

新市國中午餐各類食物驗收標準暨退貨依據

一、肉類驗收標準

項目	驗 收 標 準	退 貨 依 據
外觀	1. 正常，解凍後離水小於 3%。 2. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色，有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象。 3. 無血塊或出血點。 4. CAS 認證標誌或溯源標籤。 5. 提供 CAS 之商品不得有拆封或改包裝等動作。	表面黏溼或乾癢無彈性，顏色呈暗褐色，變色（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	1. 指壓有彈性，肉層分明。 2. 緊密度良好。	乾硬無彈性。
退冰程度	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，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 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. 冷凍肉品應為出廠 1 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. 不得使用非正廠肉品，或用自行處理者頂替。（請檢附原廠出貨證明單）	1. 逾保存期限，或未標製造、保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之者，或非正廠肉品。 2. 經瘦肉精檢驗不合格之肉品。

二、海鮮類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
標章	1. CAS 認證標誌。 2. 溯源標籤。	標示不完整
魚類	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. 魚排：級數如訂單，重量數量差小於 15%，塊數要足夠。 6. 大小規格須平均一致。	表面黏溼或乾癟無彈性，變色（綠色），鮮度明顯不佳。
蝦仁	1. 剝殼完全，除腸泥，外形完整。 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。	表面乾癟，肉質易碎，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳或腸泥抽除不乾淨達 5% 以上。
魷魚身	1. 要有溯源標籤或 CAS 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. 出廠 1 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、皮部分。	表面乾癟無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。
文蛤 河蜆	交貨前完成吐沙處理，不得雜有已死或內含泥沙者。	含有死亡或泥沙。

三、水果類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
水果	1. 產品大小、規格應符合採購標單。（誤差值不超過 5%） 2. 外觀具光澤，不過熟或乾扁；無發霉、破皮及撞傷現象。 3. 隨貨檢附農藥檢測合格證明或產地證明。	1. 規格大小嚴重誤差值超過 5%。 2. 外觀乾扁、過軟。 3. 果皮發霉、破皮或撞傷。 4. 品種、規格不一。

四、雞鴨類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
外觀	1. 正常，表皮光滑。 2. 色澤好有光澤。 3. 肉質結實，具完整表皮。 4. 表皮肌肉間無水樣液的薄膜，無淤血，血塊，出血點或不良顆粒。 5. 無挫傷、骨折、變色等情形。 6. 大小規格、數量是否符合。 7. CAS 認證標誌。 8. 提供 CAS 之商品不得有拆封或改包裝等動作。	表面黏溼或乾癟無彈性，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。	異臭，油脂氧化臭。
飽滿度	1. 良好有彈性。 2. 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。

五、蛋品類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
外箱	清潔。	1. 一箱 10 粒以上遭污染。 2. 污染面積 10%以上。 3. 污染嚴重。
蛋品外觀	1. 潔淨不沾雞屎。 2. 無破損，無裂痕。 3. 表面正常粗糙不具光澤。 4. 手搖無搖動聲。 5. 應沉於 6%食鹽溶液。 6. 請提供具有噴印溯源之洗選鮮蛋。	1. 污染嚴重。 2. 破損嚴重。 3. 明顯不新鮮。 4. 無噴印溯源。
打開品質	1. 無血塊、血絲或其他異物。 2. 蛋黃圓高，蛋白濃稠且聚於蛋黃外。	明顯不新鮮。

六、蔬菜類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
標章	除蔥、薑、蒜以外，其餘皆須符合「三章一Q」。	標示不完整
葉菜（蔬菜，青江菜，空心菜，大白菜，油菜，高麗菜，小白菜，韭菜，蔥，蒜，花菜，芹菜，莧菜等）	1. 使用乾淨外包裝。 2. 外形正常，葉梗光滑幼嫩（除花菜外不可有花梗），不乾癟凋萎，無黃葉。 3. 色澤正常，固有顏色。 4. 蟲害：無。 5. 苦味：除芥藍菜具固有的稍微苦味外，不應具有。 6. 去除根鬚，不含土。 7. 高麗菜，大白菜等捲葉類切開無變色（心變黑或葉有黑點）腐爛等情形。 8. 青菜於交貨籃中排放整齊，籃子不要過大，以避免重壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜，必要時得鋪冰。 9. 花椰菜若為冷凍品則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限），未塗改。 10. 鮮品花不太密生。	味苦，鮮度，嫩度明顯不佳，含黃葉，鬚根，土，蟲害嚴重，凋萎嚴重浸水後仍不可恢復者。
紅蘿蔔，白蘿蔔，大黃瓜，竹筍，茭白筍，冬瓜，蓮藕，小黃瓜等	1. 本類實物均要飽滿堅實，無變色軟化情形。 2. 外形：正常無彎曲變形，依所下訂單形狀（絲或小丁或滾刀塊或片） 3. 色澤：正常固有顏色，白蘿蔔不可變黃，乾癟，凋萎，蓮藕不得變黑。 4. 無蟲害，中心部份無空心或變黑或腐爛情形。 5. 竹筍幼嫩不苦。 6. 茭白筍幼嫩無黑點，不凋萎。	味苦，鮮度、嫩度明顯不佳，變色。
洋蔥，蒜頭，紅蔥頭，薑	1. 洋蔥新鮮飽滿，無異味。 2. 依所下訂單形狀（如：絲狀）去皮並處理好。 3. 蒜頭，紅蔥頭應新鮮飽滿，完整，不乾癟，不變色，並剝成瓣。 4. 蒜仁即以上述蒜瓣絞碎，不可變色，變味或出水。 5. 薑宜飽滿新鮮，無蟲害無乾癟現象，嫩薑幼嫩無粗纖維，並依訂單指定形式切絲或片，成品不得有變色（變黃或夾有未處理乾淨的黑色枯皮），變味，出水等情形。	變色，變味，變黏或出水

玉米，玉米塊 玉米粒，毛豆 仁，青豆仁	1. 若為冷凍品則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限，出產廠商地址，添加物名稱），未塗改。 2. 若為罐頭產品則應清潔，罐形完整，無膨罐現象，不生鏽，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限，出產廠商，地址，添加物名稱），有罐頭准許字號。 3. 玉米應顏色金黃有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害、黴害。 4. 玉米塊由上述玉米切小段。 5. 玉米粒由上述玉米除去梗。 6. 毛豆仁，青豆仁應顏色翠綠有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害、黴害。	
蕃茄	成熟度良好，酸度夠，無蟲害。	
綠豆芽，黃豆 芽	飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根折損不宜太多。	枯萎，莖部有腐爛現象。
菇類，木耳	1. 飽滿輕盈有光澤，無折傷挫傷。 2. 金針菇，木耳除去根部。 3. 木耳依訂單處理成絲或塊。	變色，變味，出水腐爛現象。

七、調味品南北貨驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
調味品	1. 包裝外的標示完整。 2. 外包裝袋(罐)完整，不可有凹凸罐、生鏽情形。 3. 產品出廠日期不得超過 1/3 期間，儘量提供近期產品。	不符合規定者
南北貨	1. 台灣生產非大陸進口貨。 2. 驗收時，觸感不潮濕；嗅聞無油耗味。 3. 如該得標食(產)品有市售包裝，請勿以零散包裝送貨，應以有標示包裝產品為主。	

八、其他類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
乳品類	1. 包裝完整，不得有破損且產品標示應符合規定。 2. 乳品供應日期為保存日期之前三分之一時段。 3. 盛裝容器應保持清潔。 4. 必須以保溫冷藏車運送到校(冷藏溫度應保持中心溫度攝氏 0~7 度 C 以下)。 5. 動搖乳品不易起泡。 6. 具有 CAS、GMP、TQF 認證或溯源標誌。 7. 符合校園食品飲品規範。	不符合規定者
豆製 加工品類	1. 非基因改造黃豆製成，外觀完整正常，無異味、無黏液。 2. 包裝完整無破損，標示符合規定。 3. 進行過氧化氫及皂黃試驗，不得有陽性反應。	1. 基因改造。 2. 產生異味。 3. 經化驗後過氧化氫及皂黃呈陽性反應。

註：本依據未盡事宜依相關規定辦理。