p>
14	赖氨酸	Kg	50	<p>1 原料描述 以淀粉、糖质为原料，经发酵提取制得的L-赖氨酸盐酸盐。</p> <p>2 感官指标 本品为白色或淡褐色粉末及颗粒。无味或微有特殊气味。易溶于水，难溶于乙醇及乙醚。</p> <p>3 项目指标符合GB 34466-2017要求</p> <p>4 选择ADM公司生产的赖氨酸</p>
15	蛋氨酸	Kg	50	<p>1 原料描述 以甲硫基丙醛、氰化物、硫酸及氢氧化钠为主要原料生产的饲料级DL-蛋氨酸。</p> <p>2 感官指标 本品为白色或浅灰色粉末或片状结晶。微溶于水，易溶于稀盐酸及氢氧化钠（钾），无旋光性。</p> <p>3 项目指标符合GB/T 17810-2009要求</p> <p>4 选择日本住友公司生产的DL-蛋氨酸</p>
16	复合多种维生素	Kg	35	<p>1 原料描述 以多种单体维生素和载体基质为原料，均匀复合而成的饲料添加剂。</p> <p>2 感官指标 本品为黄色或黄白色（视赋形物不同而不同颜色有差异）粉末或细小颗粒状。无异味。</p> <p>3 项目指标符合GB 14924.3-2010，GB 13078-2017要求</p> <p>4 提示：添加比例 0.1%</p>
17	复核多种微量元素	Kg	35	<p>1 原料描述 以多种单体矿物质元素单体和载体基质为原料，均匀复合而成的饲料添加剂。</p> <p>2 感官指标 本品为灰白色或暗灰色（视赋形物不同而不同颜色有差异）粉末或细小颗粒状。无异味。</p> <p>3 项目指标符合GB 14924.3-2010,GB 13078-2017要求</p> <p>4 添加比例 0.1%</p>
18	氯化胆碱	Kg	50	<p>1 原料描述 以三甲胺盐酸盐水溶液与环氧乙烷反应生产的氯化胆碱粉剂制品。</p> <p>2 感官指标 本品为白色或黄褐色（视赋形物不同而不同）干燥的流动性粉末或颗粒。具有吸湿性，有特异臭味。</p>

				3 项目指标符合HG 2941-2004要求
19	乙氧基喹啉	Kg	25	<p>1 原料描述 以对氨基苯乙醚和丙酮为原料制得的饲料级乙氧基喹啉。</p> <p>2 感官指标 本品为黄色或黄褐色粘稠液体。在光、空气中放置色泽逐渐转深，低温贮存产品易成膏状物，稍有特殊气味。</p> <p>3 项目指标符合HG 3694-2001要求</p>
20	氯化钠	Kg	200	<p>1 原料描述 饲料添加剂氯化钠，作为饲料中钠离子和氯离子的补充剂。</p> <p>2 感官指标 本品为白色，无可见外来异物、味咸、无苦涩味、无异味。</p> <p>3 项目指标符合GB/T 23880-2009要求</p>
21	大豆油	Kg	50	<p>1 原料描述 采用大豆制取的,经过加工处理符合本标准成品油质量指标和食用安全国家标准的供人食用的的大豆油品。</p> <p>2 感官指标 浅黄色至橙黄色，澄清，无异味，口感良好。</p> <p>3 项目指标符合GB/T 1535-2017 要求</p>