附件2：

原材料验收标准（大米、杂粮）

**一、外包装及标识**

1.外包装：外包装需完整，无破损、挤压、开封和污渍，符合粮食包装国家标准。

2.外包装标识：产品品牌、品名、净含量、生产企业名称及地址、生产日期、保质期、储存方式、质量等级、营养成分表和生产许可证号等内容标识清楚。

**二、产品一致性**

配送的产品品牌、品名、规格、生产厂家、生产地、质量等级等需与中标产品完全一致。

**三、票证的规范性**

1.票证能够随货送到。

2.票证齐全：（1）生产商营业执照；（2）生产商食品经营许可证；（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）产品检测报告；（6）食品销售电子一票通。

3.票证合法、合规、真实。

**四、产品质量**

1.产品经过食品质量安全认证（SC认证），具有合格证明。

2.产品生产日期和保质期是否符合采购要求。

3.查验品质，包括产品外观、色泽、手感和气味等（详见质量验收标准）。

4.食用口感。

**五、配送服务**

1.配送产品数量与库管下单数量一致。

2.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。

3.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。

4.配送人员着装整洁，无污渍。

5.按照库管要求将产品配送入库并有序摆放。

**六、质量验收标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 验收标准 | 名称 | 验收标准 |
| 大米 | 颗粒饱满，洁净，有光泽，纵沟较浅，掰开米粒其断面呈半透明白色；闻之有清新气味，蒸熟后米粒油亮，有嚼劲，气味喷香。 | 大豆 | 颗粒饱满，大小均匀，色黄，有光泽，嚼之有豆腥味，声音清脆，无虫洞。 |
| 绿豆 | 粒大饱满，大小均匀，色清绿或黄绿，有光泽，嚼有豆腥味，无破碎、虫眼及杂质，无其他异味。 | 红豆 | 颗粒饱满，大小均匀，色暗红，有光泽，嚼有豆腥味，无其他异味，无虫洞。 |
| 糯米 | 籼糯米呈长椭圆形，粳糯米呈椭圆形，均呈乳白色，不透明，质坚硬，断面粉性，蒸煮后韧性极强，有光泽。 | 黑豆 | 颗粒饱满，色黑或灰黑，色泽自然，表面光滑，洗泡后不掉色，嚼有豆腥味，无其他异味，无虫洞。 |
| 小米 | 色泽均匀，呈金黄色，富有光泽，有天然米香味，无异味，用温水清洗时水色不黄。 | 玉米糁 | 色泽金黄，有光泽，颗粒饱满，大小均匀，表面干燥，无杂质，有玉米特有的清香，无酸味、霉味及其他异味。 |
| 扁豆 | 子粒扁薄，呈透镜状，大小均匀，表面平滑，色浅红、黄、绿和灰褐，质坚，无虫洞，无破损粒，咀嚼有豆腥味，无霉味等其他异味。 | 八宝粥 | 颗粒饱满，外形完整无破损，无虫眼，分布均匀，富有光泽，具有粮食固有气味，无霉味和其他异味，无肉眼可见外来杂质。 |
| 灰豆 | 由豌豆加入食用碱（蓬灰）炒制而成，质坚硬，呈灰褐色，颗粒均匀，无异味。 | 豌豆 | 扁圆形或圆球形，表面青绿色至黄绿色、或淡黄白色，有皱纹，可见点状种脐，种皮薄而韧，气微味淡，无杂质、虫害和霉变，咀嚼有豆腥味。 |
| 燕麦片 | [燕麦](https://baike.baidu.com/item/%E7%87%95%E9%BA%A6/760141%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%87%95%E9%BA%A6%E7%89%87/_blank)粒轧制而成，色白略带黄或褐色，呈扁平状，形状完整，大小均匀，具有燕麦气味，口味清淡，口感粘稠、滑腻。 | 红香米 | 米粒细长，呈椭圆柱形，里外都呈暗红色，顺纹有深红色的米线，无[腹白](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=70148549&ss_c=ssc.citiao.link" \t "_blank)心白，煮熟时色如胭脂、异香扑鼻，味道极佳。 |
| 高粱米 | 颗粒整齐、完整、均匀一致，色乳白，富有光泽，用牙咬子粒，断面质地紧密，无杂质、虫害和霉变，具有高粱固有的气味，嚼食味微甜。 | 薏米 | 颗粒饱满，色乳白或黄白，色泽均匀，富有光泽，偶有残留的黄褐色种皮，味道甘甜或微甜。 |
| 麦仁 | 籽粒整齐均匀，色白或黄，无发霉味、酸味，无虫洞，具有新鲜粮食气味。 | 玉米片 | 由无霉变、无虫蚀的优质玉米颗粒制作而成，色黄或黄褐色，小片状，具有酥、香、脆的特点。 |

原材料验收标准（面粉）

**一、外包装及标识**

1.外包装：外包装需完整，无破损、挤压、开封和污渍，符合面粉包装国家标准。

2.外包装标识：产品品牌、品名、净含量、生产企业名称及地址、生产日期、保质期、储存方式、质量等级、营养成分表和生产许可证号等内容标识清楚。

**二、产品一致性**

配送的产品品牌、品名、规格、生产厂家、生产地、质量等级等需与中标产品完全一致。

**三、票证的规范性**

1.票证能够随货送到。

2.票证齐全：（1）生产商营业执照；（2）生产商食品经营许可证；（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）产品检测报告；（6）食品销售电子一票通。

3.票证合法、合规、真实。

**四、产品质量**

1.产品经过食品质量安全认证（SC认证），具有合格证明。

2.产品生产日期和保质期是否符合采购要求。

3.查验品质，包括产品外观、色泽、手感和气味等（详见质验收标准）。

4.食用口感。

**五、配送服务**

1.配送产品数量与库管下单数量一致。

2.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。

3.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。

4.配送人员着装整洁，无污渍。

5.按照库管要求将产品配送入库并有序摆放。

**六、质量验收标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 验收标准 | 名称 | 验收标准 |
| 小麦特一粉 | 由麦芯磨制而成，色泽淡白，干燥均匀，质地松散不结块，有清香味，制熟后有麦香味，口感细腻。 | 小麦特二粉 | 由麦芯以外部位磨制而成，色泽淡白或微黄，干燥均匀，质地松散不结块，有清香味，制熟后有麦香味，口感细腻。 |
| 牛肉面专用面粉 | 属于高筋面粉，色泽淡白，干燥均匀，质地松散不结块，有清香味，制熟后有麦香味，口感爽滑劲道。 | 超级特精粉 | 属于高筋面粉，干燥均匀，质地松散不结块，色泽自然白净，制熟后有麦香味，口感细腻。 |
| 面包粉 | 属于高筋面粉，色泽淡白，干燥均匀，质地松散不结块，有清香味，韧性大、弹性好、吹泡体积大。 | 玉米粉 | 色金黄或微黄，粉状均匀，质地松散不结块，无杂质，有玉米清香，咀嚼微甜。 |
| 糯米粉 | 色泽洁白，无发霉变质的现象，有淡淡的糯米香气，无异味，[口味](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%A3%E5%91%B3%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E7%B2%89/_blank)嫩滑，细韧，不碜牙，咀嚼有淡甜味，和面时粘性大。 | 荞麦粉 | 色白或微黄，粉状均匀，质地松散不结块，无杂质，有清香。 |

原材料验收标准（食用油）

**一、外包装及标识**

1.外包装：外包装需完整，无破损、挤压、开封和污渍，符合植物油包装国家标准。

2.外包装标识：产品品牌、品名、净含量、生产企业名称及地址、生产日期、保质期、储存方式、质量等级、加工工艺、非转基因字样、营养成分表和生产许可证号等内容标识清楚。

**二、产品一致性**

配送的产品品牌、品名、规格、生产厂家、生产地、质量等级等需与中标产品完全一致。

**三、票证的规范性**

1.票证能够随货送到。

2.票证齐全：（1）生产商营业执照；（2）生产商食品经营许可证；（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）产品检测报告；（6）食品销售电子一票通。

3.票证合法、合规、真实。

**四、产品质量**

1.产品经过食品质量安全认证（QS认证），具有合格证明。

2.产品生产日期和保质期是否符合采购要求。

3.查验品质，包括产品外观、色泽、手感和气味等（详见面粉品质验收标准表）。

4.食用口感。

**五、配送服务**

1.配送产品数量与库管下单数量一致。

2.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。

3.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。

4.配送人员着装整洁，无污渍。

5.按照库管要求将产品配送入库并有序摆放。

**六、质量验收标准**

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 验收标准 |
| 大豆油 | 色泽浅黄、生豆味淡、油液清亮不浑浊、无异味 |
| 菜籽油 | 色泽黄亮、气味芳香、油液清亮不浑浊、无异味 |
| 花生油 | 透明清亮、色泽浅黄、气味芳香、无杂质、不浑浊、无异味 |

原材料验收标准（鲜猪肉）

**一、票证的规范性**

1.验收内容

（1）票证是否随货送到。

（2）票证是否齐全。

（3）票证是否真实。

2.合格标准

（1）票证随货送到。

（2）票证齐全。包括以下票证：① 动物检疫合格证明；② 肉品品质检验合格证；③ 供应商营业执照；④ 供应商食品经营许可证；⑤ 非洲猪瘟病毒检测报告；⑥ 食品销售电子一票通。

（3）票证真实。

**二、配送工具及人员**

1.验收内容

（1）配送车辆是否为符合市场监管部门相关要求的冷链运输设备，是否具有动物及动物产品运载工具消毒证明。

（2）配送车辆防护设施。

（3）配送人员卫生情况。

2.合格标准

（1）配送车辆为符合要求的冷链运输车，车内清洁、卫生、无污染，无异味；能够提供运载车辆消毒证明。

（2）配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。

（3）配送人员着装整洁，无污渍。

**三、产品质量**

1.验收内容

（1）查验动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章是否齐全。

（2）查验产品品质（包括色泽、粘度、弹性和气味等）。

（3）食用口感。

（4）是否有注水现象。

2.合格标准

（1）动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章齐全。

（2）肌肉富有光泽、色红均匀、脂肪洁白；外表微干或略微湿润、不粘手；手指按压放手后凹陷部位立即恢复，富有弹性；具有鲜肉正常的气味。

（3）加工熟后口感良好，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液体表面，具有香味。

（4）无注水现象，含水量不大于77%。

**四、质量验收标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 验收标准 | 名称 | 验收标准 |
| 前上肉（前腿肉） | 外形完整（长方形）品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无根无附着的太多肥肉，无变质异味 | 排骨 | 外形完整，无变质异味，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，不带排骨头，无淋巴，无太多板油。 |
| 后上肉（后腿肉） | 外形完整（椭圆形）品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无根无附着的太多肥肉，无变质异味，不能带太多猪皮，带梅条肉， | 猪手（蹄） | 外形完整，无变质异味，无淤伤，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲。 |
| 五花肉 | 略微有沾手感觉，肉上无血，肥瘦肉红白分明、厚度相当，色鲜艳。 | 脊骨 | 品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤血，无淋巴，无太多肥油。 |
| 精瘦肉 | 有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 | 大骨 | 品质新鲜，外形完整，有光泽，湿润，无根无附着的太多皮，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴。 |
| 猪展肉（猪腱子肉） | 外形完整，品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉，可带寸金骨展。 | 扇骨 | 品质新鲜，外形完整，有光泽，湿润，无根无附着的太多肥肉，无变质异味，带月牙骨，不带茼骨头。 |
| 猪舌头 | 品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤，无异物，有弹性。 | 猪肚 | 乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无淤血，肠头，毛圈。 |
| 猪腰 | 淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症，脓肿等病变，无异臭，无杂质。 | 猪心 | 淡红色，脂肪乳白色，稍红色，结实，有弹性， 外形完整，心房内无淤血，无凝血块，无病变，气味正常。 |
| 猪肝 | 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，胆囊粗输，胆管，无寄生虫，炎症水泡，薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。 | 猪肠 | 乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡，淤血，充血，出血，水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。 |
| 猪肺 | 肺叶完整，表面色泽粉红、光洁、均匀、富有弹性。 | 前后肘 | 皮色泽白亮并且富有光泽，无残留毛及毛根，肉色泽红润，肉质透明，质地紧密，富有弹性。 |
| 里脊 | 色泽红润，肉质透明，质地紧密，富有弹性，手按后能够很快复原，并有一种特殊的猪肉鲜味。 | 棒子骨 | 表面光滑，不粘手，有一层风干膜，颜色正常，脊髓腔脊髓饱满有光泽，骨断裂处为鲜红色，骨上带头肉鲜亮，具有新鲜猪肉腥味。 |
| 猪尾巴 | 无毛，皮无破损，粗长适中，胶质丰富，色泽正常，富有弹性。 | 猪耳朵 | 外皮色泽白亮且富有光泽，无残留猪毛以及毛根，猪耳朵质地紧密，富有弹性，表面微干或略显湿润且不黏手。 |

原材料验收标准（鲜牛羊肉）

**一、票证的规范性**

1.验收内容

（1）票证是否随货送到。

（2）票证是否齐全。

（3）票证是否真实。

2.合格标准

（1）票证随货送到。

（2）票证齐全。包括以下票证：① 动物检疫合格证明；② 肉品品质检验合格证；③ 供应商营业执照；④ 供应商食品经营许可证；⑤ 食品销售电子一票通。

（3）票证真实。

**二、配送工具及人员**

1.验收内容

（1）配送车辆是否为符合市场监管部门相关要求的冷链运输设备，是否具有动物及动物产品运载工具消毒证明。

（2）配送车辆防护设施。

（3）配送人员卫生情况。

2.合格标准

（1）配送车辆为符合要求的冷链运输车，车内清洁、卫生、无污染，无异味；能够提供运载车辆消毒证明。

（2）配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。

（3）配送人员着装整洁，无污渍。

**三、产品质量**

1.验收内容

（1）查验动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章是否齐全。

（2）查验产品品质（包括色泽、粘度、弹性和气味等）。

（3）食用口感。

（4）是否有注水现象。

2.合格标准

（1）动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章齐全。

（2）肌肉富有光泽、色红均匀、脂肪洁白；外表微干或略微湿润、不粘手；手指按压放手后凹陷部位立即恢复，富有弹性；具有鲜肉正常的气味。

**四、质量验收标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 验收标准 | 名称 | 验收标准 |
| 新鲜牛肉 | 肉深红色或暗红色，脂肪白，具有均匀光泽，不粘手，肉质富有弹性，具有淡淡的肉腥味。 | 新鲜羊肉 | 肉质红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，质坚硬而脆，有明显的羊膻味，富有弹性，外表微干或风干时有膜，不粘手。 |
| 新鲜牛腩 | 肉层次清晰略带雪花，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，外表微干或有风干膜，不粘手，富有弹性。 | 新鲜羊排 | 肉颜色明亮且呈红色，肥瘦适中，用手摸起来感觉肉质紧密，表面微干或略显湿润且不黏手，无异味。 |
| 新鲜牛里脊 | 肉呈暗红色，均匀、有光泽、外表微干，富有弹性，具有鲜肉味。 | 新鲜羊腿 | 外观完整，瘦肉色泽红润，脂肪为白色或奶油色，表面微干或略显湿润且不黏手，富有弹性。 |
| 新鲜牛腱子 | 肉质红色，略带肥脂，外观呈长圆柱形状，内藏筋，硬度适中，纹路规则，富有弹性，外表微干或有风干膜，具有鲜肉味。 | 新鲜牛后腿 | 色红，肉质较粗较硬，基本无肥脂，富有弹性，外表微干或有风干膜，具有鲜肉腥味。 |

原材料验收标准（鲜禽肉）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 验收标准 |
| 1 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）动物检疫合格证明；（2）肉品品质检验合格证（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 2 | 产品质量 | 1.查验动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章是否齐全。2.查验产品色泽、粘度、弹性和气味等。3.食用口感。4.是否有注水现象。 | 1.动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章齐全。2.眼球饱满、皮肤有光泽、呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光；外表微干或略微湿润、不粘手；手指按压放手后凹陷部位立即恢复，富有弹性；具有鲜肉正常气味。3.加工熟后口感良好，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液体表面，具有香味。4.无注水现象，含水量不大于77%。 |
| 3 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆是否为符合市场监管部门相关要求的冷链运输设备，是否具有动物及动物产品运载工具消毒证明。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆为符合要求的冷链运输车，车内清洁、卫生、无污染，无异味；能够提供运载车辆消毒证明。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（动物内脏）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）动物检疫合格证明；（2）肉品品质检验合格证（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 2 | 产品质量 | 1.查验动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章是否齐全。2.查验产品色泽、粘度、弹性和气味等。3.食用口感。 | 1.动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章齐全。2.肝：有光泽，柔润, 呈红褐、紫红或棕黄色,坚实有弹性, 有肝的正常气味。腰：有光泽，柔润，呈浅红或棕黄色，坚实有弹性，有轻度膻臊味。肚：有光泽，粘液多, 色浅黄，有弹性, 有正常内脏气味。肠：色泽发白，粘液多,有正常内脏气味。舌：色白中透红，柔润,坚实有弹性。肺：色红润，肺叶完整无破洞，有鲜血流出,无异味。3.加工熟后口感良好，具有香味。 |
| 3 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆是否为符合市场监管部门相关要求的冷链运输设备，是否具有动物及动物产品运载工具消毒证明。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆为符合要求的冷链运输车，车内清洁、卫生、无污染，无异味；能够提供运载车辆消毒证明。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（鲜活鱼类）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）供应商营业执照；（2）供应商食品经营许可证；（5）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 2 | 产品质量 | 1.查验鱼的体表、腮、眼和肌肉等。2.食用口感。 | 1.体表有光泽、鳞片完整不易脱落；眼球饱满，角膜透明；色鲜红、鳃丝清晰、具固有腥味。2.加工熟后味道鲜美，肉质紧实。 |
| 3 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆卫生情况。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（冻货）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 外包装及标签 | 1.外包装。2.外包装标注内容。 | 1.符合包装国家标准，外包装完整，无破损、挤压、开封和污渍。2.外包装上必须标明生产企业名称、产品名称、净含量、生产企业的地址、生产日期、保质期、批号和商标等内容。 |
| 2 | 产品的一致性 | 1.品牌、规格、生产厂家、生产地等是否与中标产品一致。2.生产日期和保质期是否符合采购要求。3.配送数量是否与库管下单数量一致。 | 1. 品牌、规格、生产厂家、生产地等与中标产品一致。2. 生产日期和保质期符合采购要求。3. 配送数量与库管下单数量一致。 |
| 1 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）动物检疫合格证明；（2）肉品品质检验合格证（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（6）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 2 | 产品质量 | 1.查验动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章是否齐全。2.查验产品色泽、粘度、弹性和气味等。3.食用口感。4.含冰量。 | 1.动物检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章齐全。2.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完。冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好。冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好。3.加工熟后口感良好，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液体表面，具有香味。4.含冰量不大于30%。 |
| 3 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆是否为符合市场监管部门相关要求的冷链运输设备，是否具有动物及动物产品运载工具消毒证明。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆为符合要求的冷链运输车，车内清洁、卫生、无污染，无异味；能够提供运载车辆消毒证明。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（鲜禽蛋）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 外包装 | 外包装材料、完整性及卫生情况。 | 符合包装国家标准，外包装完整，无破损和污渍。 |
| 2 | 产品的一致性 | 1.品牌、生产厂家、生产地等是否与中标产品一致。2.生产日期和保质期是否符合采购要求。3.配送数量是否与库管下单数量一致。 | 1. 品牌、生产厂家、生产地等与中标产品一致。2. 生产日期和保质期符合采购要求。3. 配送数量与库管下单数量一致。 |
| 3 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）鸡蛋检测报告；（2）供应商营业执照；（3）供应商食品经营许可证；（4）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 4 | 产品质量 | 1.查验鸡蛋完整性、是否新鲜。2.查验鸡蛋大小和破碎率。3.口感。 | 1.蛋壳清洁完整，较粗糙，无裂纹；灯光透视时整颗蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；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。2.单个鸡蛋重量在60g～65g之间；每批次蛋壳破碎率应小于1%。3.煮熟后有蛋的自然香味和风味。 |
| 5 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆卫生情况。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（豆制品）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 外包装 | 外包装材料、完整性及卫生情况。 | 符合包装国家标准，外包装完整，无破损和污渍。 |
| 2 | 产品的一致性 | 1.品牌、生产厂家、生产地等是否与中标产品一致。2.生产日期和保质期是否符合采购要求。3.配送数量是否与库管下单数量一致。 | 1. 品牌、生产厂家、生产地等与中标产品一致。2. 生产日期和保质期符合采购要求。3. 配送数量与库管下单数量一致。 |
| 3 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）生产商营业执照；（2）生产商食品经营许可证；（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）产品检测报告；（6）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 4 | 产品质量 | 查验品质。 | 豆腐：颜色为淡黄色或白色；边角完整，不凹凸；口感细嫩，软硬适宜；醇香无杂质、无异味，有生产日期和厂家。豆腐皮：颜色微黄，片状，表面细腻，薄厚均匀；有弹性，不发黏，无杂质，有生产日期和厂家。油豆腐：表面金黄色或棕黄色，皮脆、内暗黄，酥松可口，有生产日期和厂家。面筋：有弹性，内质呈蜂窝状；不粘手，无酸味，有生产日期和厂家。腐竹：一级品：色泽黄、油亮，干燥筋韧，无碎块；二级品：颜色较一级品灰黄，干燥无碎块；三级品：灰黄色较重，无光泽、易碎，筋韧性差，有生产日期和厂家 |
| 5 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆卫生情况。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（调味副食品）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 外包装及标签 | 1.外包装。2.外包装标注内容。 | 1.符合包装国家标准，外包装完整，无破损、挤压、开封和污渍。2.外包装上产品品牌、品名、净含量、生产企业的名称地址、生产日期、保质期、储存方式、质量等级、加工工艺和生产许可证号等内容标识清楚。 |
| 2 | 产品的一致性 | 1.品牌、规格、生产厂家、生产地、质量等级等是否与中标产品一致。2.生产日期和保质期是否符合采购要求。3.配送数量是否与库管下单数量一致。 | 1. 品牌、规格、生产厂家、生产地和质量等级等与中标产品一致。2. 生产日期和保质期符合采购要求。3. 配送数量与库管下单数量一致。 |
| 3 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）生产商营业执照；（2）生产商食品经营许可证；（3）供应商营业执照；（4）供应商食品经营许可证；（5）产品检测报告；（6）食品销售电子一票通。3.票证真实。 |
| 4 | 产品质量 | 1.查验产品是否经过食品质量安全认证（SC认证），具有合格证明。2.查验产品色泽、性状和气味等。3.食用口感。 | 1.产品经过食品质量安全认证（SC认证），具有合格证明。2.具有调味品本色，无杂质，无霉味或者其他异味。3.口感正，有调味品应有的醇香。 |
| 5 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆卫生情况。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

原材料验收标准（新鲜果蔬）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 验收项目 | 验收内容 | 合格标准 |
| 1 | 外包装及标签 | 1.外包装。2.外包装标注内容。 | 1.符合包装国家标准，外包装完整，无破损、挤压、开封和污渍。2.外包装上产品品牌、品名、净含量、生产企业的名称地址、生产日期、保质期、储存方式、质量等级、加工工艺和生产许可证号等内容标识清楚。 |
| 2 | 产品的一致性 | 1.品牌、规格、生产厂家、生产地、质量等级等是否与中标产品一致。2.生产日期和保质期是否符合采购要求。3.配送数量是否与库管下单数量一致。 | 1. 品牌、规格、生产厂家、生产地和质量等级等与中标产品一致。2. 生产日期和保质期符合采购要求。3. 配送数量与库管下单数量一致。 |
| 3 | 票证的规范性 | 1.票证是否随货送到。2.票证是否齐全。3.票证是否真实。 | 1.票证随货送到。2.票证齐全，包括以下票证：（1）供应商营业执照；（2）供应商食品经营许可证；（5）检测报告；（6）食品销售电子一票通或市场监管部门监制的销货台账。3.票证真实。 |
| 4 | 产品质量 | 1.查验果蔬品相。2.验收耗损率。3.农药残留量。 | 1.叶菜类：色泽鲜亮、切口不变色；叶片挺而不枯黄，无腐叶；质地脆嫩、坚挺；球形叶菜结实、无老帮。根茎类：茎部未老化，个体均匀，未发芽、变色。瓜果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟；表皮不能有严重碰伤、腐坏、变色、虫洞；还应注意防止因相互挤压而使表皮破洞。豆类：色泽鲜绿，豆荚硬实肉厚，荚嫩脆香，不显籽粒，无褐斑、虫洞、不失水。菇菌类：外形饱满、手感强韧、伞内无腐烂、发霉或变色。水果类：果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。2.耗损率不超过20%。3.农药残留量不超标。 |
| 5 | 配送工具及人员 | 1.配送车辆卫生情况。2.配送车辆防护设施。3.配送人员卫生情况。 | 1.配送车辆清洁、卫生、无污染，车内无异味，能够定期消毒。2.配送车辆配有防潮、防晒、防尘和防雨设施。3.配送人员着装整洁，无污渍。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **合格标准** | **品名** | **合格标准** |
| 土豆（马铃薯） | 外表淡黄色或奶白（无青皮）色，色泽鲜亮，表皮完整（轻微脱皮面积不超过1/10），无斑痕和机械伤；薯块硬实;薯形端正，圆形或卵形；单薯净重≥150g；无腐烂和虫眼；泥土含量不超过总重的2%；同批次总不合格率不超过5%。 | 莲花菜（结球甘蓝） | 外包叶色泽翠绿，内层包叶淡绿；菜球紧实新鲜，质地脆嫩；不脱水，无褶皱，无裂球，无冻害，无病虫害，无机械伤；表面清洁，无老叶、烂叶和腐烂叶，无烧心；单球质量≥700g；外茎（根部）不长于1cm;同批次总不合格率不超过5%。 |
| 大白菜 | 外叶嫩绿，菜帮白；颜色均匀；菜体紧实，叶片肥厚，韧性大；外观整洁，修正良好；无机械损伤和冻伤（少量不影响使用的可切除）；无老帮、无腐烂叶、无破损叶、无焦边、无胀裂、无侧芽萌发；单颗净重≥2.5kg，白菜根不长于1cm；同批次总不合格率不超过5%。 | 菜花（花椰菜） | 花球色泽洁白或乳白，花梗白；各小花球肉质花茎短缩，花球紧实；花球表面无污物，无黑斑；无或轻微机械伤、无散花和绒毛花；根部不长于1.5cm；同批次总不合格率不超过5%。 |
| 散菜花 | 花球色泽淡黄或乳白，花梗绿；各小花球肉质花茎短缩，花球松散；花球表面无污物，无黑斑；无或轻微机械伤、无散花和绒毛花；根部不长于1.5cm；同批次总不合格率不超过5% | 西兰花（青花菜） | 花球圆整完好；花球紧实不松散；色泽浓绿一致，无变质黑点；花蕾细小紧实，未开放；花茎鲜嫩，分值花茎短；无或少许机械损伤；主茎≤4.5cm；同批次总不合格率不超过5%。 |
| 小白菜（不结球白菜） | 叶片完整；光泽鲜嫩；叶淡绿色，梗白色；无黄叶、干尖、枯叶、烂叶、黄斑叶；通体长不超过25cm;无或轻微机械伤；同批次总不合格率不超过5%。 | 油菜 | 叶片直挺，外形完整，个头中等偏大；叶子色油绿；梗短粗，呈淡绿色或白色；无花蕾；无黄叶、干尖、枯叶、烂叶、黄斑叶、虫害和冻害。 |
| 菠菜 | 外观鲜嫩有光泽，不脱水，无褶皱；叶厚碧绿，微甜，无异味；无波菜花，根茎色红，叶柄短；无黄叶、干尖、枯叶、烂叶、黄斑叶；无泥土、虫害和冻害；无或轻微机械伤；同批次总不合格率不超过5%。 | 生菜 （叶用莴苣） | 外观鲜嫩有光泽，不脱水，无褶皱；叶形完整，大小均匀；叶茎嫩绿，无黄叶、干尖、枯叶、烂叶、黄斑叶；无泥土、虫害和冻害；无或轻微机械伤；同批次总不合格率不超过5%。 |
| 空心菜（蕹菜） | 整株完整、无须根；叶翠绿、有光泽，棵株挺直，掐之即断；叶形完整宽大均匀；无黄叶、干尖、枯叶、烂叶、黄斑叶；无泥土、虫害和冻害；无或轻微机械伤；同批次总不合格率不超过5%。 | 茴香 | 茎部粗细均匀；叶子深绿，干净直挺，水分充足，无萎蔫，无黄叶，无黄尖，无机械伤；有浓郁的茴香气味。 |
| 菜心 | 薹茎长度一致，粗细均匀；茎叶嫩绿，叶形完整；无凋谢、黄叶、白心、病虫害和机械伤；无花蕾或允许1-2朵花蕾开放；口感鲜嫩。 | 西红柿 | 果形基本圆润，果实饱满，内腔充实，软硬适中，手感紧实，富有弹性；已成熟或稍欠熟；色红或洋红，色均匀，鲜亮光滑；表皮可有轻微缺陷；无裂果，无腐烂，无病虫害，无冷害和冻害；口味酸甜适中；具有成熟的香气，无异味。 |
| 陇椒 | 果实羊角形，果面有皱褶；青熟呈果绿色，老熟呈鲜红色，富有光泽；皮坚实脆嫩；无萎蔫、冷害、冻害、灼伤和机械损伤；辣味浓，口感好。 | 柿子椒（青椒、彩椒） | 形长；色碧绿或黄绿，有光泽；表面光滑，饱满有一定硬度和弹性；皮坚实脆嫩；无萎蔫、冷害、冻害、灼伤和机械损伤。 |
| 二荆条 | 形状细长，青熟呈果绿色，老熟呈鲜红色，富有光泽；皮坚实脆嫩，肉质细腻；无萎蔫、冷害、冻害、灼伤和机械损伤；气味微辣且香。 | 美人椒（红尖椒） | 形状细长，初熟呈绿色，老熟呈红色，富有光泽；皮坚实脆嫩，肉质细腻；无萎蔫、冷害、冻害、灼伤和机械损伤；气味较辣；单体长16cm左右，横径2cm左右。 |
| 杭椒 | 形羊角状，青熟皮淡绿色，富有光泽；皮坚实脆嫩，肉质细腻；无萎蔫、冷害、冻害、灼伤和机械损伤；气味微辣略甜；单体长13cm左右，横径1.5cm左右。 | 矮茄 | 果实小，呈卵或长卵形；皮色紫黑，鲜亮光滑；果柄深紫色带刺；果肉浅绿白色；含籽较多；肉质细嫩松软；无明显机械损伤和斑痕，无萎蔫，无腐烂、病虫害和冷害；无异味。 |
| 长茄子（广茄） | 果实细长挺直或略弯曲，茄果长≥20cm；皮薄深紫色或黑紫色，鲜亮光滑；果柄深紫色带刺；果肉浅绿白色，籽粒未完全形成，籽肉未分离；肉质细嫩松软；无明显机械损伤和斑痕，无萎蔫，无腐烂、病虫害和冷害；无异味。 | 圆茄子 | 茄形端正，圆或椭圆，横径≥12cm；皮黑紫色，有光泽，皮薄，洁净；果柄深紫色带刺；果肉色浅绿白，肉质致密细嫩；籽粒未完全形成，籽肉未分离；无明显机械损伤和斑痕，无萎蔫，无腐烂、病虫害和冷害；无异味。 |
| 娃娃菜 | 叶色嫩黄带绿，菜帮白；叶基窄叶脉较细，叶面平整，叶子卷曲花纹细小精致；不发蔫，无黄叶、烂叶和黑斑。 | 韭菜 | 叶子鲜嫩翠绿，末端没有黄尖，没有黄叶、烂叶和虫蚀叶，叶片肥厚直挺，宽度适中，没有机械损伤，茎部粗细均匀；茬口平整，不发蔫；气味正常，无异味。 |
| 小葱（香葱） | 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。 | 大葱 | 叶色青绿，葱白紧实，葱株粗细均匀，完整无折断，干净无泥，无夹带异物，无干枯霉烂叶；有葱香，无腐烂等异味。 |
| 蒜苗 | 叶色鲜绿，白色茎部挺拔饱满，株高在35cm以上，不黄不烂不萎蔫，毛根白色不枯萎，叶尖完整无发黄现象；根部无泥。 | 香菜（胡荽） | 色泽油绿鲜亮；叶子干净平整，无萎蔫，无黄叶，无烂叶和损伤叶；茎部较粗，根部粗壮，大小适中；根部无泥；具有明显的香菜气味，无其他异味。 |
| 西芹 | 植株挺直；叶柄厚而扁，纤维少，多实心，肉质脆嫩，无抽薹，根部色白；叶少色黄绿，洁净；无萎蔫、老化、空心、腐烂、病虫害和冻害；无异味。 | 芹菜 | 植株挺直；叶柄自然鲜亮，叶片色黄绿，洁净，肉质脆嫩，无抽薹；无萎蔫、老化、空心、腐烂、病虫害和冻害；无异味。 |
| 毛芹菜 | 植株挺直；叶柄自然鲜亮，叶片色黄绿，洁净，肉质脆嫩，无抽薹；无萎蔫、老化、空心、腐烂、病虫害和冻害；无异味；茎粗不大于5mm。 | 胡萝卜 | 圆锥或圆柱形，大小适中；外表光滑，坚实直挺；萝卜缨翠绿；色红或橘黄；无破碎，无发蔫，无糠心，无抽薹，无腐烂，无病虫害和冷害；无异味；口感脆，味甜。 |
| 绿萝卜 | 根形圆整，表皮色翠绿，光滑富有弹性；里面白色；水分较高；无破碎，无发蔫，无糠心，无抽薹，无腐烂，无病虫害和冷害；无异味；口感脆，味甘甜。 | 白萝卜 | 根形圆整，表皮色白，光滑富有弹性；里面白色；水分较高；无破碎，无发蔫，无糠心，无抽薹，无腐烂，无病虫害和冷害；无异味；口感脆，有辛辣味。 |
| 水萝卜 | 外表光滑，坚实直挺；表皮红色，里面白色；水分较高；无破碎，无发蔫，无糠心，无抽薹，无腐烂，无病虫害和冷害；无异味；口感脆，有辛辣味。 | 莲藕 | 藕表光滑、硬实、无褶皱；表皮白或微黄；藕节无须根，空腔内无泥痕及其他污染物；无病虫害或每个藕斑痕不多于2处，内部组织无病变；无机械损伤；大小均匀整齐；每批不合格率不超过5%。 |
| 芋头 | 形圆或椭圆，结实，大小适中；表皮呈褐黄色；断面肉质洁白细腻；须根较少，黏附少许湿泥，无发霉腐烂、硬化、干萎、机械损伤等现象。 | 毛山药 | 茎块新鲜，粗细均匀；表皮淡黄或黄白色；圆柱形，直径4-5cm,质硬，断面白色；无机械伤痕、疤痕、裂痕和缺陷，无病虫害，无明显泥土等附着物。 |
| 铁棍山药 | 表皮黄褐色或棕褐色；圆柱形，直径1-2cm,质硬,密生须根；断层肉白细腻；无机械伤痕、疤痕、裂痕和缺陷，无病虫害，无明显泥土等附着物。 | 芥蓝 | 外观鲜嫩，清洁，花蕾不开放；花薹长短基本一致，粗细均匀；薹叶浓绿，圆滑鲜嫩，叶形完整；不脱水，无腐烂、病害、黄叶和侧薹，无异味。 |
| 青笋（莴苣） | 外形完好，清洁，嫩尖带有嫩叶；茎秆鲜嫩匀直，断面碧绿，外表可有少量机械损伤和锈斑；无腐烂、变质、病虫害、空心和裂口现象；无老叶、黄叶和残叶。 | 蒜苔 | 外观新鲜洁净无异物；色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，质地脆嫩掐之易断；苔苞不开散，色绿或顶尖微黄绿色，不膨大；花茎末端断面整齐；无糠心、无虫害、无冻伤，无明显损伤和病斑点。 |
| 冬瓜 | 瓜体充实，种子成熟；瓜皮色翠绿，完整硬实；肉质紧密不松软；无明显机械伤和斑痕，无病虫害、腐烂、冷害；瓜形正常，大小均匀，单瓜重≥6kg。 | 丝瓜 | 瓜条匀直，无明显膨大和细缩部分；瓜体新鲜、硬实，不萎蔫；表皮薄，色均匀，绿或淡绿色，有棱沟，被微柔毛；无异味、无腐烂、无变质、无冻害、无病虫害、无机械损伤。  |
| 苦瓜 | 瓜体直，无明显歪扭和弯曲；瓜柄和瓜体新鲜、硬实，不萎蔫；表皮清洁光亮，色绿或淡绿；无腐烂、无变质、无冻害、无水浸、无机械损伤。 | 南瓜 | 瓜体充实，瓜籽成熟；瓜皮色黄鲜亮，完整硬实；肉质紧密不松软；无明显机械伤和斑痕，无病虫害、开裂、霉心、腐烂、灼伤、异味、冷害和冻害；果形正常，大小均匀，无畸形。 |
| 洋葱 | 鳞茎坚实饱满；鳞片肥厚，质地脆嫩，顶部轻微闭合；外皮色紫白、干燥有光泽；无机械伤，无斑痕，无病虫害、霉心、腐烂、发芽和冻害；大小均匀，直径≥8cm。 | 红薯 | 外观新鲜、硬实；表皮清洁，色红或淡黄；无脱水、无褶皱；无腐烂、无变质、无冻害、无水浸、无糠心、无黑斑、无须根、无开裂、无虫蚀、无发芽、无机械损伤；泥土含量不超过总重的2%；同批次总不合格率不超过5%。 |
| 生姜 | 姜体坚实饱满，表皮干燥或微湿；皮色淡黄、完整或基本完整；无腐烂、病虫害和冷害现象；无泥土和毛根。 | 大蒜 | 蒜头完整，干燥洁净；外皮完整，色白或紫；蒜瓣坚实饱满，抱和紧密；无腐烂、病虫害和冷害；无异味，无干瘪和发芽现象；无机械损伤，无根须；蒜头直径≥5cm,梗长≤2cm。 |
| 剥皮大蒜 | 蒜瓣完整、坚实、新鲜、干燥；色白，无腐烂、病虫害和冷害；无异味，无干瘪和发芽现象；对于开袋发粘和有异味的按退货处理。 | 西葫芦（番瓜） | 瓜形端正顺直；表皮色绿，油亮光滑，洁净；瓜柄新鲜带刺；瓜肉鲜嫩，种子未完全形成，瓜肉中无木质脉经；允许有轻微的浅表擦痕；无病虫害、冻伤及畸形瓜；单个瓜长≥15cm。 |
| 香椿芽 | 梗呈半扁圆型、短粗、肥壮、质嫩易掐断、呈青绿色，叶色呈青黑绿色，叶面油亮，梗叶具有浓郁的椿芽清香味；芽长≤9cm,无木质纤维、枯叶和烂叶。 | 佛手瓜 | 瓜形完整端正，成熟适度；皮色浅绿、结实光滑、鲜亮无刺；肉质脆嫩肥厚；无机械损伤、斑痕、腐烂、病虫害、畸形和冷害；无异味。 |
| 豇豆 | 外表光滑，粗细适中均匀，透明有光泽，籽粒饱满整齐；色绿鲜嫩；蒂部色绿新鲜；水分充足；掰断时有清脆响声；无腐烂、病虫害、冷害、斑痕和机械损伤等现象。 | 毛豆 | 豆荚及蒂部色鲜绿；豆粒饱满，豆荚细嫩，表面有细嫩白色茸毛，水分充足；有特有清香味，无异味；无腐烂、病虫害、冷害、斑痕和机械损伤等现象 。 |
| 荷兰豆 | 豆荚细嫩，颜色翠绿，有光泽，肉质厚实，基本无筋；豆粒扁小；不失水，不萎蔫；允许有轻微外形、颜色和表面缺陷及机械伤；无腐烂，无冷害和冻害，无病虫害，无异味，无异常的外来水分。 | 油麦菜 | 叶挺直，呈长披针形，个头中等偏小，植株洁净；色淡绿或黄绿，质地脆嫩；无黄叶，无腐烂，无冷害和冻害，无病虫害，无泥土，无异味；无异常的外来水分。 |
| 红菜苔 | 外形粗短，没开花；菜身和叶子无破损，饱满不蔫；茎部紫红色，叶子绿色带紫色；长20-35cm,粗1.5-3cm；无空心、黄叶、烂叶、枯叶、机械损伤；无异味。 | 黄瓜 | 色泽翠绿，自然鲜亮；刺瘤坚挺，瓜身硬实，质地脆嫩，种子未完全形成；瓜柄新鲜；瓜长30-35cm，瓜柄长≤5cm；瓜条完整、洁净，无机械损伤、腐烂、病虫害、畸形和异味。 |
| 甜玉米（水果玉米） | 穗型粒形一致；籽粒饱满，排列整齐紧密，籽粒乳熟色淡黄或白；籽粒柔嫩，皮薄；无秃尖，无虫咬，无霉变，无损伤，苞叶包被完整，新鲜嫩绿；老鼠啃食现象的整袋退货。 | 蚕豆（不带豆荚） | 蚕豆扁圆，饱满，坚硬；皮白色或青绿色，蚕豆去皮后翠绿；种脐白色或浅绿色；无异味；无机械损伤、病虫害、无脱水、无霉变；嚼之有豆腥味。 |
| 红圣女果（樱桃西红柿） | 形似椭圆，无畸形果，成熟适中，饱满坚实，富有弹性；外皮光洁，色红，光滑无斑点；果蒂处叶子嫩绿；果实小，直径约1-3cm。 | 香蕉 | 果实饱满，形状完整端正；表皮鲜亮色金黄；果实紧密，口感紧糯；表皮基本无缺陷；无腐烂、裂痕、断痕、压伤、擦伤和日灼；成熟度适中，轻摇果柄不断裂，不变形。 |
| 西瓜 | 瓜形端正，具有本品种应有的底色和条纹；瓜皮厚度适中，瓜瓤色红，成熟适度，味甜，无异味；瓜面无碰压伤、划痕、雹伤、日灼和病虫斑。 | 籽瓜（打瓜） | 瓜形端正，皮光滑，浅绿色，有花条带；瓜肉色黄白，较甜，含籽量大，籽大；瓜面无碰压伤、划痕、雹伤、日灼和病虫斑；单瓜平均重量2-3公斤。 |
| 黄河蜜瓜 | 瓜形圆或椭圆；瓜皮色金黄，光滑；瓜瓤绿色或黄白色，质地较紧，汁液中等；味香甜；瓜面无碰压伤、划痕、雹伤、日灼和病虫斑；单瓜平均重量2公斤左右。 | 紫葡萄 | 葡萄串紧密，不稀疏；果梗鲜绿色；果粒饱满，呈椭圆形，大小均匀；果皮深紫色，皮厚，果肉较软；无萎蔫，无斑点；无酸腐味，有浓郁的果香味。 |
| 哈密瓜 | 形椭圆；外皮色青灰，纹路深且多；果肉色黄细腻，风味浓郁，新鲜洁净；无碰压伤，无裂纹，无刺划磨伤，无病虫斑。 | 菠萝 | 圆柱状；色金黄；果面洁净；成熟适中，坚实；表面干燥，无黑心、无异味、无腐烂、无病虫害、无机械损伤；汁多味甜。 |