**附件：**《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准》

**重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准**

本标准所指食材物资主要为食堂所需食用原材料提供配送服务，包括但不限于以下类别：主食类、油脂类、荤食类、蔬菜类、副食类、饮料、低值易耗品等各类物资材料。乙方应按招标要求提供公司资质、货物检验报告等相关资料，饮食服务中心就食材物资等货物进行验收，验收标准如下。

**一、主食类**

主食类主要是指粮食类（谷类）食物，有大米、面粉、饺子、汤圆等，该类材料主要为袋装，首先应保证材料有生产厂家、生产日期，且商品在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%，并根据入货品种分类进行验收。

（一）大米类：符合GB/T 1354-2018标准要求，优质大米质量指标二级及以上标准，包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及联系电话，还应有检验合格证、生产日期和保质期；呈透明、半透明或白色，有色泽，透明玉色状,符合应有品种的粒形，具有新鲜米特有的香味，无异味。验收中要求米粒白净成形，无虫，无杂质，无霉块，碎米较少，黏米含量低，手触摸米无潮湿感。

（二）面粉类：符合GB/T 1355-2021《小麦粉》相关要求，淡黄色或乳白色，具有一定的清香味，手感细腻，粗细均匀，无潮湿感，干燥松散无结块，无异味，无杂质。

3.水面、米线、米粉、干面等：色泽正常，均匀一致；气味正常，无酸味、霉味及其他异味。

4.速冻饺子、速冻汤圆等：三证齐全，在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%，无破皮。

**二、油脂类（非转基因）**

油脂类主要包括非转基因大豆油、非转基因菜籽油、非转基因色拉油等，该类材料必须为桶装，必须保证材料包装标示良好，外包装完整，符合GB 2716 《食用植物油》卫生标准、GB 7718食品标签通用标准等，三证齐全，交货时保质期不低于总保质期的80%，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

**三、荤食类**

荤食类主要为鲜肉类、鲜禽类，鲜活产品应有检疫证且检疫时间为送货当天，并有国家检疫机关相应标记；速冻包括有冻虾、冻鸡等，除检疫票据，应有生产厂家，保质期，生产日期等；根据入货品种分类进行验收要求如下：

（一）鲜肉类：

1.质量标准：生鲜猪肉（牛肉、羊肉）、生鲜禽肉分别执行质量标准GB/T 9959.1-2019《片猪肉》或GB/T 9959.2-2008《精瘦肉》、GB/T 9959.4-2019《猪副产品》、GB/T 17238-2020《鲜、冻分割牛肉》、GB/T 9961-2008《鲜冻胴体羊肉》、GB/T 17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》；以上所有肉类执行食品安全标准GB 2707-2016《鲜、冻畜禽产品》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》。

2.品质：品质新鲜，具有其固有的颜色，无绿、紫等异常颜色；具有其固有的味道（如猪肉微腥、牛羊鸭肉微膻等），无异味。

3.外观：肉边整齐、外形完整，无破碎肉、无黏液渗出、无血污；有弹性，指压后凹陷、能恢复原状。

（二）鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等：无裂痕，气室固定，无血斑血丝、肉斑、异物。

（三）鲜活鱼：眼球饱满凸出，角膜透明清亮，有弹性，鱼腹正常不膨胀，肛孔白色，凹陷。

（四）活虾：虾色青色、皮亮、身硬，不掉头，全尾。

（五）活蟹：蟹壳呈青灰色、蟹螯和触腿完整、腿的关节有弹性、蟹的两端壳尖无损伤的。

（六）鸡、鸭等禽畜类：必须是当日宰杀的土鸡、土鸭。从刀口辨别，如果刀口不平整、放血良好的是活鸡屠宰；刀口平整甚至无刀口、有残血、血呈暗红色，就可能是死后屠宰的鸡。

（七）冻货荤食

速冻产品必须为整件包装，速冻产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

**四、副食**

副食包括有较多单品，主要有调辅料、奶制品等，该大类物品有整件包装、散装等不同包装，针对不同属性的单品、包装进行了如下分类验收鉴别要求：

（一）奶制品：主要为盒装鲜奶、盒装酸牛奶、袋装酸牛奶，该类产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

（二）盐、醋、酱油、老抽、生抽、芽菜、榨菜、红肠等，必须为整件包装或瓶装，该类产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气，是否有杂质、结块等。

（三）桂皮、茴香、花椒、胡椒、干海椒等散装产品，必须由指定商家送货，验收中必须查验干燥度、无结块，形正。

（四）豆类、杂粮米类：大豆、红豆、黄豆、黑米、八宝米等，应属于非转基因食物，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，交货时保质期不低于总保质期的80%，验收查验外包装相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损，无结块。

**五、低值易耗品、物资**

包括有筷子、碗、菜刀、一次性碗筷等就餐用品。三类产品应对应食堂需求。

**六、蔬菜类**（只选用优质质量状态类蔬菜）

（一）蔬菜质量标准：

1.合格的质量，蔬菜无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断。

2.外观质量，指颜色、大小、形状、外表、整齐度等，可通过视觉和触觉进行判断。

3.口感质量，新鲜度、成熟度、多汁度、酸甜度、软硬度等，可通过视觉、味觉、触觉来进行判断。

4.洁净度，货物清洁程度。

（二）蔬菜（毛菜）验收标准：

1.根茎类，无虫咬、发芽、发霉现象（如土豆）。

2.叶菜类，无明显浸水，根、茎、叶新鲜，包叶菜外层清洁。

3.花果类，成熟度与工程度良好（如西兰花、花菜长短）。

（三）蔬菜（净菜）验收标准：净菜应具有新鲜蔬菜原有的特性；成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状态及机械伤。

部分品种蔬菜（毛菜）验收标准（只选用优质质量状态）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品名** | **优质质量状态** | **劣质质量状态** |
| 1 | 小白菜 | 梗白色、鲜嫩，叶子淡绿色，整颗菜水分充足，无根。 | 有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤。 |
| 2 | 油菜 | 梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，无花蕾，无根。 | 有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤。 |
| 3 | 韭菜 | 叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有香味，根株均匀。 | 有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎，干尖，腐烂 |
| 4 | 西芹 | 叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，根部绿白色。 | 有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。 |
| 5 | 菠菜 | 颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，颗株适当。 | 有黄叶、枯叶、干尖，腐烂、虫眼、断裂。 |
| 6 | 生菜 | 颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、颗株挺直。 | 叶子发黄、褐色、褐斑，干软，有烂根、脱叶。 |
| 7 | 空心菜 | 叶薄小、翠绿，有光泽，颗株挺直，梗细嫩脆、淡绿色，无黄斑、茎部不太长。 | 叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，颗株软，梗粗老。 |
| 8 | 芥蓝 | 颜色墨绿、叶有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。 | 叶枯萎、有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。 |
| 9 | 小葱 | 叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁。 | 有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。 |
| 10 | 香菜 | 翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。 | 有黄叶、腐烂、泥土、发焉。 |
| 11 | 青椒 | 长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。 | 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，断裂、干软、凹陷，有泥土。 |
| 12 | 尖椒 | 细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重 | 腐烂干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。 |
| 13 | 西红柿 | 颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉猴籽少、味甜中带酸。 | 腐烂、压伤，过软或过硬，表面有斑点或破裂，畸形果。 |
| 14 | 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，颗完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 | 空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。 |
| 15 | 大葱 | 葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根。 | 花皮，枯萎、萎叶黄叶，有泥土，葱白松空、弯曲。 |
| 16 | 茄子 | 色正（紫、绿、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 | 表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑，籽肉分离，太软。 |
| 17 | 莴笋 | 笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。 | 压伤、裂纹、水锈斑，空心、皮厚，黄叶、毛根、泥土多，有花蕾。 |
| 18 | 蒜苔 | 颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。 | 颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，苔尖干黄。 |
| 19 | 花菜 | 花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。 | 花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。 |
| 20 | 西兰花 | 花蕾颜色深绿、细密，球形完整、表面有白霜，花梗深绿绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。 | 花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。 |
| 21 | 黄瓜 | 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜，瓢小子少。 | 颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。 |
| 22 | 冬瓜 | 皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。 | 压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。 |
| 23 | 丝瓜 | 有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、籽小。 | 颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空。 |
| 24 | 苦瓜 | 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，一定硬度，飘黄白，籽小，味苦。 | 腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞、斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。 |
| 25 | 南瓜 | 颜色金黄或橙红，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。 | 斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。 |
| 26 | 豇豆 | 颜色青绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。 | 虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均，豆荚松软、有中空，折之不断、盘丝较韧。 |
| 27 | 毛豆 | 颜色淡绿、表面有黄色的绒毛、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。 | 受潮、虫洞、软烂，颜色发黑发黄，豆粒小而瘪，有异味。 |
| 28 | 豌豆 | 颜色青绿单一、有光泽，豆料打、均匀完整，较嫩。 | 颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。 |
| 29 | 油麦菜 | 叶片色泽鲜绿、光滑，无黄叶、烂叶，植株比较挺拔，茎部脆嫩，粗细均匀。 | 叶片发黄、枯萎，有明显虫洞或被虫侵蚀痕迹，茎部软烂，有黏液。 |
| 30 | 莲白 | 叶球紧实，叶片完整、有光泽，颜色鲜绿，无明显的伤痕、斑点，用手按压有一定弹性。 | 叶球松散，外层叶片枯萎、有黑斑，有腐烂气味，被虫害严重，有明显虫屎等。 |
| 31 | 牛心白 | 菜心部分鲜嫩、紧密，颜色洁白或微黄，叶片完整无破损，水分充足，口感清甜。 | 菜心枯萎、变色，有黑色斑点，叶片软烂，有异味。 |
| 32 | 菜心 |
| 33 | 红菜椒 | 颜色鲜艳、均匀（如红色鲜亮），表皮光滑、有光泽，形状规整，果柄鲜绿，果肉厚实、有弹性。 | 颜色暗淡，有软烂部分，表皮有皱纹、斑点或损伤，果柄干枯，内部有空洞。 |
|
| 34 | 瓢儿白 | 叶片嫩绿、肥厚，无黄叶、烂叶，叶柄洁白、脆嫩，植株完整。 | 叶片发黄、枯萎，叶柄软烂，有黑色斑点，受污染有异味。 |
|
| 35 | 虫草花 | 颜色金黄，自然有光泽，无异味，粗细均匀，子实体完整。 | 颜色暗淡，有黑斑，有刺鼻气味，有腐烂或发霉现象。 |
| 36 | 香菇 | 菌盖完整、圆润，颜色呈褐色，有光泽，菌褶颜色较白、紧密，菇体厚实，有浓郁的香菇香气。 | 菌盖破损、有霉斑，颜色发黑，菌褶变色、软烂，有怪味 |
| 37 | 蒜苗 | 叶片翠绿、挺拔，蒜白部分洁白、粗壮，质地脆嫩，有浓郁的蒜香气味。 | 叶片发黄、萎蔫，蒜白部分软烂、有黄斑，有发霉现象，气味寡淡或有异味。 |
|
| 38 | 西葫芦 | 表皮光滑、颜色鲜绿，形状规则，粗细均匀，没有明显的损伤、斑点，质地硬挺。 | 表皮有伤痕、斑点、软烂部分，颜色发黄，形状不规则，内部空心或软烂。 |
|
| 39 | 菜苔 | 苔茎鲜嫩、粗壮，色泽鲜绿，无斑点，花蕾紧密、新鲜，口感脆嫩。 | 苔茎变老、纤维化，有黑斑，花蕾开放、枯萎，有苦味。 |
| 40 | 儿菜 | 个体饱满，芽球紧实，表皮光滑，无伤痕、斑点，颜色洁白或微黄，口感鲜嫩。 | 芽球松散、脱落，表皮有黑斑、破损，内部有空心、纤维化现象，有异味。 |
| 41 | 冬苋菜 | 叶片完整、嫩绿，有光泽，茎部鲜嫩、脆绿，无黄叶、烂叶，有清香。 | 叶片枯萎、有斑点，茎部软烂，被污染有异味。 |
| 42 | 玉米 | 颗粒饱满、排列紧密且均匀，色泽光亮，颜色多为浅黄色或金黄色。玉米苞叶新鲜嫩绿，包裹紧实。用手掐玉米粒，能感觉到浆汁充足，口感软糯香甜。 | 颗粒干瘪、有明显凹陷，大小不均匀，颜色发暗、有黑斑。苞叶枯黄、松散，有虫蛀痕迹。玉米粒较硬，汁水少，吃起来口感差，可能还有异味。 |
| 43 | 土豆 | 颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表面光滑，体硬不软、饱满。 | 发芽、青斑、萎焉、腐烂、坑多，有毛根、泥土、糙皮。 |
| 44 | 洋葱 | 鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。 | 腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。 |
| 45 | 胡萝卜 | 颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬是不软。 | 表面皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。 |
| 46 | 白萝卜 | 颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 | 糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮，泥土多，表面有黄斑或褐斑。 |
| 47 | 藕 | 表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩。 | 有外伤、断裂、褐斑、干萎。 |
| 48 | 芹菜 | 叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。 | 茎粗、叶黄，分支多。 |
| 49 | 山药 | 表皮呈淡黄、肉色，带有小须，切面肉质洁白，个大质坚。 | 粗细不均，有斑点、有硬伤，须毛较少，泥土较多，横切面肉质发黄。 |
| 50 | 娃娃菜 | 叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味。 | 叶子皱缩程度严重，呈扭曲状，页面不平整。 |
| 51 | 黄豆芽 | 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。 | 发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂头、烂尾。 |
| 52 | 绿豆芽 | 略呈黄色，不太粗，水分适中，无异味。 | 颜色发白，豆粒发蓝，芽茎粗壮，水分较多，有化肥的味道。 |
| 53 | 红薯 | 颜色粉红或淡蓝色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。 | 腐烂、破皮、坑眼多、畸形、发软等。 |
| 54 | 生姜 | 颜色淡黄、表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。 | 烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。 |
| 55 | 金针菇 | 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直。 | 腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。 |
| 56 | 杏鲍菇 | 表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂，菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌。 | 形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏发粘，无弹性。 |
| 57 | 平菇 | 形状整齐不缺边，颜色正常，质地肥厚，无杂味，菌伞的边缘向内卷曲。 | 伞形不完整，缺边，发粘，变味。 |

**七、水果质量要求**

（一）外表：外表完好，果皮光滑，新鲜艳丽，香味浓郁，大小合适，无斑点、无损伤等。

（二）形状：形状符合该水果的特点，外形圆润，线条柔和，果实饱满、纹理清晰。

（三）颜色：色泽鲜亮、绝对自然，无损伤痕迹，无添加痕迹。

（四）味道：果肉口感上佳、鲜甜脆嫩、皮薄肉细、果汁多味、香味浓郁、富含营养。

部分品种水果验收标准（只选用优质质量状态）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **水果名称** | **品种** | **大小或重量** | **基本质量要求** |
| 苹果 | 红富士 | 直径9cm | 色泽鲜艳，肉质新鲜，生熟适度，大小适中，无黑斑、碰伤和腐烂 |
| 香蕉 | 海南蕉 | 长18-20cm |
| 帝王蕉 | 　 |
| 火龙果 | 白心/红心 | 0.6kg |
| 哈密瓜 | 新疆 | 3kg |
| 梨 | 香梨 | 　 |
| 玉露香梨 | 　 |
| 秋月梨 | 　 |
| 酥梨 | 0.4kg |
| 荔枝 | 妃子笑 | 　 |
| 西瓜 | 　 | 8kg |
| 柑橘类 | 夏橙 | 　 |
| 脐橙 | 　 |
| 砂糖橘 | 　 |
| 无核桔 | 直径7-8cm |
| 广柑 | 　 |
| 冰糖柑 | 　 |
| 丑柑 | 　 |
| 椪柑 | 　 |
| 菠萝 | 　 | 　 |
| 鲜枣 | 　 | 直径3cm |
| 红心柚 | 　 | 2 kg |
| 桂圆 | 　 | 直径2.5cm |
| 圣女果 | 　 | 　 |
| 白花桃 | 　 | 　 |
| 李子 | 　 | 　 |
| 杨桃 | 　 | 　 |
| 奇异果 | 　 | 　 |
| 枇杷 | 　 | 　 |
| 提子 | 阳光玫瑰 | 　 |
| 无籽红提 | 　 |
| 巨峰 | 　 |
| 青提 | 　 |
| 软籽石榴 | 　 | 　 |