**米、面、粮油验收标准**

**一、** **目的**

明确验收标准，快速准确地对米、面、粮油进行验收，特制定本验收方案

**二、验收范围:**

**米（籼米、粳米、籼糯米、粳糯米）**

**面（高筋粉、低筋粉、面包粉、糯米粉、淀粉、面条等）** **粮油（菜籽油、大豆油、食用调和油、茶籽油等）**

**三、抽样方法**

按照兼前顾后的原则，随机抽样进行感官检测

每更换一个生产批次大米，需要提前送样该生产批次进行口感测试，测试合格后方才可以送货。

**四、验收标准**

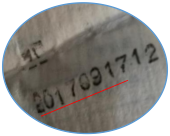
|  |  |
| --- | --- |
| 形状 | 符合应有品种的外观形状，米类粒形、面粉粉末状、油类液态等 |

|  |  |
| --- | --- |
| 颜色 | 符合应有品种的色泽，颜色无异常 |
| 气味 | 应有品种固有的气味、无异味、无杂味（霉味、臭味等其他刺激性气味）； |
| 包装 | 符合相关产品国家标准包装要求，包装完整、干净无污染；手摸包装干燥无潮湿感； |
| 杂质 | 无杂质 |
| 保质期要求 | 生产日期不能超过保质期时长的三分之一 |
| 运输 | 严禁食材跟有毒有害、易燃易爆等物品混装 |
| 出厂检测报告 | 1、进口食材入境检验检疫合格证明或出厂检测报告上产品批次、产品名称必须与实物包装 上生产日期、名称一致；检测数据、公章清晰可见  2、 部分货品（牛奶、面粉等）有多个生产厂家，需根据厂家代码找到正确的厂家，再核  对相对应厂家的出厂检测报告和相关证件； |

**附图：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 米类 | **合格品** | 一般为塑料纤维袋装，非真空包装；包装袋上有通风孔，包装封口完整；未进  行二次封口，符合应有品种的粒形；清晰可见的生产日期；符合应有品种大米  等级的碎米率，黄米等要求；提供到货批次的清晰的出厂检测报告 |

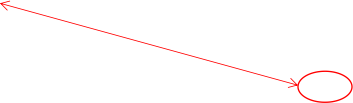
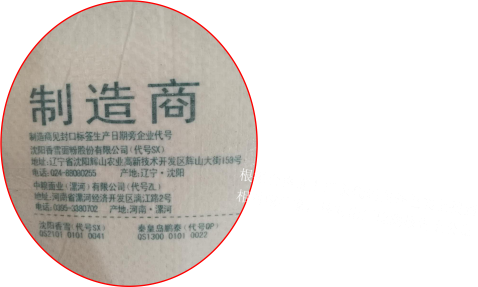
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **不合格品** | 包装不符合要求；生产日期过保质期三分之一或一半；无出厂检测报告；色泽 差；碎米、黄米多；有杂质；潮湿结块；长虫 |
|  | 面粉类 | **合格品** | 布袋、纸袋或塑料纤维袋装；包装封口完整；未进行二次封口；清晰可见的生 产日期；提供到货批次的清晰的出厂检测报告 |
| **不合格品** | 包装不符合要求；生产日期过保质期三分之一；产品无出厂检测报告；潮湿结 块； |
|  | 油类 | **合格品** | 一般为盒装或桶装；包装封口完整；符合应有品种色泽和透明度；无杂质；清 晰可见的生产日期；提供到货批次的清晰的出厂检测报告 |
| **不合格品** | 包装不符合要求；生产日期过保质期三分之一或一半；无出厂检测报告； |

生产日期标识在 封口处合格证上



**1**

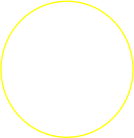








**2** 

**3**



**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、变质味，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，或超过 3 个生产批次的，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、 自采的食材，未提供资质、第三方检测报告的，整批拒收；

8、进口货品未提供入境检验检疫合格证明，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。

参考标准

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB/T 1354-2018 大米

GB 8607-1988 高筋小麦粉

GB/T 8883-2017 食用小麦淀粉 GB/T 8885-2017 食用玉米淀粉 GB 1535-2017 大豆油

GB 1536-2021 菜籽油