附件 1

产品质量标准及供货要求

1、产品质量标准：

**A.产品质量及验收标准蔬菜类**

色泽新鲜，不脱水，无腐烂，无虫害。乙方所供应的产品必须为正规厂家的货物，来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。瓜、果、蔬菜必须是优质货物，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

2、具体感观验收要求：

**2．1从蔬菜色泽看：**各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

**2．2从蔬菜气味看：**多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

**2．3从蔬菜形态看：**应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

**2.4叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

**2.5 茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

**2.6瓜、水果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜；苹果、梨、香蕉、桃、西瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**2.7根菜类：**萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

**2.8薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

**2.9葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

**2.10豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**2.11芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**B．水果类**

**苹果：**具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。

**梨子：**果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。

**香蕉：**果实丰满，果形端正，梳炳完整，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。

**橙子：**大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

**大蕉：**果实丰满，果形端正，梳炳完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。

**C．肉 类**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 质量要求 |
| **1** | 五花肉 | 鲜肉，肥瘦比例为7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。 |
| **2** | 去皮上肉 | 鲜肉，肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。 |
| **3** | 瘦肉 | 脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。 |
| **4** | 肉眼 | 新鲜、肥瘦比例7:3，肉呈均匀的红色，有光泽。 |
| **5** | 猪手 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求标准。 |
| **6** | 猪心 | 无异味，交货以干净、新鲜要求为标准。 |
| **7** | 猪肝 | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| **8** | 猪肚 | 新鲜、无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| **9** | 猪耳朵 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。 |
| **10** | 牛肉 | 鲜肉，肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。 |
| **11** | 牛腩 | 新鲜、无注水情况、有光泽、不粘手。 |
| **12** | 光鸡 | 鲜鸡，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| **13** | 乌鸡 | 新鲜、无注水情况、去除一切毛杂物，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| **14** | 光鸭 | 鲜鸭表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，外表微湿润，不粘手， |
| **15** | 鹅 | 鲜鹅、去除一切毛污物，表皮光滑，新鲜肥嫩皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| **16** | 乳鸽 | 新鲜、无注水情况、去除一切毛污物，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| **17** | 香菇贡丸 | 15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（％）≤60，蛋白质（％）≥10，脂肪（％）≤25，淀粉含量（％）≤10。 |
| **18** | 牛肉丸 | 15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（％）≤60，蛋白质（％）≥10，脂肪（％）≤25，淀粉含量（％）≤10。 |
| **19** | 鸡翅 | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| **20** | 鱼丸 | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。 |
| **21** | 猪肉丸 | 15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（％）≤60，蛋白质（％）≥10，脂肪（％）≤25，淀粉含量（％）≤10。 |
| **22** | 冻鸡腿 | 交货以干净、新鲜、无异味。 |
| **23** | 冻鸡脚 | 交货以干净、新鲜、无异味。 |
| **24** | 扇骨 | 形状扁平如扇子，肉体冻实坚硬，无冻化现象。 |
| **25** | 脊骨 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 |
| **26** | 鸡蛋 | 新鲜、包装完整、无裂纹，无异味。 |
| **27** | 咸蛋 | 包装完整、无裂纹，无异味。 |
| **28** | 皮蛋 | 包装完整、无裂纹，无异味。 |

**D．干货副食及调味品类**

**酱油：**颜色红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，酱油产生泡沫细腻，保持持久，挂碗现象好，有发黏的感觉。

**味精：**无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

**食醋：**具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

**酒：**无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

**酱腌菜：**色、香、味俱全，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

**酱类食品：**具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

**淀粉制品：**具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

**生粉：**色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

**食盐：**结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

**鸡蛋：**蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

**皮蛋：**外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

**咸蛋：**蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

**油炸豆卜：**为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

**腐竹：**为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

**腐乳：**红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

**黄豆：**非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

**花生：**果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

**食糖：**食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

（1）白糖的感官鉴别

色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

（2）红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

**辛辣料：**辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**面粉：**

（1）包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

（2）面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“QS”标志，具有产品合格证。

（3）要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

2、供货要求中标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任（提供书面承诺，格式自拟）。

(1)所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。

(2)所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，无添加瘦肉精，必须是广州市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉，供货时须提供放心肉证、肉联厂的验收单及当批有效的动物检疫合格证，分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。

(3)其他冷冻肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

(4)冷冻禽类食品解冻后净重量不少90%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有QS标志。

(5)熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

(6)蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。包装完整，鸡蛋的破损率应不超过1.5%，包括有裂纹的蛋。

(7)瓜、果、蔬菜必须是优质货品，蔬菜必须保证是24小时内收成，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

(8)所提供大米、面食、食用油等必须有明显“QS”标志。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。