农副产散装干货验收标准

**一、** **目的**

明确验收标准，快速准确地对农副产散装干货进行验收，特制定本验收方案

**二、验收范围** **:**

食用菌(香菇、木耳、云耳、银耳、茶树菇等）

干果（葡萄干、干桂圆、干荔枝、红枣、开心果等）

干蔬（干整黄椒、干整红椒、干萝 卜、梅干菜、干豆角等） 干水产品（虾皮、河虾、火培鱼、鱿鱼、墨鱼、海带等）

香料（八角、花椒、豆蔻、桂皮、茴香、粉状香辛料、孜然、白扣、白芷、黄栀子等） 药膳（当归、虫草花、天麻、党参、黄芪、甘草等）

**三、抽样方法**

按照兼前顾后的原则，随机抽样进行感官检测，并随机取样进行理化性质检测

**四、验收标准**

**4.1** **感官要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **感官标准** | |
| 形状 | 符合应有品种的外观形状，个体完整、大小均匀、无缺损 |
| 颜色 | 符合应有品种的色泽，颜色无异常，无发霉现象 |
| 气味 | 应有品种固有的气味、无异味 |
| 味道 | 符合应有品种味道，无异味 |
| 包装 | 一般为散装称重，干净塑料袋装或其他符合食品包装卫生标准的包装 |
| 杂质 | 无杂质 |
| 运输 | 严禁食材跟有毒有害、易燃易爆等物品混装，运输工具符合国家食品运输工具卫生要求 |

**五、检验方法**

1、看：符合应有品种的外观形状和色泽，包装、运输工具干净整洁无污染；无杂质、无霉变、无虫变；标签完整。

2、闻：拥有该品种的固有的气味，无杂味（霉味、臭味等其他刺激性气味）；

3、摸：手摸干燥无潮湿感；

4、尝：应有品种味道，无异味；

**六、具体验收要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | 食用菌 | **合格品** | 符合应有菌种的外观形状、菇肉厚实，无霉蛀 和碎屑等;水分公司收货标准为：干香菇水分 ≤13%，银耳小于等于 12%，木耳、云耳水分内 控标准≤16%，其他菌类≤15%）、个体完整、 蒂小菌肉多、大小均匀、符合应有菌种的色泽 和香味（例如：干香菇黄褐色或黑褐色；云耳 干木耳黑褐色；干银耳白色或米黄色）无霉变、  无杂质、质干不碎 |
| **干香菇** **干木耳** **干云耳** | | | |
|  | |  | |
| **不合格品** | 太干或太湿、霉变、长虫、异味、杂质多、蒂  大 |
| **干银耳** **茶树菇** | | | |
|  | | | |  |  | 符合应有干果品种的外观形状、个体完整、大  小均匀、颗粒果肉饱满、符合应有干果品种的  色泽和香味（例如：干桂圆表面黄褐色，果肉 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | 干果 | **合格品** | 呈褐缩状，表面皱纹明显，果壳蒂口无白点；）、  （桂圆干果肉肉厚软润、味甜清香）无霉变、  无杂质、干湿适中 |
| **红枣** **葡萄干** **杏仁** | | | | **不合格品** | 色泽分布不均匀、干瘪不饱满（桂圆干表面颜  色不均匀，有深浅不一的色斑块、）太干或太  湿、霉变、长虫、异味、杂质多 |
|  | |  | |
| **陈皮** **桂圆干** | | | |
|  |  | | | 干蔬 | **合格品** | 符合应有品种的外观形状干湿适中（干整红椒  水分不超过 11%，干豆角内控标准≤13%,干萝  卜条内控标准≤16%）符合应有品种的色泽和  香味、无霉变、无杂质 |
| **干豆角** **干萝** **卜条** **梅干菜** | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **干整红椒** | | |  | **不合格品** | 太干或太湿、霉变、长虫、有异味且杂质多 |
|  |  |  | 干水产 品 | **合格品** | 符合我公司报单干水产的品种和大小；个体完  整、大小均匀；无除该品种的其它水生生物，  无异物，符合应有品种的颜色和气味，干墨鱼、  干鱿鱼水分≤30%，，河虾水分：一级品≤28%，  二级品≤32%，三级品≤35%。 |
| **河虾** **干鱿鱼** **干墨鱼** | | |
| **不合格品** | 无光泽、潮、霉变、异味、有杂质，长虫 |
|  |  |  |  |  | 符合我公司报单品种的形状和大小、干燥饱 满：粉状、颗粒状等相应形状，粉状香辛料- 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块；符合应有品 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **八角**    **花椒粒**    **丁香** | **香叶**    **桂皮**    **小茴香** | **白蔻**    **草果**    **香果** | 香料 | **合格品** | 种的色泽和香味（例如：八角-色泽棕红；桂 皮-皮面青灰透淡棕色，腹面棕色；豆蔻-卵圆 或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色；茴香色灰绿；  花椒-色鲜红）无霉变，水分≤14%。 |
| **不合格品** | 潮、有虫蛀、霉变、异味、污染、杂质，不具 有该原料应有的光泽、天然芳香味或辛辣味 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **枸杞**    **甘草**    **党参** | **天麻片**    **良姜**    **当归** | **罗汉果**    **黄芪**    **百合** | 药膳 | **合格品** | 符合我公司报单药材品种的外观形状、片状、  粉末状等,符合应有品种的色泽和香味(天然  枸杞比较干燥，酸中带甜，颜色略发暗，略带  土色。硫黄熏蒸后的枸杞摸上去有黏滞感，颜  色特别鲜红、光亮)；无霉变、无杂质、干湿  适中 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **沙姜片** |  |  |  |
|  |  | **不合格品** | 个体不完整、色泽艳丽异常、潮湿、霉变、长 虫、异味、杂质多； |

**七、验收关键点**

1. 生产日期不能超过保质期时长的三分之一；

2. 必须有产品标签：标签必须标注食品名称、配料、生产日期、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。 自采散装货品，除散装药材外，其他所有货品与供应商货品与同等要求，必须有产品标签，定点自采需提供定点商家 相关资质证件，临时采购需保留采购小票；

3. 部分杂粮，若包装上有厂家信息禁止经销商贴经销商标签，若厂家信息不完整，经销商应更换包装再贴标签（比如： 某一产品，外包装上只有生产合作社名称，无其他任何信息，则经销商应更换包装了再贴标签）；如果包装上只有产 地，产品标签上产地应与包装上相对应；

4. 散装货品，每批次取样做理化检测；

5. 根据国标验收，容易发霉的产品来货做微生物测试，每月不定期抽检，每半个月抽检一次，不合格拒收或退货。



**五、拒收条件**

1、品种不符，无出厂检测报告，整批拒收；

2、在抽检时发现有明显异味、发霉、变质，整批拒收；

3、抽检时含有所列的异物超过 1 次/kg 时,扩大 1 倍抽样数量复查，如仍旧超标，则整批拒收；

4、抽检时发现有超保质期的 1/3，整批拒收；

5、抽检时发现包装被污染，或盛装的筐盛装过有毒有害物品的，整批拒收；

6、运输车辆运输过有毒有害物品的，整批拒收；

7、未提供资质、第三方检测报告的，整批拒收；

8、化验室霉菌检验不合格的整批拒收；

9、水分严重超标会导致产品发霉的整批拒收。

**六、让步/特采条件**

1、存在规格问题但不存在品质问题，整批折扣验收（需采购沟通）。

2、物料急需使用，市场无货，在限定时间使用完，并对后续生产或使用影响甚微；

3、采购走特采申请，并由质检、防损、物流、采购部门会签，采购部部门需向使用部门做好沟通。

4、水分超过标准几个点，但是不会影响产品品质，按超过的百分比折扣入库，超标严重的拒收。

参考标准

《农产品包装和标识管理办法》（农业部令第 70 号） 《中华人民共和国农产品质量安全法》