

台南市仁德區德南國民小學食材驗收標準規格表

肉類驗收標準		
項目	驗收方法	退貨依據
外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢視肉品大小(豬肉丁2cm×2cm;排骨丁3cm×3cm)、規格、數量是否符合。</li> <li>2. 正常解凍後離水小於3%。</li> <li>3. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色</li> <li>4. 有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象；且無冷凍不良情形。</li> <li>5. 無血塊或出血點。</li> </ol>	表面粘溼或乾扁無彈性，顏色呈暗褐色，變色(如綠色)，鮮度明顯不佳。
嗅覺	正常，無特殊異味。	體臭(公豬味)，異臭，油脂氧化臭。
飽滿度	指壓有彈性，肉層分明，緊密度良好	乾硬無彈性
退冰程度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 絞肉以表面不完全軟，仍能維持一小塊一小塊的，中心硬度鏟子鏟得開為原則。</li> <li>2. 肉片，肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。</li> </ol>	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。
其他注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 該項產品要有CAS或GMP認證。</li> <li>2. 有完整的內外包裝，無破損的跡象。</li> <li>3. 產品標示清楚(品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱)，未塗改。</li> <li>4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但本校要求製造日期應為收貨日之一個月內，離收貨日期越接近越好。</li> <li>5. 當日之貨源必須為同一批貨，即製造日期應為同一天。</li> <li>6. 不得使用非正廠肉品，而用自行處理者頂替。(請檢附該項產品原廠出貨證明單)</li> </ol>	逾保存期限，或未標示製造保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之虞者，或非正廠肉品。

家禽類(雞鴨) 驗收之標準

項目	驗收方法	退貨依據
外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。</li> <li>2. 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣液的薄膜。</li> <li>3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。</li> <li>4. 無挫傷骨折變色等情形。</li> <li>5. 檢視產品大小、規格、數量是否符合</li> </ol>	表面粘溼或乾扁，無彈性，呈暗褐色，變色(如綠色)，鮮度明顯不佳。
嗅覺	正常，無特殊異味。	異臭，油脂氧化臭。
飽滿度	良好有彈性，緊密度良好。	乾硬無彈性。
冷藏程度	0~2度冷藏，勿結凍	整箱凍結。
表皮	脫毛完全，無筆毛及細毛。	筆毛程度達10平方公分一根。
其他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞排必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。</li> <li>2. 雞心必須將血管旁厚油膜切除。</li> <li>3. 鴨肉必須去頭尾腳且原廠包裝完整。</li> <li>4. 以淨重驗收，不含血水。</li> <li>5. 當日之貨源必須為同一批貨；且本校要求製造日應為送貨日三天內。</li> <li>6. 請檢附該項產品原廠出貨證明單及防疫標章貼紙不得損壞。</li> </ol>	油脂與皮總含量不得超過百分之3。

蛋類之驗收標準

項目	驗收方法	退貨依據
外箱	清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一箱10粒以上，污染面積10%以上，污染嚴重。</li> <li>2. 一箱破損10粒以下時，應補破損數量。</li> <li>3. 蛋破損嚴重時須退貨。</li> <li>4. 明顯不新鮮</li> </ol>
蛋品外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔不沾雞屎。</li> <li>2. 無破損，無裂痕。</li> <li>3. 表面粗糙不具光澤。</li> <li>4. 手搖應無搖動聲。</li> <li>5. 應沈於6%的時鹽水中。</li> </ol>	
打開品質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無血塊血絲或其他異物。</li> <li>2. 蛋黃圓高。</li> <li>3. 蛋白濃稠，且聚於蛋黃外。</li> </ol>	

海 鮮 類 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
魚 類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。</li> <li>2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。</li> <li>3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。</li> <li>4. 骨，刺要去除乾淨。</li> <li>5. 大小規格須平均一致。</li> <li>6. 魚類、魚排的級數如訂單，重量數量不足的部分需由廠商補足，若太多的部分，則需由廠商自行吸收，校方有權扣除多餘的部分。</li> </ol>	表面粘溼或乾扁，無彈性，變色(如綠色)，異味，鮮度明顯不佳。
蝦 仁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 剝殼完全，除泥腸，外型完整。</li> <li>2. 無不良氣味。</li> <li>3. 冷藏退冰，不包冰。</li> <li>4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。</li> </ol>	表面乾扁，肉質易碎，無彈性，變色(如綠色)，異味，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達5%以上。
魷 魚 身	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 要有C A S或GMP認證。</li> <li>2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。</li> <li>3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。</li> <li>4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應離現在三個月內。</li> <li>5. 產品標示清楚(品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱)，未塗改。</li> <li>6. 包冰15%以下，以原廠冷凍狀態交貨。</li> <li>7. 去除內臟，頭足，皮部份。</li> </ol>	表面乾扁無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。
文蛤，河蜆	交貨前完成吐砂處理，不得雜有已死或內含泥沙者。	含有死亡或泥沙。
冷凍調理食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 要有C A S或GMP認證。</li> <li>2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。</li> <li>3. 冷凍調理品雖有效期限達半年，但日期應離驗收二個月內。</li> </ol>	日期、包裝標示不符合規定

蔬菜類之驗收標準

項目	驗收方法	退貨依據
<p>葉菜類</p> <p>菠菜、清江菜、空心菜、大白菜、小白菜、油菜、韭菜、蔥、蒜、花菜、芹菜、莧菜、芫荽、九層塔、韭菜、韭菜花等。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用乾淨外包裝。</li> <li>2. 外型:正常,葉梗光滑幼嫩(除花菜外不可有花梗)。不乾扁,凋萎,無黃葉。</li> <li>3. 色澤正常固有顏色。</li> <li>4. 無蟲害。</li> <li>5. 除芥藍菜具有稍微苦味外,不應具有。</li> <li>6. 去除根鬚,不含土。</li> <li>7. 高麗菜,大白菜等捲葉類切開無變色(心變黑或葉有黑點),無腐爛等情形。</li> <li>8. 青菜於交貨籃中排放整齊,籃子不要太大,以避免中壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜,必要時得鋪冰。</li> <li>9. 花椰菜、青花菜莖的比例不得超過 10%,且需加工分成小塊,可直接入鍋。</li> <li>10. 芫荽質脆嫩無凋萎無抽苔開花。</li> <li>11. 韭菜葉綠質嫩無水傷無黃萎尾端無乾枯。</li> <li>12. 韭菜花莖嫩白花包緊密梗長 20-35cm 之間。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 味苦,鮮度,嫩度明顯不佳,含黃葉,鬚根,蟲害嚴重,凋萎嚴重,浸水後仍不可恢復者。</li> <li>2. 若未除鬚根,葉黃,蟲害造成的損耗,損耗部份二倍扣款,若損耗部份達 1/4 以上,全部退貨。</li> </ol>
<p>玉米、毛豆仁、青豆仁、小黃瓜、蓮藕、三色粒等</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無蟲害。</li> <li>2. 玉米應顏色金黃有光澤,顆粒飽滿,幼嫩,無徵害,洗後不得有太多皮。</li> <li>3. 玉米塊,粒,應由上述玉米切成小段,約 2-3 公分。</li> <li>4. 毛豆粒,青豆仁應顏色翠綠有光澤,顆粒飽滿幼嫩,無蟲害,徵害。</li> <li>5. 小黃瓜不得嚴重彎曲變形。</li> </ol>	<p>未用乾淨塑膠袋分裝而外漏與空氣接觸。</p>
<p>番茄</p>	<p>成熟度良好,新鮮色澤佳,酸度夠,無蟲害。</p>	
<p>刺瓜、大黃瓜、冬瓜、南瓜、洋蔥、豆薯、芋頭、地瓜、絲瓜、扁蒲、苦瓜、牛蒡、鳳梨、麻</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 去皮、去子,依訂單切塊或刨絲,不泛黃,並用乾淨塑膠袋分裝不外漏。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 處理太久泛黃,或未用乾淨塑膠袋分裝而外漏與空氣接觸。</li> <li>2. 未依訂單去皮、去籽、切割處理。</li> <li>3. 絲瓜烹煮纖維太老則扣除該</li> </ol>

竹筍		重 30%，以補學校損失。
綠豆芽 黃豆牙	飽滿，具固有色澤（不可漂白，但也不可枯黃），新鮮無異味，鬚根及折損不宜太多。	枯萎，莖部有腐爛現。
菇類 木耳	1. 飽滿輕盈有光澤，無折傷挫傷，形狀完整。 2. 金針菇，木耳應除去根部。 3. 木耳、濕香菇、杏鮑菇依訂單處理成絲、成片或塊。	變味，變色，出水腐爛現象。
嫩薑、老薑	外表新鮮無枯萎無腐爛，依訂單切絲或切片。	
蒜仁、蒜米、 紅蔥頭	1. 蒜頭無發芽沒泡水。 2. 紅蔥頭乾燥無發芽(去皮)。	
辣椒	色澤佳無軟化及腐爛形狀正常	
芹菜、西洋芹	1. 葉梗光滑無水傷無黃萎(去葉) 2. 西洋芹葉梗光滑無水傷無黃萎(刨絲去葉)	
海帶芽、海帶 結、海帶根、 海茸、酸菜、 榨菜絲	1. 新鮮無異味 2. 酸菜去葉	
甜豆、菜豆、 四季豆、豌豆	豆莢翠綠飽滿直長無蟲害	
菱角仁	已去殼菱角新鮮無泡水無酸味	

水果類的驗收標準		
項目	驗收方法	退貨依據
水果	水果的選擇。以季節性的水果為主，以皮薄光滑，肉厚多汁為最佳選擇。	避免果皮發黴，皮破或撞傷

公司章：