# 一、肉类（牛羊肉、猪肉、禽类）

（一）.验收要求

| **序号** | **类别** | **验收要求** |
| --- | --- | --- |
| **猪肉类总体验收要求**：  1.须具备采购溯源条件；  2.供货时须提供当批次肉及肉制品的检验检疫合格证明；  3.产品色泽、气味正常，无异味、无注水；  4.符合GB2707-2016《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB-18406.3-2001《农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求》。  5.每季度须将所供产品进行最新肉类检测，提供由有资质的检验机构出具不少于3种常规瘦肉精（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）最新肉类检测合格报告。 | | |
| 1 | 鲜猪肉 | 1.色泽鲜艳，表面有一层微干的薄膜，瘦肉新切面稍湿润，呈淡玫瑰色或淡红色；  2.触摸有弹性，不沾手，指压不留陷窝；  3.外表干净，无异味；  4.含水量检测值低于77%为合格产品。 |
| 2 | 冻猪肉 | 1.产品必须符合国家、军队和行业相关质量标准、卫生标准和生产规范；  2.冻猪肉类产品必须严格进行瘦肉精检测和非洲猪瘟病毒检测；  3.生产日期为供货前1个月内；  4.自热解冻失水率不超过10%，超过标准的水分在结算重量中给予扣除。 |
| 3 | 排骨 | 颜色鲜红，略带腥味、无异味，肉质紧密，用手按压后能迅速恢复原状，表面不粘手。 |
| 4 | 猪心 | 颜色鲜红，脂肪呈乳白色，结构紧实，形状完整，切开后有血块，有弹性。 |
| 5 | 猪肝 | 颜色红褐色或淡棕色，表面光滑，湿润，形状完整，且不破损，有弹性。 |
| 6 | 猪肚 | 颜色乳白色或淡褐色，结构紧密，质地柔软，表面清洁，内壁光滑。 |
| 7 | 口条 | 颜色黄白，结构紧密，有弹性，形状完整。 |
| 8 | 猪肠 | 颜色乳白色或淡褐色，卷曲有皱褶，质地柔软，不烂，干净整洁。 |
| 9 | 猪腰 | 颜色淡褐色，有光泽，表面光滑平整，湿润不粘手，结构紧密，略有弹性和尿骚味。 |
| 10 | 猪耳 | 颜色黄白色，表面光滑，无毛，形状完整，弹性好，质地硬脆。 |
| 11 | 猪蹄 | 颜色乳白色或淡黄色，表面光滑，无毛，肉弹性好，形状完整。 |
| **禽肉类总体要求**：  鸡类、鸭类、调理品（肉串、鸡柳、鸡块、鸡排等）根据实际要求操作加工。  1.具备采购溯源条件，开标时提供证明材料复印件并加盖公章；  2.每次供货时须提供当批次肉及肉制品的检验检疫合格证明；  3.产品色泽、气味正常，无异味、无注水；  4.符合GB2707-2016《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB-18406.3-2001《农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求》。 | | |
| 1 | 禽肉类 | 1.杜绝注水禽类；  2.体表面色泽洁白，肉质紧密，角膜有弹性，不沾手，指压不留陷窝；  3.无异味，具有禽类所固有的气味；  4.全净膛，腔内无杂物；  5.供货时提供出厂检验合格证明；  6.符合GB2707-2015《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB-18406.3-2001《农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求》。 |
| 2 | 冻禽肉类 | 1.产品必须符合国家、军队和行业相关质量标准、卫生标准和生产规范；  2.生产日期为供货前1个月内；  3.自热解冻失水率不超过10%，超过标准的水分在结算重量中给予扣除。 |
| 3 | 鸡腿 | 皮颜色淡黄，肉颜色鲜红，有光泽，皮光洁紧实，弹性好，无异味。 |
| 4 | 鸡翅 | 颜色淡黄，有光泽，皮光洁紧缩，肉与皮结合紧密，无异味。 |
| 5 | 鸡心 | 颜色紫褐色，形状完整，紧密结实，弹性好。 |
| 6 | 鸡胗 | 胗皮颜色金黄色，肉紫绛色，结构紧密厚实，有弹性，不粘手。 |
| 7 | 鸡爪 | 颜色乳白，表面有光泽，个较大，完整，整齐度好，肉有弹性。 |
| 8 | 白条鸡/乌鸡 | 眼睛明亮饱满，形态完整，表皮颜色因品种不同呈乳白、淡黄、粉红色或乌黑色，有光泽，且皮肉结合紧密，肉质弹性好，按之可立即恢复，表面干湿度合适，不粘手，无异味。 |
| **牛羊肉类总体要求：**  1.具备采购溯源条件，开标时提供证明材料复印件并加盖公章；  2.每次供货时须提供当批次肉及肉制品的检验检疫合格证明；  3.产品色泽、气味正常，无异味、无注水；  4.禁止供应进口牛羊肉类产品；  5.质量标准：牛肉符合GB/T17238-2008鲜（冻）分割牛肉检验标准，羊肉符合GB/T9961-2008鲜（冻）胴体羊肉检验标准。 | | |
| 1 | 鲜牛、羊肉 | 颜色：暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色。  肉质：纤维细腻，紧密，夹有脂肪，肉质微湿。  弹性：弹性好，指压后有凹陷能力，即恢复。  黏性：表面微干，有风干膜，不粘手。  气味：正常牛羊肉气味。 |

# 二、果蔬类（水果、蔬菜）

（一）.品类验收要求

|  |
| --- |
| **蔬菜类总体验收要求：**  蔬菜主要指叶菜、根茎类（如土豆、萝卜、芋头等）、花菜类（如西兰花、白菜花等）、瓜果类、菌类。  1.按时令提供当季新鲜且经过初步处理的干净蔬菜；  2.所供产品须符合农残国家标准GB2763-2016要求；  3.每季度提供一份由具有资质的检验机构出具的两个月内蔬菜农药残留检测合格报告；  4.供货时须提供当批次蔬菜农药残留快速检测合格证明。  5.主要蔬菜感官标准：  （1）白萝卜：以皮光不伤、不冻、不糠、不裂、不烂、不带叉、无黑心、无切顶，个重在500克以上者为佳。  （2）胡萝卜：以个体肥壮，表面光滑、色泽正常、不裂、不烂、不带叉、无黑斑、肉厚而心小，个重在150克以上为佳。  （3）大头菜：个头周正，表皮光滑、内质结实、无叉、无根须、不伤、不烂等。  （4）蒜黄：质地柔软、细嫩，植株挺直、肥壮，叶蜡色，叶尖稍带浅色，富有清气味，辣味不浓，叶尖不干、不烂，无摔压等。  （5）姜：姜块肥大、表皮光滑、不碎、味正、不冻、不烂。  （6）莲藕：藕节肥大、表皮鲜嫩、不伤、不冻、不烂、不黑、不带叉、不带尾，中节直径在5厘米以上为佳。  （7）大白菜：心坚实、无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不浸水、不带老帮散叶等。  （8）油菜：鲜嫩、叶肥、无虫、无病、无黄叶，不出苔。  （9）菠菜：鲜嫩、叶肥、无虫、无病、无黄叶、无泥土，不浸水。  （10）茼蒿：新鲜脆嫩，茎叶肥壮，无虫害、无黄叶、不出苔。  （11）香菜: 棵壮叶肥，色鲜质嫩，无病虫害，无黄叶、不烂、不出苔者为佳。  （12）大葱：棵大均匀，茎粗1.5厘米以上，茎长30厘米以上。无泥土、无烂、无虫、无病害等。  （13）洋葱：大小适中，球形端正，组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。  （14）大蒜：个大均匀，直径3厘米以上，不带根、不烂、不伤、不散、无根、无虫咬等。  （15）茄子：以鲜嫩、不烂、不伤，个大均匀等。  （16）西红柿：新鲜、颜色鲜艳、个大均匀、无畸形、无虫眼、无伤疤、不裂、不烂等。  （17）黄瓜：瓜条直长，色鲜脆嫩，顶花带刺，不烂、无畸形等。  （18）冬瓜：瓜身周正，皮老肉厚，全白霜，不烂、不糠等。  其他蔬菜参照以上标准执行。 |
| **水果类总体验收要求：**  1.提供水果产地（基地）近3年合作合同或其他有效证明  2.应按时令提供当季新鲜且经过初步处理的干净水果；  3.所供产品须符合农残国家标准GB2763-2016要求；  4.每季度提供一份由具有资质的检验机构出具的两个月内水果农药残留检测合格报告；  5.供货时须提供当批次水果农药残留快速检测合格证明。  6.主要水果感官标准：  （1）苹果：色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤；  （2）香蕉：果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等；  （3）桔子：果形小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细；  （4）西瓜：果形基本端正，具有本品的基本形状的特征，无畸形，整齐均匀，表面光亮清新，条纹清晰，无病虫害和干疤，果肉结构松紧适度，呈均匀一致的鲜红色（也有橙黄色果肉的品种），有清香爽快的滋味，无异味，汁多籽少，无粗纤维，无“起沙”的感觉，香甜适度。  （5）大枣：色彩浓重鲜艳，大小均匀，果皮不厚，没有虫蛀现象等；  （6）葡萄：果梗新鲜青艳，果粒饱满，大小均匀，用手轻轻提起时果粒牢固，落子较少，果浆多而浓，味甜等；  （7）菠萝：果实大小均匀适中，果形端正，芽眼数量少，外皮呈淡黄色或亮黄色，两端略带青绿色，上顶的冠芽呈青褐色，内部呈淡黄色，组织致密，果肉厚而果心细小，且纤维少，汁多味美等；  （8）板栗：果粒个大，均匀，充实，手捏时不塌瘪，表面为红褐、黑褐色，成熟而有光泽，无虫蛀，风干，；裂嘴，霉烂，破损等现象。  （9）新疆香梨：颜色黄色，有红晕，果体为倒卵形，口感酥脆、味甜。  （10）火龙果：外表鲜红光亮，果体结实，水分充足无皱纹，味甜。  （11）柚子：颜色黄色或青黄色，果身较硬，分量重，水分充足、味甜。  （12）猕猴桃：颜色为黄绿色或咖啡色，表面有棕色的绒毛，形状均匀大小整齐，过甚较硬或稍软，味甜。  （13）芒果：颜色黄色或黄绿色，表面光滑由光泽，有芒果香味，手感微软、坚实。  （14）哈密瓜：颜色黄白、黄绿、灰绿或金黄色，椭圆形，表面粗糙香气浓郁，味甜。  部分水果特殊要求：苹果要求1斤3-4个；香蕉要求1斤3个；桃要求1斤3-4个；桔子要求1斤4-5个。 |

**三**、

# 三、水产类

（一）.品类验收要求

| **序号** | **类别** | **验收要求** |
| --- | --- | --- |
| **水产类总体要求：**  1.具备采购溯源条件；  2.每次供货时须提供当批次水产品的检验合格证明；  3.产品色泽、气味正常，无异味、无注水；  4.禁止供应进口水产类产品；  5.所供产品卫生标准须符合GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品卫生标准》；  6.中标人每季度提供一份由具有资质的检验机构出具的2-3种水产品兽药残留合格检测报告。 | | |
| 1 | 鱼类 | * + - 1. 外观上光泽无病灶、有鳞片要完整；       2. 眼球突出饱满、透明；       3. 鳃丝清晰、鲜红或暗红；       4. 肌肉紧密且有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。 |
| 2 | 虾、蟹 | 1. 外观光洁、完好无损； 2. 眼黑亮，鳃乳白色透明，反应敏捷，游泳爬行自如； 3. 虾为青灰戎青色，蟹为青背白肚、黄毛金爪； 4. 肌肉紧密有弹性，呈半透明。 |
| 3 | 贝类 | * + - 1. 壳要无破损和病灶；       2. 外壳光洁亮泽；       3. 肌肉紧密有弹性。 |
| 4 | 龟、鳖 | 1. 体表完整无损，鳖裙边宽而厚； 2. 爬行、游泳动作自如； 3. 肌肉紧密有弹性。 |
| 冻水产品应符合国家相应标准和冷链运输要求。 | | |

# 四、预包装、粮油类（调料、牛奶、禽蛋、豆制品、干菜、饮料、米、面、油、半成品等）

（一）.品类验收要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收要求** |
| 1 | 调料品 | 部分调料品品牌限定 |
| 食盐：鲁晶、中盐、淮盐、久大等国内知名大品牌； |
| 酱油：海天、李锦记、欣和、六月鲜、灯塔、鲁花等国内知名大品牌； |
| 芝麻油：金龙鱼、崔字牌、龙大、福临门、鲁花等国内知名大品牌； |
| 调味品：海天、李锦记、老干妈、太太乐、王守义十三香、灯塔、鲁花等国内知名大品牌。 |
| 2 | 奶制品 | 奶类食品严禁提供假冒伪劣产品、过期产品。 |
| 1.纯奶应符合GB25190-2010标准，发酵乳应符合GB19302-2010标准，调制乳应符合GB25191-2010标准。 |
| 2.色泽：呈乳白色或微黄色； |
| 3.滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味； |
| 4.组织状态：呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物； |
| 5.部分奶类品牌限定：蒙牛、伊利、光明、迎春乐、琴牌。 |
| 3 | 干菜、调料等 | 严禁提供三无产品、假冒伪劣产品，必须为正规厂家生产，可溯源。 |
| 4 | 米 | 1.需达到二级米标准。 |
| 2.色泽洁白，富有光泽，颗粒均匀米粒大小均匀、丰满光滑。 |
| 3.很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白）。 |
| 4.无虫，不含杂质，无黄粒米、霉变粒和病斑粒。 |
| 5.应具有新鲜粮食香味，不可有霉味、陈米味及其他异味，手摸有凉爽感。 |
| 5 | 面 | 1.外包装表明厂名、厂址、生产日期、保质期、质量等级等内容；包装封口线无拆开重新使用的痕迹。 |
| 2.具有麦香，无异味或霉味。 |
| 3.手感有颗粒感和粗糙感。 |
| 6 | 油 | 食物油的卫生指标应符合GB2716-2018国家标准并通过质量安全论证，并拥有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。 |
| 1.气味、滋味：无异味、口感好； |
| 2.透明度：澄清、透明； |
| 3.水分及挥发物：≤0.10% |
| 4.不溶性杂质：≤0.05%； |
| 5.不得违规添加任何香精和香料，不得提供转基因产品。 |
| 食用油品牌限定：金龙鱼、鲁花、龙大、福临门、胡姬花、西王。 |