

国家税务总局紫金县税务局 职工食堂食材配送合同

采购项目编号：0835-240ZD6900601

采购项目名称：国家税务总局紫金县税务局职工食堂食材配送服务项目

合同签订地：广东省河源市紫金县



7. 在验收时,如发生需要退换货物情况的,相关乙方应尽快退换相关产品,以确保食堂工作运作。

8. 对每次产品验收入库时,均需对相应产品名称、数量、外观/气味、随付单证等进行记录,并由乙方经办人及用户方经办人签名确认。

9. 副食品送达后,甲方(用户)要加大末端监管力度,主管部门负责人适时抽查,厨房值班员根据清单核对品种、数量,卫生员检查卫生质量。实物验收内容通常包括:主副食品的品种、数量与购物凭单或原始单据是否相符;物价与市场行情是否一致,主副食品质量、卫生是否合格等。对数量不足的,以验收数为准或补足数量;对不新鲜、临近保质期的,要及时进行退换。验收无误后,由厨房值班员和副食品乙方在副食品采购(配送)原始凭证上共同签字,方可报销。

10. 蔬菜类产品、水果类产品每次供货须提供无农药残留检测报告。

11. 乙方供应的所有蔬菜、水果在交付甲方(用户)前必须经过前期处理,食用率达到95%以上。

第六条 配送服务要求

1. 配送总体要求

(1) 投入本项目服务的相关的工作人员应配备符合卫生要求的统一工作服以防止病原、细菌传播,如因此造成甲方(用户)或第三方受到损害或损失的,相关的一切后果和责任由乙方自行承担。

(2) 乙方的送货单必须详细注明产品名称、价格、数量等相关信息,如送货单有涂改痕迹或标记不清,甲方可拒绝签收。在结算期时,乙方还应提供送货清单供甲方(用户)进行核算。

(3) 除因不可抗力的原因之外,乙方不得以任何理由延迟送货或不及时更换不符合要求的产品。

(4) 乙方必须严格按本项目的产品标准和来源要求进行产品组织、配送,不允许将零散收购的产品供应给甲方(用户)。不得以“短斤少两、虚增价格、以次充好”等方式损害甲方(用户)的利益。否则,由此产生的一切后果和责任由乙方承担。

(5) 甲方(用户)在前一天根据未来一天各食堂所需的产品品种、数量向乙方发出配送通知,乙方须根据通知要求在规定的时间内将相关的产品配置至各食堂具体以甲方实际要求为准。甲方(用户)有权根据实际需要,调整供货任务。

(6) 乙方应依照甲方(用户)下达的送货通知要求,准时将相关的产品按质、按量送达至指定的地点,若甲方(用户)临时修改订单内容的,乙方必须在接到通知后的2个小时内将产品材料送达,经采购人(用户)验收核对后方算完成配送。

(7) 乙方在收到配送通知后,如果因实际情况不能完全按要求进行配送的,应及时向甲方(用户)报告,以便甲方(用户)及时调整配送方案;

(8) 在产品组织、配送过程中,与乙方相关的一切风险、责任及相关的费用由乙方承担。

2. 配送人员要求

(1) 乙方应为本项目配置一个由负责人(1人)、驾驶员(不少于1人)、理货员(不少于1人)组成专责工作组,为本项目提供配送服务。

(2) 专责工作组成员应为乙方属下的固定工作人员具有健康证明且无犯罪记录。

(3) 专责工作组的负责人应具备较高业务水平、工作协调能力及具备较高的道德素质。

(4) 相关人员在本项目配送服务(资格)期内不得随意更换,如确因实际情况需要更换的,在事前应征得甲方(用户)书面同意。

(5) 为了便于沟通和管理,乙方在与甲方(用户)签订本项目合同时,应将专责工作组成员的身份证明、在乙方缴交社保的证明、健康证明和联系方式报甲方(用户)备案。如在本项目供货期内,相关人员或联系方式发生变动的,应及时通知甲方(用户)。

3. 运输要求

(1) 乙方应为本项目配置专用配送车辆为本项目提供配送服务。相关车辆的信息在签订本项目合同时报甲方(用户)备案、登记,以便于管理。

(2) 备案、登记车辆不得随意更换,如因实际原因(如:年审、季审、故障维修)不能出车的,乙方应及时向甲方(用户)报告。

(3) 运输车辆需在进入甲方办公区行驶时, 尽量降低车速以减少噪音及交通安全风险。

(4) 所提供的物品运输应由乙方负责, 必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具, 并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

(5) 在进行装载运输时, 应安排具有健康证明的专职司机、理货员进行操作, 配送人员在甲方单位的活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度, 不得做出有损甲方(用户)形象和利益的举动。

(6) 为了防止产品交叉污染或串味, 乙方应根据不同类型的产品, 配置专用的容器进行分类装载运输, 且相关的专用容器应有明显的标识。

(7) 专用运输车辆和用于装载产品的专用容器必须在使用前进行彻底的清洗、消毒, 防止食品污染情况的发生, 如因此造成甲方(用户)或第三方受到损害或损失的, 相关的一切后果和责任由乙方自行承担。

(8) 乙方应采用保鲜运输方式配送, 以防止肉类产品或冷鲜产品在运输过程中出现变质的情况。同时, 应根据甲方(用户)的要求, 安排专职人员对水产品、带骨畜产品进行宰杀、清洗、整理去骨和初加工。

(9) 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输, 应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品, 保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理, 运输车辆应定期清洁, 保持性能稳定, 符合规定的温度要求, 使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋, 注意通风散热; 蔬菜应小心轻卸, 严防机械损伤。

(10) 关于冷冻食品配送, 目的地在一小时内的用保温车配送, 一小时以外的用制冷车配送, 保证冷冻肉中心温度控制在 -2°C ~ 7°C 的范围之内, 保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽, 无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输, 保证海鲜运到后海鲜的鲜活。

(11) 卸货要求: 送货车辆应保持清洁; 食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度, 记录送货车辆温度, 并

存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

3. 货源保障要求

(1) 乙方应具有食材保障供货能力。

(2) 为贯彻《国务院办公厅关于深入开展消费扶贫助力打赢脱贫攻坚战的指导意见》（国办发〔2018〕129 号），根据《财政部国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27 号）有关规定，乙方必须配合甲方落实《政府采购贫困地区农副产品实施方案》的相关工作。乙方应响应政府扶贫政策，对政府公布的扶贫地区（村）、扶贫地区在册登记的贫困户有资源和帮扶措施投入的资源和能力。

第七条 货款结算

每月结算一次。乙方完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭合法有效增值税发票及经甲方确认的送货清单，向甲方申请付款，甲方收到申请核对无误后在 10 个工作日内结清上月所有货款。甲方通过银行转账方式向乙方指定账号转账方式支付货款。乙方银行账号如下：

收款账号：9550880246114900184

户名：广东雄达实业发展有限公司

开户行：广发银行股份有限公司河源红星路支行

第八条 应急要求

乙方需要提供应急方案。应急方案要完整可行，包括应急补货处理、食物中毒处理、食堂停水或电的盒饭配送、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案。

第九条 退换货要求

1. 甲方有权要求乙方配合相应货品的更换工作，过保质期的货品，免费退换。

2. 由甲方对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方需无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，甲方可单方面解除合同。

第十条 保密要求

1. 乙方应当对涉及甲方的信息严格保密，未经甲方许可，不得将信息泄露给第三方。否则，甲方保留追究乙方法律责任的权利。

2. 乙方在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人。

3. 乙方在接到《中标通知书》后，正式履行合同（协议）前必须按甲方的要求向甲方递交《保密承诺书》。

第十一条 违约责任

1. 乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失（包括甲方损失）由乙方自行承担和赔偿。

2. 乙方除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货的，应提前通知甲方，并取得甲方书面同意。因乙方延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。乙方在指定的时间无法提供甲方下单的货品时，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切费用。

3. 由甲方对货物进行认真收货，对不符合质量、规格要求的商品，乙方须无条件退货、换货；乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。累计记录在案三次后，甲方可单方面解除合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担，乙方并应赔偿对甲方造成的损失。

4. 甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，甲方第一、二次给予书面警告，乙方要无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在1小时内更换好所需货品。第三次取消乙方食品配送资格解除合同，甲方有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任，并将情况反映到采购监管部门。

5. 在本项目供货期内, 如乙方存在以下问题之一的, 甲方(用户)有权终止与相关乙方签订合同, 并要求赔偿所有损失, 如相关的问题涉及法律、经济责任的, 追究其法律和经济责任:

(1) 因不法经营等原因, 被相关政府部门勒令停业;

(2) 有行贿、给回扣等不法行为;

(3) 因所供产品质量原因导致食品卫生安全事故发生;

(4) 在一个月內, 因同类问题连续三次或累计五次受到甲方(用户)的书面警告、处罚。

6. 因乙方违约, 导致甲方通过诉讼途径解决纠纷的, 乙方应承担甲方因此支付的一切费用, 包括但不限于律师费、诉讼费、鉴定费、保全费、保全担保费等。

7. 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第十二条 争议解决

本合同未尽事宜, 甲、乙双方应友好协商解决。因本合同引起的或与本合同有关的争议, 均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十三条 其他约定

1. 双方同意坚决拒绝商业贿赂:

(1) 若甲方员工要求乙方给予任何形式的不当利益, 乙方有权拒绝且向甲方投诉, 甲方查实后必将公正处理, 并为乙方保密。

(2) 若乙方以任何形式的利益贿赂甲方员工, 以图获任何不正当利益, 甲方有权立即单方面解除本合同, 并要求乙方支付相当于平均一个月货款的违约金。

(3) 乙方在合同履行期间存在“围猎”甲方税务人员行为的(指以获取不正当利益为目的, 采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属), 自甲方及甲方主管机关认定或通报之日起三年内, 甲方可以拒绝乙方参与其政府采购活动。

2. 在甲乙双方对本合同签字盖章前, 乙方需向甲方提交以下资料的复印件: 《营业执照》复印件、《银行开户证明》复印件、《食品经营许可证》复印件等, 乙方应在其提供的复印件上加盖公章, 且必须保证所提供的资料(证件)在本合同有效期内始终保持真实、合法、有效。

3. 退出机制:

(1) 乙方按要求与甲方签订配送合同，在服务期满后自然退出。

(2) 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权立即取消食材配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任。

(3) 乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，三次及以上者，甲方有权立即取消食材配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任。

(4) 确认为乙方原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权立即取消食材配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律赔偿责任。

(5) 服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因甲方有权单方面终止合同，支付实际发生服务期间费用。

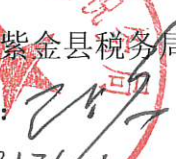
(6) 在下达取消乙方配送资格通知书后，甲方重新招标新的配送公司期间，乙方仍要保质保量做好在此期间的食材配送工作。

第十四条 本合同自双方法定代表人（负责人）或其授权代表签字，并加盖双方公章（合同专用章）之日起生效。

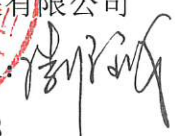
第十五条 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

第十六条 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

第十七条 本合同一式四份，甲、乙双方各执二份，均具有同等效力。

甲方：国家税务总局紫金县税务局
负责人或授权代表人：
联系电话：0762-7817101

日期：2024年11月28日

乙方：广东雄达实业发展有限公司
法定代表人或授权代表人：
联系电话：0762-3387883

日期：2024年11月28日

附件一：项目的主要内容及要求

（一）食品质量要求

为本项目提供产品须符合以下要求：

1. 生鲜禽畜类产品须来源于合法经营的加工厂；
2. 食用油（包含花生油和调和油）、食用大米（包含一般大米及优质大米）、调味料等加工产品来源于具有有效的《食品生产许可证》的生产单位；
3. 其他产品必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场；
4. 所有相关产品不存在侵权或冒牌情况；
5. 必须保证所有食品的来源清晰明确，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理；

（二）分类质量详述

1. 肉类

- (1) 每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，必须是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证及当批有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。
- (2) 其他肉类:冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内(室温20度)所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有SC标志，食品安全可追溯。
- (3) 水产类要求成活率100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。
- (4) 禽蛋类:蛋体大小均匀，无斑点、无污染，鸡群健康，疫苗用药严禁使用违禁药品、无公害无药残无激素。

2. 瓜果蔬菜

- (1) 瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。
- (2) 叶菜类:大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。
- (3) 茄果类:番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。
- (4) 瓜果类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。
- (5) 根菜类:萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。
- (6) 薯芋类:马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。
- (7) 葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。
- (8) 豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

(9) 水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤,不带泥土和杂质,不干瘪,茭白不黑心。

(10) 食用菌类:蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格,蘑菇、草菇菌盖圆整略展开,柄粗壮,菌膜紧,菇柄切削平整,不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜),新鲜,无杂质,无畸形菇,无腐烂、异味。

(11) 芽苗类:绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水,无腐烂、异味。

3. 干货及腊味

干货制品的质量,其基本标准要求符合国家相关行业标准,干爽,不霉烂、整齐、均匀、完整,无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽。确保产品质量稳定,保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便,保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准;木耳类的水分含量不能超过国家标准要求,甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检,对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

4. 粮油豆类

(1) 米、油货物必须符合卫生,不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常,并可能对人体健康有害的物质。

(2) 米油类应色泽良好,无异味、无霉变,有正规生产厂家合格证书、提供SC认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整,同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码等。

(3) 散装豆类应提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

(4) 每个食用油品种必须色泽好,透明度高,无浑浊,无沉淀和悬浮物,粘度小,无分层现象,气味正常,无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准,色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农

药等严格控制在国家标准范围内(原粮及成品粮色泽、气味必须正常。根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好,有明确的物品标签,有生产日期、保质期、质量等级,并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产,还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产,不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售,将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售,牟取暴利,一经查处,乙方将承担全部责任。

- (5) 不得为转基因物品或转基因制成品,经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即终止合同,并由乙方将承担全部责任。

5. 其他副食品

- (1) 酱油:颜色呈红褐色不发暗,澄清有光泽,有浓郁的酱香,产生的泡沫,细腻,挂壁现象好。质地均匀,无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于0.55g/100ml。
- (2) 味精:无色至白色结晶或粉末,具有特殊的鲜味,无异味,无肉眼可见杂质。
- (3) 食醋:具有正常食醋的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味与异味,无浮物,不浑浊,无沉淀,无异物,无醋鳃、醋虱。
- (4) 酱腌菜:具有酱腌菜固有的色、香、味,无杂质,无其他不良气味,不得有霉斑白膜。
- (5) 酱类食品:具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味,不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
- (6) 淀粉制品:具有各自品种固有的形态和色泽,不酸、不粘、不发霉,无变质,无异味,无杂质,口尝无砂质。
- (7) 食盐:结晶整齐一致,坚硬光滑,呈透明或半透明,不结块,无反卤吸潮现象,无杂质,沾取少许尝试具有纯正的咸味。
- (8) 鸡蛋:个体均匀,蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味。

(9) 面粉:色泽呈白色或微黄色,不发暗,无杂质的颜色,呈细粉末状,不含杂质,手指捻捏时无粗粒感,无虫子和结块,置于手中紧捏后放开不成团,具有面粉的正常气味,无其他异味。

(10) 豆腐:豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色,稍有光泽,块形完整,软硬适度,富有一定的弹性,质地细嫩,结构均匀,无杂质,具有豆腐特有的香味,取样品品尝时口感细腻鲜嫩,味道纯正清香。

(11) 腐竹:为枝条或片叶状,质脆易折,条状折断有空心,无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色,有光泽。具有腐竹固有的香味,无其他任何异味,取样品品尝其滋味,具有腐竹固有的鲜香滋味。

(12) 食糖:食糖分白糖、红糖、冰糖、方糖等。

1) 白糖:色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常⁴气味,无酸味、酒味或其他外来⁴气味。凡是白糖应干燥,晶粒松散,不粘手,不结块,无肉眼可见的杂质,白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

2) 白砂糖:颗粒大如砂粒,晶粒均匀整齐,晶面明显,无碎末,糖质坚硬。

3) 绵白糖:颗粒细小而均匀,质地绵软、潮润。冰糖:块形完整,个粒均匀,结晶组织严密,透明或半透明,无破碎。

4) 方糖:呈正六面体状,表面平整,无裂纹,铁边,断角,无突出砂粒,无霉斑。

5) 红糖:晶粒状或粉末状,干燥而松散,不结块,不成团,杂质,其水溶液清晰,无沉淀,无悬浮物,具有甘蔗汁的清香味,无有酒味、酸味或其他外来不良气味,口味浓甜带鲜,微有糖蜜味,无焦苦味或其他外来异味。

(13) 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状,具有该种香料植物所特有的色、香、味,没有不纯正的气味和味道,无发霉味或其他异味。

(三) 食品安全要求

1. 执行标准

(1) 肉类标准:

GB2726-2016、GB20799-2016、GB/T31406-2015、GB/T31319-2014、
GB/T29342-2012、GB/T23586-2009、GB/T23969-2009等。

(2) 肉类检测标准:

GB/T9695.4-2009、GB/T9695.32-2009、GB/T9695.3-2009、
GB/T9695.22-200、GB/T9695.13-2009、GB/T9695.31-2008、
GB/T9695.15-2008等。

(3) 蔬果类执行标准:

GB2762-2005、GB2763-2005、GB18406.2-2001、NY5089-2005

项目	指标
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤ 1.0
多菌灵	≤ 0.5
汞(以Hg计)	≤ 0.01
铅(以Pb计)	≤ 0.2
砷(以As)计	≤ 0.5
氟(以F计)	≤ 0.5
硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	瓜果类 ≤ 600 , 叶菜根茎类 ≤ 1200
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	≤ 4
国家规定其他必检项目必须符合国家标准	

(4) 米面类执行标准:

GB2762-2005、GB2715-2005、GB1354、GB1355、GB1354-2009、GB2761-5011

(5) 大米的质量标准: 除符合标准一等米外, 要求:

碎米总量 $\leq 17\%$ (国家标准: $\leq 35\%$)

小碎米总量 $\leq 2\%$ (国家标准: $\leq 2.5\%$)

不完善米 $\leq 3.5\%$ (国家标准: $\leq 4.0\%$)

黄米粒按国家标准执行

(6) 油类执行标准:

色拉油: GB1535-2003一级大豆色拉油

花生油: GB1534-2003

大豆油: GB1535-2003

葵花籽油: GB10464-2003

调和油: SB/T10292

(7) 油类质量标准:

霉变粒不得超过 2%; 真菌毒素: 黄曲霉素 B1 (5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ($\leq 1000\text{ug/kg}$)、玉米赤霉烯酮 ($\leq 60\text{ug/kg}$); 重金属污染物: 铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、镉 ($0.1\text{mg/kg}-0.2\text{mg/kg}$)、汞 (0.02mg/kg)、无机砷 ($0.1\text{mg/kg}-0.2\text{mg/kg}$); 农药: 对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合: GB2716-2005。

