

**臺南市永康區（大灣國小、西勢國小、三村國小、復興國小、五王國小）
「105學年度學生營養午餐食材聯合採購」食材驗收標準規格**

一、食材驗收標準：

- (一) 農產品需新鮮且附上「農藥殘留檢驗合格證明」及「產地來源證明」。
- (二) 水產品及加工食品類：具有 HACCP 證明或 CAS 或 TQF 優良食品標誌之產品(冷凍)或由合格魚市場提供之鮮魚類，且外觀色澤味道保持新鮮衛生狀態者。
- (三) 畜產品：具 CAS 優良食品標誌及防檢局屠宰衛生合格證明及出貨證明單之產品(冷凍)或由合格屠市場提供之肉品(溫體)，溫度在 0°C~4°C 之間，具外觀色澤味道保持新鮮衛生狀態。
- (四) 調味品、食用油：優先選擇具 HACCP 證明或 CAS 證明或 TQF 證明，如無上述證明者，得以合格工廠產製證明代替；不得使用標示不完全或包裝不完整及未經檢驗合格之食品。
- (五) 豆製品及玉米應以非基因改造食品為主，包括：農產品型態原料，如黃豆、玉米等及初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製的之素肉產品等，且需符合政府認定 HACCP 品牌。
- (六) 蛋類應依行政院農業委員會自 104 年 9 月 1 日起推動散裝雞蛋溯源標示制度案，請得標廠商配合辦理，交貨時務必是有溯源標籤內容完整之蛋品。

肉類驗收標準		
項目	驗收方法	退貨依據
外觀	1. 檢視肉品大小、規格、數量是否符合。 2. 正常解凍後離水小於3%。 3. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色 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。 5. 無血塊或出血點。	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	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。 2. 肉片，肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。
其他注意事項	1. 該項產品要有CAS或GMP認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損的跡象。 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	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。

	<p>塗改。</p> <ol style="list-style-type: none">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。5. 當日之貨源必須為同一批貨，即製造日期應為同一天。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）	
--	---	--

家禽類（雞鴨）驗收之標準		
項目	驗收方法	退貨依據
外觀	1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。 2. 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣液的薄膜。 3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。 4. 無挫傷骨折變色等情形。 5. 檢視產品大小、規格、數量是否符合	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	1. 雞排必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。 2. 雞心必須將血管旁厚油膜切除。 3. 鴨肉必須去頭尾腳且原廠包裝完整。 4. 以淨重驗收，不含血水。 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。 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。	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	1. 一箱10粒以上，污染面積10%以上，污染嚴重。 2. 一箱破損10粒以下時，應補破損數量。 3. 蛋破損嚴重時須退貨。 4. 明顯不新鮮
蛋品外觀	1. 清潔不沾雞屎。 2. 無破損，無裂痕。 3. 表面粗糙不具光澤。 4. 手搖應無搖動聲。 5. 應沈於6%的時鹽水中。	
打開品質	1. 無血塊血絲或其他異物。 2. 蛋黃圓高。 3. 蛋白濃稠，且聚於蛋黃外。	

魚鮮類驗收標準		
項目	驗收方法	退貨依據
魚類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。 2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。 3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。 4. 骨，刺要去除乾淨。 5. 大小規格須平均一致。 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。 	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"> 1. 剝殼完全，除泥腸，外型完整。 2. 無不良氣味。 3. 冷藏退冰，不包冰。 4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。 	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"> 1. 要有 C A S 或 G M P 認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應離現在三個月內。 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。 6. 包冰 15% 以下，以原廠冷凍狀態交貨。 7. 去除內臟，頭足，皮部份。 	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。

蔬菜類之驗收暨處分詳細規格表

所有蔬菜類品項皆不得發霉

品項	驗收規格	處理方式
胡蘿蔔	不空心、無裂痕	1. 空心：退貨或補貨
白蘿蔔	不空心、無裂痕	1. 空心：退貨或補貨。
冬瓜	青肉、果肉厚	1. 非青肉或混雜白肉者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
大黃瓜	青肉、果肉厚、頭尾大小一致、大小條規格均勻	1. 非青肉或混雜白肉者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 頭尾大小無一致或規格大小不均勻者，一律以記點處分。
小黃瓜	上貨、要直(不得彎曲)、且排列整齊進貨	1. 彎曲者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 未排列整齊進貨，記缺點一次。
絲瓜	烹調後不黑變、籽不可過老	1. 烹調後黑變者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
洋蔥	不含水淨重價	1. 含水時，需將水分扣除並補足其貨源。
山東大白菜	去老葉、心小不可變黑、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 黑變：扣除公斤數，並立即補貨。 2. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理，並記缺點一次。
青江菜	每顆20公分5公分、葉翠綠、頭小質嫩	超過規格過多者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
白芥蘭菜	頭梗質嫩且廢棄率在8%以下為標準、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 頭梗質粗：斷定過於老化，記缺點一次。 2. 廢棄率8%，扣其總公斤數。 3. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
花椰菜	一律青梗、長度5公分2公分、不得開花2%	1. 非青梗或混雜白梗者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 開花嚴重，記缺點一次。 3. 花梗太長，記缺點一次。
青花菜	進口、本產、長度5公分2公分、不得開	1. 混雜進口或本產者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。

	花2%及不開黃花	2. 開花嚴重或開黃花，記缺點一次。 3. 花梗太長，記缺點一次。
高麗菜	平地、去外老葉、梗細質嫩、不硬心不得為進口或外國引進之品種	1. 經發現為進口或外國引進之品種，一律以規格不符合論處。 2. 粗梗質硬，記缺點一次。
耐龍白菜(白)	質嫩、去根、去老葉、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 非白耐龍菜，送黑耐龍菜，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理，並記缺點一次。
豆芽菜	未泡清水、藥水的乾重、去殼3%、沒有黃褐斑點且不斷裂	1. 泡清水、藥水，一律以規格不符合論處。 2. 未去殼或殼太多，記缺點一次。 3. 有黃褐斑點或斷裂嚴重者，記缺點一次。
莧菜	細梗質嫩且廢棄率在10%以下	廢棄率10%，扣其總公斤數，並補足公斤數。
小白菜	質嫩、去根、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
菠菱菜	梨山、平地、細梗質嫩、去根、去泥土每顆35公分~48公分	太小或太老者，記缺點一次，並立即補貨。
筊白筍	去殼沒黑點、外皮不泛紅泛綠、質嫩	1. 有嚴重黑點、外皮泛紅、泛綠，一律全數退貨，並記缺點一次。 2. 情況不嚴重者，扣其總公斤數，並記缺點一次。
麻竹	無出弄、質嫩、去殼、去外皮、廢棄率5%並不得泡過水無苦味	1. 出弄：立即退貨，並補足貨源，並記缺點一次。 2. 質粗致使廢棄率 5%或泡過水者，記缺點一次。 3. 去殼後，不得有手印或黑髒痕跡，並需用乾淨袋子包裝完整，否則再重新削過者，需補足公斤數，並記缺點一次。
西洋芹	質嫩、未洗水	1. 洗水，扣其總公斤數。
芹菜	質嫩、不含根土	含根土，記缺點一次。
茼蒿菜	去根、質嫩	未去根含土，質粗，記缺點一次。
大頭菜	無老絲、質嫩新鮮	1. 有老絲者，記缺點一次。
梅干菜	乾重、不帶過多沙土	水洗後含過多沙土，記缺點一次。
雪裡紅	原葉子不得有爛葉小顆的芥菜醃漬、去黃葉、整顆未切	1. 有爛葉、黃葉者，記缺點一次，並補足公斤數。 2. 嚴重者，一律全數退貨，並記缺點一次。 3. 經分切過，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
筍干	乾重、無泡水	非乾重泡過或碰過水，一律以規格不符合論處，

		並記缺點一次。
酸菜心	質嫩、去老葉、不含水	含老葉或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺點一次。
酸菜絲	質嫩、不含葉子、不含水包裝標示完整	含葉子或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺點一次。
桶筍	小支、無出弄、淨重價、12公斤/桶	出弄者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
桶筍絲	淨重價、12公斤/桶 新桶、無凹凸桶	含水重需扣除公斤數，並記缺點一次。
榨菜絲	100%純、真空包、淨重規格、3公斤/包	1. 非真空包：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 混雜其他像菜頭絲者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
劍筍	真空包裝、包裝完整、細嫩、5~8cm淨重	非淨重：需補足公斤數，未補足者，記缺點一次。
桂竹筍	質嫩、淨重驗收12公斤/桶	1. 分切者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 非淨重：需補足公斤數，未補足者，記缺點一次。
大番茄	鹹地、牛番茄	為進口品種或產品，一律全數退貨，並記缺點一次。
海帶片	厚片、帶綠、質脆	違反規格者，記缺點一次。
海帶結	帶綠、要厚、質脆	違反規格者，記缺點一次。
四季豆	要直並排列整齊、切段、沒有嚴重的褐色斑點	1. 未排列整齊或有彎曲或褐色斑點多者，記缺點一次。
菜豆	新鮮、無走粒	走粒，記缺點一次。
青豆仁	1公斤/包、冷凍包裝	散裝：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
毛豆仁	1公斤/包、冷凍包裝	散裝：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
豆(涼)薯	無老絲	1. 有老絲者，記缺點一次。
扁蒲(瓠瓜)	不過老	1. 仔過老者，記缺點一次。
九層塔	紅梗、去粗梗、梗骨5%不得帶花子	1. 非紅梗：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 骨5%：需補足公斤數，並記缺點一次。 3. 帶花子：需補足公斤數，並記缺點一次。
金針菇	上貨、排列整齊、3	1. 包裝排列鬆散，又無去頭者，全數退貨，並記

	公斤/包、需切去頭的部分、新鮮無生黏及變色	缺點一次。 2. 包裝排列鬆散，但有去頭乾淨者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 3. 無切去頭的部分，記缺點一次。
鮮香菇	直徑3~7公分/每朵	1. 有三朵以上3公分，記缺點一次。
草菇	沒開花、完整、大小朵不得落差太大、介2.5~5公分/長	1. 有開花2%，需記缺點一次。 2. 大小朵落差太大，記缺點一次。
洋菇	新鮮、無漂白、無洗過水、大小朵不得落差太大、直徑2~3公分	1. 漂白或洗過水，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 大小朵落差太大，記缺點一次。
玉米筍	細梗質嫩10公分以下/每根	1. 超過10公分的部分，退貨並立即補貨，並記缺點一次。量多超過1/4者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
玉米粒	完整包裝	1. 非完整包裝，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
玉米塊	新鮮、軟殼且心小、分切成2公分/每塊	1. 殼硬：記缺點一次(現場吃)。 2. 非新鮮、凍過，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 3. 心粗大，記缺點一次。 4. 超過3公分/每塊，記缺點一次。
馬鈴薯	不泛黑、需整顆完整、無挖痕不得使用發芽過產品	1. 泛黑者，記缺點一次。
山藥	本產、白肉要直、不彎曲、整顆完整、不發霉	1. 有彎曲：記缺點一次。 2. 非本產，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
甘藷	整顆完整、不泛黑、不發霉	1. 泛黑者，記缺點一次。
蒜仁	本產, 去皮、外膜、整顆完整、無黑點、無發芽跡象	有發芽, 黑點跡象：全數退貨，並立即補貨，同時記缺點一次。
青蔥	去尾、約8~10cm	未去尾：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
青蒜	去尾、約8~10cm	未去尾：，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
紅蔥頭	去頭尾、去外膜、不得切碎、不含土	1. 未去頭尾、去外膜者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 整顆外表不飽滿，過老者，記缺點一次。
地瓜葉	新鮮、去老葉、去	1. 含老葉或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺

	梗、不含水、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	點一次。 2. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
米血	真空包裝、依比價單規格分切	非真空包裝或包裝內無分切者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
鵪鶉(鴿)蛋	去殼、不含水淨重	1. 含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。 2. 經壓迫而破損嚴重，記缺點一次。
茼蒿(白)	不含水淨重、包裝完整、標示清楚	含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。
豬血塊	當日貨源、不含水淨重	1. 含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。 2. 經發現非當日貨源，一律全數退貨，並立即補貨，同時記缺點一次。
魚羹、肉羹	當日貨源不得漂白	經漂白過者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。

水果類的驗收標準		
水果類	1. 產品大小、規格應符合採購標單。(誤差值不超過10%) 2. 外觀具光澤，不過熟或乾扁；無發霉、破皮及撞傷現象。 3. 不截切清洗，不過度包裝。 4. 隨貨檢附農藥檢測合格證明。	1. 規格大小嚴重誤差值超過10%。 2. 外觀乾扁、過軟。 3. 果皮發霉、破皮或撞傷。 4. 品種、規格不一。

本表乙式二份，由廠商與校方各執一份

已詳細閱讀並同意上述驗收標準，日後雙方若遇有爭議以此為依據，不得有異議。

(請打勾表示同意)

廠商公司大小章

中華民國 105 年 月 日