

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	<ol style="list-style-type: none"> 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 認證標誌及溯源標籤。 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 該項產品要有 CAS 或 GMP 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） 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. CAS 認證標誌。 2. 溯源標籤。 	標示不完整
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. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 剝殼完全，除泥腸，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，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達 5% 以上。
魷魚身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要有 CAS 或 GMP 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔。 2. 溯源標籤。 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 污染嚴重。 2. 破損嚴重。 3. 明顯不新鮮。
打開品質	<ol style="list-style-type: none"> 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）	<ol style="list-style-type: none"> 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，以避免中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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洋蔥新鮮飽滿，無異味。 2. 依所下訂單形狀（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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 產生異味。 2. 經化驗後過氧化氫及皂黃呈陽性反應。 3. 基因改造。

註：本依據未盡事宜依相關規定辦理。