



甲方：安阳市消防救援支队

乙方：河南仓利餐饮管理有限公司

服务合同



为了保护供需各方的合法权益，甲乙双方依照《中华人民共和国民法典》有关条款，就安阳市消防救援支队特勤大队主副食定点供应商采购项目（编号：安财招标采购-2025-36），乙方负责向甲方提供主副食配送服务，经甲乙双方协商一致，签订本合同，共同遵守执行。

一、合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书
- b. 中标通知书
- c. 投标文件
- d. 招标文件(含文件补充通知)
- e. 会议纪要、协议等

二、协议期限

起止时间自 2025 年 12 月 3 日至 2026 年 12 月 3 日(服务期限 壹年)。

三、服务配送内容、地点及时间约定

- 1、配送内容：蔬菜类(含菌类)、瓜果类、豆制品类、牛、羊肉、猪肉类、水产类、禽肉类、蛋类、干货类、调料类等所需商品（米、面类和食用油等“832”平台直供品类除外）。
- 2、配送地点：安阳市消防救援支队特勤一站（平原路与盘庚路交叉口西南角）、安阳市消防救援支队盖津路消防站（文昌大道与盖津路交叉口西北角）
- 3、配送时间：每日上午 8 时 30 分之前（周日早餐应于当天上午 7 时前）送达，所列时间为北京时间。
- 4、询价约定：每月双方至少组织 1 至 2 次询价。期间，采购人全程录像备查。为避免后期验收争执，所有鲜活水产品以斤单位（螃蟹、大虾等以单只克数为标准）约定，瓜果类以可溯源商标或甜度约定。其中，双方对当月 AB 版食谱涉及品类逐一询价（米、面类和食用油等“832”平台直供品类除外）。其他时间段，任何一方可根据市场波动书面提出询价要求，对方应在收到书面询价函 72 小时内予以组织补充询价，并于双方询价结果确认次日起执行新价格。期间，仍执行原有价格。

四、合同执行价格

非定采商品根据同期陶小胖、华豫百佳、水晶超市等当地三家以上大型商超同类或同品牌挂牌价的平均价格作为基础价，按 84.8 % 投标折扣率确定该商品的单品定价，据实结算。

另外，按照上级政策要求，米、面类和食用油等品类优先考虑从“832”平台订购。系统或其他原因无法保障的，请示上级同意，也可以酌情委托乙方配送。

五、双方义务



甲方:

1. 负责提供主副食品配送地点和品种数量需求, 具体指定冯健平、任卫卫 等两名同志担任项目联络员。工作原因, 人员需要调整的, 书面报乙方存档。

2. 如遇执行任务或其他特殊原因暂停供应需求, 将根据相应天数顺延合同期限, 确保乙方能够保障甲方在一个合同期内的完整性。

3. 无偿提供一台录音电话, 确保 24 小时有人值守, 随时保证乙方沟通。

4. 甲方所属人员(含外聘人员)不得私下与乙方接触, 包括手机、微信联系。一经发现, 严肃处理。

乙方:

1. 负责提供甲方生活需要的主副食品采购、配送等服务, 具体指定李岩、石玉伟 等两名同志担任项目配送员兼询价员。

2. 负责承担配送涉及人员、车辆日常管理及配送期间全程安全。

3. 格配送人员使用, 合同期内, 原则上不得更换配送人员。确需更换的, 应提前一周书面提出。配送员履职表现一般, 双方多次沟通, 仍无法适应配送工作需要的, 乙方应予甲方书面提出申请 7 日内予以更换(患病、离职等突发情况除外)。

4. 对甲方随机抽取配送食品送检的, 应予无条件提供相关资料证明(该费用由甲方承担)。

六、配送质量、时间及验收等约定

1. 乙方为采购人所供物资的实际品种、数量要依据消防救援队伍相关部门提供的各伙食单位计划为准, 不得擅自更改数量、品种;

2. 乙方供应的主副食品必须符合甲方要求的质量标准, 确保安全卫生, 冷鲜肉类、禽类食品需提供检测报告等检疫证明; 合格证等; 蔬菜类食品要求新鲜无霉烂变质, 质量合格。食品重量按净重计算, 不含包装物重量, 具体见附件 1-4。

3. 配送时间: 保证每天在甲方规定的时间前将主副食品配送到采购人指定地点, 因故相关菜品无法及时提供的, 应于配送前一日下午 18 时提出更换要求。无特殊情况不得延误配送时间, 时间如有调整, 按甲方书面通知为准。

4. 实物验收: 双方指定专人每天共同验收, 当日供应品类斤数以甲方伙食管理系统所用电子称显示为准。期间, 采购人全程录像备查。乙方对其结果有异议的, 可以向市市场监管部门申请复核。验收时, 甲方 2 名厨房值班员、厨师及乙方配送员共同在场见证, 无异议的, 在乙方配送单上签字确认。凡出现斤数不符的, 以实际配送数量为准。

七、经费结算

乙方财务人员每月 5 日前, 主动将上月配送主副食清单(含价格)交采购人财务人员核实。核准无误的, 乙方方可开具正式发票。发票开具 10 日内, 甲方汇入中标人指定对公账户货款。

八、违约责任

1. 甲方不得私自采购应由乙方配送商品。否则, 乙方有权诉诸法律, 维护自身权益。

2. 甲方如不能于前一日下午 13 时前向乙方提供次日采购计划, 所造成的责任由甲方自行负责。上报采购计划后, 需临时调整品类及斤数的, 应于当日 18 时前提出。否则, 造成配送延误的, 乙方不予担责。

3. 乙方提供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》之规定, 对违反相关要求的, 甲方有权拒绝接收, 并保留向食品监督部门举报的权利。如因食用乙方供应的质量不合格的食品, 造成消防救援队伍人员食物中毒或产生其他不适症状, 乙方承担由此产生的一切经济、法律责任。



4、三个月试用期内第一次出现以次充好或配送超时的，给与乙方书面提醒；第二次从当月货款中扣除1000元，抵做违约罚款；第三次可单方解除合同直接与第二、第三中标候选人择优选定服务商。试用期外，每发现一次，从当月货款中扣除1000元。

九、合同生效及其他

1. 采购合同内容的确定应以招标文件和投标文件为基础，不得违背其实质性内容。本合同经双方代表签署、加盖单位印章后开始生效。合同期满，本合同自行终止。因故需要延长的，双方另行签订补充协议。

2. 签约双方在履约中发生争执和分歧，双方应通过友好协商解决。若经协商不能达成协议时，可向甲方所在地法院提起维权诉讼。诉讼受理期间，双方应继续执行合同中没有争议的有关约定。

3. 受政策、天气、疫情等不可控力影响，导致本合同无法正常履行的，拟终止服务一方，应提前60日历天书面提出，另一方核实属实的，应予配合，并不再追究对方违约责任。期间，受损失一方应积极采取补救措施，避免更大损失。

4. 本合同一式贰份，甲、乙双方各执壹份，具有同等法律效力。

附件：

1-1《供应商管理规定》。

1-2《供应商处罚管理规定》。

1-3《食品安全承诺书》

1-4《蔬菜类、肉类、其他类食品验收标准》

甲方(盖章):

法定代表人(签字或盖章):

甲方授权代表(签字):

地址: 安阳市文峰区黄华大道405

邮政编码: 455000

电话: 15037268766

传真:

开户银行: 中国银行安阳电业新村支行

开户账号: 261174600495

签约时间: 2025年11月3日

乙方(盖章):

法定代表人(签字或盖章):

乙方授权代表(签字):

地址: 文峰区文明大道与和平路向北5米路西

邮政编码: 455000

电话: 13460966511

传真:

开户银行: 中国建设银行股份有限公司安阳南道口支行

开户账号: 41050160286300000428

签约时间: 2025年11月3日



供应商管理规定

(以下规定如有与采购需求不一致的按相比严格的规定要求执行)

- 一、供应商必须本着“诚实守信”的原则供应。
- 二、供应商不准与供应人员以及供应单位发生不正当的交易，做有危害消防救援队伍形象或损害消防救援队伍利益的事。
- 三、供应商必须严格把好所供物资的质量关，肉类产品必须有相关单位的检疫证明并通过消防救援队伍检疫合格，确保不发生事故；在供应中如有质量明显达不到标准，按以次充好论处。
- 四、供应商必须严格按照消防救援队伍规定的时间和要求进行供应。
- 五、供应商应定期进行体格检查，并加强供应车辆和供应器具的卫生管理，供应商应衣着干净，注意供应形象；出入营门时按规定出示通行证，且通行证与车牌号对应，通行证不得借予他人。
- 六、供应商不得在供应期间从事与供应无关的活动；供应商必须服从消防救援队伍的管理，不准私拉关系，为消防救援队伍的管理和供应制造障碍。
- 七、每月召开一次供应商协调会，对供应中存在的问题进行协调，并对上月供应商供应的食品质量、供应态度、卫生管理和遵守供应纪律等进行讲评。
- 八、供应商违反以上规定一经核实，按《供应商处罚管理规定》处理，一个合同期内违犯两次以上者不得参与下次投标。
- 九、供应商要遵守消防救援队伍相关安全保密规定，不得在消防救援队伍禁止的区域内活动，不得在营区拍照、录像、录音等，出现违反规定将追究相应法律责任。
- 十、供应商要严格遵守国家的法律法规，出现违反国家关于食品安全的行为，依据相关法律法规追究供应商的责任。



供应商处罚规定

(以下规定如有与采购需求不一致的按相比严格的规定要求执行)

- 一、三个月试用期内第一次出现以次充好或供应商主观原因, 导致配送超时的, 从当月货款中扣除罚款 1000 元; 第二次从当月货款中扣除 3000 元, 抵做违约罚款; 第三次可单方解除合同直接与第二、或第三中标候选人签订后续协议。试用期外, 每发现一次, 从当月货款中扣除 1000 元, 抵做违约罚款。
- 二、供应商私自为供应单位人员办理与供应无关的且通过开具供应票抵账的, 一经发现, 立即取消供应资格。
- 三、因供应商原因某一品种供应量不足或供应中遗漏品种致使伙食单位不能按计划就餐的, 一次一个品种罚款 2000 元。
- 四、不服从消防救援队伍的管理, 无故不参加月例会或双方询价的, 发现一次罚款 2000 元。
- 五、供应商利用供应冷冻物品或整件(箱、袋)食品以及其他不正当手段, 故意掺杂低于所订购食品标准的, 除扣除相应所得外, 发现一次罚款 2000 元。
- 七、供应商在供应过程中如有遇供应员或食堂管理员对所供食品品质、食品数量有争议的, 应本着先保障供应, 再由采购方核实处理, 不得蛮横处理, 违反本条一次罚款 2000 元。
- 八、供应商不得从伙食单位拿取物资以作己用, 或串通消防救援队伍以配送物资作其他交易, 发现有此情况取消供应资格。
- 九、对供应商的各种罚款在财务结算供应款时一并扣除。
- 十、供应商如不能及时供应消防救援队伍所缺物资, 将由消防救援队伍到就近市场进行采购, 采购资金将由供应商根据票据无条件给予全额结算。
- 十一、供应商的处罚由采购方具体负责实施。



附件 1-3

食品安全承诺书

(以下规定如有与采购需求不一致的按相比严格的规定要求执行)

为消费者提供安全的食品是每一个食品生产经营者义不容辞的责任,作为食品供应商,我们将通过一切行之有效的管理措施,确保食品安全。为此我们郑重承诺:

- 一、严格依照《食品安全法》等法律法规从事食品生产经营活动,对社会和公众负责,诚信经营,保证所生产经营食品安全,接受社会监督,承担社会责任。
- 二、严格遵守相关法律法规,严格依照法律法规和标准要求从事生产经营活动,做到诚信守法经营。
- 三、积极配合采购单位及时提供合法有效的营业执照、税务登记证及经营生产许可证、产品第三方检验报告等必要证件资料,并保证资料的真实性。
- 四、如因供应产品不合格造成的食物中毒,本人愿承担相应的法律责任。



附件1-4

蔬菜生鲜验收标准

一、蔬菜类验收标准

蔬菜类主要包括叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。

1、新鲜度:

- (1) 水量: 充足, 无过分萎蔫、皱皮。
- (2) 色泽: 正常, 无变色、光泽、色亮鲜艳。
- (3) 硬度: 叶菜挺立, 瓜菜饱满, 结实, 无空心, 根菜略硬。

2、机械伤: 相同新鲜条件下, 无外力造成伤害, 如: 挤伤, 压伤, 碰伤, 切口, 裂伤等。

3、病虫害: 无虫害, 虫嗑、无残虫卵。

4、形状: 枝叶丰满, 大小适中, 曲线谐调。

5、成熟度: 适中, 无熟过, 腐烂。

6、污染: 无污染, 残留农药, 运输造成的污染。

7、包装: 有包装, 完整, 干净。

8、叶菜类: 挺实, 气味正, 颜色好, 无过多黄叶, 腐烂叶与多泥根, 水分充足, 无萎蔫, 不成熟现象。

9、瓜菜类: 个大, 成熟, 新鲜, 外皮无斑点, 有新鲜绿秧, 无软化, 变质现象。

10、根菜类: 挺实, 无软化, 腐烂, 带泥过多, 色泽正常, 形状正常, 无生芽现象。

品名	部位形状	色泽外观手感	试度标准	气味	注意事项
大葱	整颗	根白、根子较长、叶子较短、手摸感觉硬邦邦的	长约50cm, 每根粗细	大葱味	每根中间不能空心 中间不能有苔心
香菜	整颗	鲜嫩、绿、每根茎不能太粗	长约15cm	含不香菜味	颜色不能带不暗红
大白菜	整颗	白亮, 叶子无虫眼 手挤时感觉很紧	每颗约2-5斤	无异味	
包菜	整颗	淡绿色, 无虫眼 手挤时感觉很紧	每颗约2-5斤	无异味	
青雪菜	整颗	嫩绿, 一定腌制透	菜茎较长为好 长约20-25cm	常有雪菜味	发黄、发黑则为次
红椒	整个	红亮, 无黑斑, 无奇形状 手切时发出清脆声	整个长约10cm	无异味	大小均匀, 发软则为次
青椒	整个	红亮, 无黑斑, 无奇形状 手切时发出清脆声	整个长约10cm	无异味	大小均匀, 发软则为次
空心菜	整颗	鲜绿嫩, 手摘时感觉很脆	长约15-20cm	无异味	发黑、太长、太老则为次
荷兰豆	整处	鲜绿、无色斑	整个长约8cm	无异味	发黄太老则太次



西芹	整颗	鲜绿嫩，整棵深重 整棵内质厚，手折时很脆	整根长约 30cm	含有西芹药味	发黄，折断时茎太多 根子发空则为次
菜心	整棵(不上苔)	碧绿无虫眼，色泽发亮 手拣时发出清脆声	每棵有半两左右 长约 12-15cm	无农药味	边皮不要太多 色泽太灰暗为隔夜的菜
小青菜	整根	叶绿、茎白、无虫眼 色泽鲜嫩，手摘时很脆	长约 13-16cm	无农药味	边皮不要太多，色泽太灰 暗则为隔夜菜
生菜	整棵	色泽鲜嫩无虫眼	每棵叶子不能弯 曲 每棵 0.3-0.5 斤，长约 13-18cm	无农药味	边皮不要太多，色泽太灰 暗则为隔夜菜
菠菜	整棵	色泽鲜嫩无虫眼	长约 13-18cm	无农药味	要本地的菠菜 外地客运的长菠菜不要
蓬蒿	整棵	色泽鲜嫩无虫眼 叶子头上不要尖的	长约 7-10cm	无农药味	边皮黄叶不要 被货物压坏的蓬蒿不要
大豆苗	整根	色泽鲜嫩无虫眼 手摘时发出清脆声	长约 7-10cm	无农药味	太老、太长的豆苗为次
豌豆苗	整根	色泽碧绿鲜嫩	长约 5-8cm	无农药味	太老、太长的豆苗为次
龙须菜	整根	色泽鲜嫩，手摘时感觉 很嫩	长约 5-8cm	无农药味	太老、太长的豆苗为次
长豇豆	整根(长条)	色泽鲜绿，不能发软， 无虫眼	长约 25-30cm	无农药味	每根粗细均匀
四季豆	整根(长条)	色泽鲜绿，不能发软， 无虫眼	长约 7-9cm	无农药味	每根粗细均匀
交卜	整根	白亮嫩，份量有沉甸甸的 感觉	长约 15-25cm	无味	发绿、发黑、空心为不 能用
金花菜	整棵	色泽鲜绿嫩，无虫眼	长约 5-8cm	无农药味	茎不要太长则为太老
药芹	整棵	绿、脆、嫩	长约 30cm	无农药味，含 有药草味	整根不能太老，发黄不能 用
韭菜	整棵长条形	碧绿、手摘易断、无边 皮	长约 18-23cm	韭菜味	边皮不能太多，不能有烂 的
丝瓜	整条	色泽鲜绿、手感硬邦邦 的	长约 20-30cm	青丝味	发软、发黑的不能用
西红柿	整只	色泽淡红、光亮	约 3-5 两	无味	发软、发青的不能用
茄子	整个	色泽暗红亮、有斑点	结量不一	茄子味无杂味	皮老、籽黑有斑点为次 虫咬发烂则为较差
黄豆芽	形态完整	色泽白嫩鲜脆	长 10cm 左右	无激素味	较差、形态不完整为次 发黑、发软则为差



大葱	整根完整	叶子绿、茎白	长约50cm	含有葱味	发黄、茎短则为次
小葱	棵，形状细长	根白、管绿、不发黄	修长约25cm，管粗细3cm	有葱香味	中空发黄发烂 有葱味根绿管粗则为次

二、水果类验收标准

水果类主要包括瓜、果、梨、桃、香蕉等。

(一) 基本质量验收标准

1、新鲜度:

(1) 水果: 充足, 无空壳, 皱皮, 干涩现象。

(2) 色泽: 新艳, 光亮, 无变色。

(3) 硬度: 饱满, 充实, 软硬适中。

2、机械伤: 相同新鲜条件下无外力造成的伤害, 如: 挤伤、压伤、碰伤、切口, 裂伤等。

3、病虫害: 无不良病虫害, 表面, 中间无虫卵遗留, 无虫眼。

4、形状: 曲线谐调, 外形优美, 果实硕大, 无不良图案及异状。

5、成熟度: 适中, 无过熟, 未熟现象。

6、污染: 无污染残留农药。

7、包装: 如有包装匡完整干净。

8、瓜果类: 外表光亮无斑点, 有新鲜连接的秧, 形状正常, 无软塌处, 成熟。

9、柑桔类: 不空壳, 水分充足, 外表完美。

10、浆果类: 无腐烂, 变色, 外形不完整, 不成熟现象。

11、梨果类: 色泽鲜, 大小适中, 无硬节, 有果把。

三、豆制品及其他类验收标准

豆制品类主要包括豆腐、豆腐皮等。

1、豆制品质量验收标准

(1) 新鲜、保证当天生产货品

(2) 干净、无灰尘、异味、

(3) 外形完整、美观、无破损。

(4) 鲜豆付饱满、结实、颜色正常

2、蛋类质量验收标准

(1) 颜色正常、外形谐调、个大。

(2) 干净、无残留土、泥、粪污物。

(3) 蛋清、蛋黄分开不浑浊, 无受精蛋, 保证新鲜。

(4) 外形完整, 无破损。

肉产品类验收标准

肉产品类主要包括畜牧禽类和水产类, 畜牧品类主要包括新鲜或冷冻的猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉及其相关附属品; 水产品类主要包括新鲜或冷冻的鱼、虾、虾仁及各种贝壳类海鲜。

一、畜牧禽类质量验收标准

(一) 肉、禽类质量验收标准

1、鲜猪肉质量验收标准



(1) 白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准, 良杂一级猪不超过 1、5cm。

(2) 猪边体表无明显伤痕, 无片状猪毛, 后腿部盖有“良”或“特”字级别印章, 并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

(3) 呈鲜红色, 有光泽, 脂肪洁白, 肉的外表微干或微湿润, 不粘手, 指压后凹陷立即恢复, 具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污, 血污, 肉边整齐, 无碎肉, 碎骨, 按标准部位分割, 精肉无多余脂肪。

2、鲜牛、羊、兔肉质量验收标准

肌肉红色均匀, 有光泽, 脂肪洁白(羊、兔)或淡黄色(牛)。外表微干或有风干膜, 触摸不粘手。弹性好, 指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛, 羊, 兔肉正常气味, 无泥污, 血污, 肉边整齐, 无碎肉, 碎骨, 按标准部位分割, 无多余脂肪及血管。

3、鲜鸡肉质量验收标准

眼球饱满, 皮肤有光泽, 淡黄或灰白色, 肌肉切而发亮。外表微干或微湿, 不粘手, 弹性良好指压后凹陷立即恢复, 有正常气味。无长毛及毛、毛根, 口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血, 净腔, 禽腹内无过多脂肪, 腹下刀口, 不过长, 刀口整齐, 重量在 0、85 千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

4、鲜鸭、鹅质量验收标准

眼球平坦, 皮肤有光泽, 乳白或淡红色, 肌肉切而有光泽。外表写稍湿润, 不粘手, 指压后凹陷立即恢复, 鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根, 口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血, 净腔, 禽腹内无过多脂肪, 腹下刀口, 不过长, 刀口整齐。

5、冻畜肉质量验收标准

外表颜色比冷却肉鲜明, 在表面切开处为浅玫瑰色至灰色, 用手或热刀触之, 立刻显示鲜红色。肉坚硬, 像冰一样, 敲击有响声。化冻时, 有肉的正常味, 略潮, 没有熟肉味。脂肪猪、羊为白色, 牛为淡黄色。肌腱为白色, 石灰色。无杂质, 无肌肉风干现象, 无白、黄、绿斑、污血, 过多冰衣, 无白霜, 按标准部位分割, 外包装无破损, 有生产日期。

6、冻禽质量验收标准

外观滋润; 呈乳白或微黄色。基本无血脉风干现象, 无白, 黄绿, 紫斑, 无冰衣, 解冻后与鲜禽特征相同, 外包装上有生产日期, 外包装无破损, 无不封口现象。

(二) 脏器及副产品类

1、肠的质量验收标准

乳白色, 稍软, 略带坚韧, 外形完整, 无变质异味, 无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象, 无肠头毛圈, 脂肪内容物。

2、肚的质量验收标准

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, 无瘀血肠头毛圈。

肾的质量验收标准

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。

心的质量验收标准

淡红色, 脂肪乳白色稍红色, 结实, 有弹性, 外形完整, 心房内无瘀血, 无凝血块, 无病变, 气味正常。

肝的质量验收标准



红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，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。

口条的质量验收标准

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。

猪脚质量验收标准

品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香。

猪尾质量验收标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

鸡脚质量验收标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

鸡翅质量验收标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g左右，翅中100g左右，按部位分割。

鸡腿质量验收标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g左右，下腿15g左右，周边修整齐，形如琵琶。

鸡胸肉质量验收标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于120g，无小胸夹杂。

鸡肝质量验收标准

外形完整、去胆，无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染，无血迹。

鸡胗质量验收标准

外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

鸡脖质量验收标准

去颈部皮，无羽毛，无血污，品质新鲜。

鸡心质量验收标准

褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

蹄筋质量验收标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

二、水产类质量验收标准

（一）冻品质量基本验收标准

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块重量。

（3）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（4）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（5）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有标识，按5%扣除含冰量。

（二）具体产品质量验收标准

1、冻虾仁质量验收标准：



- (1) 品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。
- (2) 冻虾仁冰衣表面完整、清洁。
- (3) 肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织紧密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

2、冻鱼质量验收标准:

包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

- (1) 鱼外表: 鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。
- (2) 鱼眼: 凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。
- (3) 鱼肛门: 完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

3、冻禽质量验收标准:

色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

4、低温肉肠质量验收标准:

- (1) 真空包装完好无损。
- (2) 在保质期内，且不超过保质期三分之一。
- (3) 肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。
- (4) 商标完整，表面无污迹

5、速冻食品质量验收标准:

- (1) 包装正确，清洁，无破损。
- (2) 在保质期内，且不超过保质期三分之一。
- (3) 包装内无冰晶，无杂质，粉末。
- (4) 内容物形状完整，美观，冻结坚实
- (5) 无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。
- (6) 颜色正常，无霉斑等不良现象。

其他类商品验收标准

其他类商品主要包括米面油类、半成品类、面点类。

米面油类:

主要包括大米、面粉、玉米面、花生油、花生调和油等。

1、大米质量验收标准:

颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

面粉及面粉制品:

面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

- (1) 包装要完好无损。
- (2) 包装表面无任何污物和污渍。
- (3) 包装的商标、厂址、重量等齐全。
- (4) 用手触摸要干爽，无任何结块现象。

3、油脂品质验收标准:



油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准。

半成品类：主要包括干货调料、冻品等。

1、干货调料

食盐质量验收标准

味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。

酱油质量验收标准

有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

单晶冰糖质量验收标准

晶体干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体异形晶，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

食醋质量验收标准

有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

味精质量验收标准

无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

复合酱料质量验收标准

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

八角质量验收标准

色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁。

花椒质量验收标准

色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏。

桂皮质量验收标准

皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

(10) 丁香质量验收标准

红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。

(11) 山柰质量验收标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，党鼓凸，质脆气味特异，味辛辣。

(12) 陈皮质量验收标准

表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白气，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。

(13) 豆蔻质量验收标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香。

(14) 粉状香辛料质量验收标准

颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

小茴香的质量验收标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质。

(15) 草果的质量验收标准



椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

(16) 生粉的质量验收标准

色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

(17) 炸粉的质量验收标准

淡黄色颗粒均匀，肪燥无杂质，气味正常。

(18) 鱼露的质量验收标准

棕红色或栓黄色，有特有的鲜香，无苦涩，无味澄清透明，不浑浊为佳。

(19) 蚝油的质量验收标准

红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

(20) 米粉的质量验收标准

色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

(21) 香肠制品的质量验收标准

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

(22) 腊制品的质量验收标准

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

(23) 罐头商品的质量验收标准:

铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

玻璃瓶制品，罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

(24) 干菜、干调类商品的质量验收标准:

液体调味品和酱菜类商品表面应干净整洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

冻品类

(1) 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

(2) 拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块重量。

(3) 冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

(4) 出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(5) 扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

三、面点类：主要包括馒头、面包、烧饼、面条等。

1、馒头：该标准适用于以小麦粉为原料生产的商品馒头。在感官方面要求馒头必须是圆形或方形，形态完整和美观，没有褶皱、斑点，气味有小麦香；馒头的体积不能太小，1克面粉体积最低限度必须超过1.7毫升，小于这个体积的馒头就不合格；馒头水分有最高限量要求，要小于等于45%，否则极易长毛。（参考国家标准（GB/T21118-2007））

2、面包：

(1) 色泽：表面金黄色或棕黄色，均匀一致，无斑点，有光泽，不能有烤焦和发白现象

(2) 表面状态：光滑清洁，无明显撒粉粒，没有气泡裂纹变形等情况

(3) 形状：个头大小应一致，面包粘边不得大于面包周长的四分之一。



(4) 内部组织: 从断面观察, 气孔细密均匀, 呈海绵状, 不得有大孔洞, 富有弹性。

口感: 松软适口, 不酸不粘, 无异味, 无未溶化的糖盐等粗粒。

3、面条类

面粉不能有霉变现象, 要求形体成条, 大小适中, 宽窄粗细一致, 面体筋斗, 不宜有太多断条现象, 无过多生面粉及杂物, 面身应无霉点及污点, 无酸味异味。包装盒里应有纸垫底, 不应有水珠, 无异味。

四、包含但不限于以上标准, 其他未涉及到商品, 严格按照国家国标和行业标准执行。

