**生鲜素类产品验收标准**

**一、目的**

明确检验标准，快速准确地对生鲜素类产品进行验收，到货产品异常进行处理；特制定本检验方案。

**二、验收范围：**

生鲜素类产品(到达供应链的验收标准）

**三、抽样方法**

按照兼前顾后的原则，随机多点抽样。抽检比例为 10%，来货量小于 20 公斤的产品全检。收货不 良率达到 5%及以上做拒收处理（基地供应商来货不良率达到 8%及以上拒收）不良率未达到拒收标 准或因非质量原因可以让步接收，挑选或扣重入库。损耗供应商承担；只允许复检一次，复检不合 格拒收处理。

**四、供应商异常处理标准**

1：供应商到货未携带批检报告及检疫报告，单个品类每次罚款 500 元。

2：同一品类连续两次出现品质异常，生鲜荤类罚款 1000 元起，生鲜素类罚款 500 元起。

3：来货品质无异常，规格大小不符合收货标准；初犯口头警告或书面警告方式给到采购及供应 商，经警告后仍无效，荤类罚款 1000 元起，素类罚款 500 元起。

4：同一品类，10 天内出现 2 次品质异常原因，荤类罚款 1000 元起，素类罚款 500 元起。 5：来货未按要求进行制冷或制冷未达标者，荤类罚款 1000 元起，素类罚款 500 元起。

6：因供应商原因造成 3 个及以上项目部缺货的，荤类罚款 1000 元起，素类罚款 500 元起；情节 严重者，加倍处罚。

7：供应商未按指定时间到货（此项数据由仓库提供）荤类罚款 1000 元起，素类罚款 500 元起。

8：因供应商货品导致监管部门及客户投诉查处而对我司造成的经济损失与名誉损失，罚款 20000 元起。

**五、验收要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 验收图片 | 验收标准 |
| 白萝 卜 |  | 1 、外观：形体完整，无麻点、黑点、无黑心、空心、开裂现 象，根蒂部新鲜无黑烂，无挤压伤、无冻伤。  2 、规格：长度要求 20-30cm  3 、气滋味：无霉味、酸味， 口味微甜带辣，清脆多汁。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔）/泡沫箱  5 、贮存运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞8% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 红萝 卜 |  | 1 、外观：颜色橘黄色，表面光滑、硬而不软。手捏无疲软发 黏现象，表皮干燥，无空心、严重开裂现象，根蒂部青绿无 黑萎，无挤压伤、冻伤  2 、规格：大小均匀粗壮，长度 15-20cm  3 、气滋味：无霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋（带孔）盛装  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞8% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 莴笋 |  | 1 、外观： 茎形粗壮，条形匀称，茎皮光泽，断面碧绿， 叶 少 ，手捏无发软粘手 ，切开内部空心不得超过 20% ，无黑 心，颜色青绿  2 、规格：留茎 20-30cm ，直径 4-6cm  3 、气滋味： 品尝无涩味、无苦味，新鲜莴笋应有的气味，无 霉变及其他气味  4 、包装：无  5 、中厨出净率：≥38%  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 长豆角 | |  | | --- | |  | | 1 、外观：颜色青绿、有光泽，无起白泡现象、无麻点、无锈 斑， 明显虫眼。豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有 弹性，折之易断。  2 、规格：长度 30-40cm  3 、气滋味：新鲜豆角应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏保鲜  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：6~ 12℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 洋葱 |  | 1 、外观：手捏无过软，无干瘪的，剥开鳞片无虫洞、干疤、 无冻伤，新鲜肥嫩 。  2 、规格：直径 6-8cm ，重量不低于 4 两/个  3 、气滋味：具有洋葱应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 西葫芦 |  | 1 、外观：颜色青绿色，有光泽，有一定硬度无弹性，皮薄肉 洁白鲜嫩，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形。  2 、规格：瓜形周正，大小匀称  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：10~ 15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 条 瓜 长 丝 |  | 1 、外观：皮颜色翠绿、薄嫩，条直均匀、易断无弹性，切开 后肉洁白软嫩、子小，无伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。  2 、规格：长度 35-40cm ，弯曲度不超过 10 度。  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 青丝瓜 |  | 1 、外观：皮颜色翠绿、薄嫩、易断无弹性，切开后肉洁白软 嫩、子小，无伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙 。  2 、规格：长度 15-20cm ，弯曲度不超过 20 度。  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：5~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 白丝瓜 |  | 1 、外观：皮薄嫩、易断有弹性，切开后肉洁白软嫩、子小， 表皮无腐烂、伤疤、烂斑。  2 、规格：长度 15-20cm ，弯曲度不超过 20 度。  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温+  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：5~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 地冬瓜 |  | 1 、外观：表面硬实，整批无明显虫眼、破裂、软烂现象，根 蒂部无黑萎、黑斑、虫眼、烂心、挤压伤少，斑点少。  2 、规格：。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其他气味。  4 、包装：无  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；  8 、物流储存：10~ 15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 吊冬瓜 |  | 1 、外观：皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有 一定硬度 。手捏无明显发软粘手现象 ，无汁水流出, 无挤压 伤，无斑点、霉点 。  2 、规格：瓜形周正，每个不低于 2 公斤。  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10%；  8 、物流储存：10~ 15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 老南瓜 |  | 1 、外观：皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有 一定硬度 。手捏无明显发软粘手现象 ，无汁水流出, 无挤压 伤，无斑点、霉点 。  2 、规格：瓜形周正，每个不低于 1.5 公斤。  3 、气滋味：无霉变及其他气味 。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10%；  8 、物流储存：10~ 15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |
| 黄瓜 |  | 1 、外观：瓜身条直匀称，表面凹凸，无明显损伤，无畸形， 无黄色、虫眼、挤压伤、黄斑。（切开后少籽，两头弯的， 一头大一头小的不能超过 5%）  2 、规格：长度＞15cm ，重量不低于 250g/根。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收  8 、物流储存：10~ 15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，倒框卸货，倒框码放，下重上轻， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 茄子 |  | 1 、外观：棒形或灯泡形，表面光滑有色泽，有弹性，无发软 粘手现象，整批无明显损伤、腐烂、萎焉，尾部允许出现部 分斑点、锈斑 ，无虫眼 ，皮薄肉嫩籽少 ，切开后无黑籽 。 （允许小量干疤，不超过6%）  2 、规格：无  3 、气滋味：无酸味、霉味及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收；实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻,码放整齐, 限高摆放，隔 墙离地，勿压 |
| 苦瓜 |  | 1 、外观：瓜身条直匀称，表面凹凸，无明显损伤，无畸形， 无黄色、虫眼、挤压伤、黄斑、黑点。  2 、规格：长度＞15cm ，重量不低于 250g。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：10-15℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻,码放整齐, 限高摆放，隔 墙离地，勿压 |
| 红椒 |  | 1 、外观：表面有光滑且有光泽，颜色红，有一定硬度和弹 性，无腐烂、挤压伤、虫眼、无病斑。根蒂部新鲜无黑萎。 青红占比不超过 5%。  2 、规格：长度 8-10cm ，直径 2-4cm。  3 、气滋味：新鲜红椒应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收；  存在规格问题和品质问题的，＞10% ，拒收； 实验室检测不 合格，拒收  8 、物流储存：9~ 13℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 红尖椒 |  | 1 、外观：长形，表面有光滑且有光泽，有一定硬度和弹性， 无腐烂、烂尖、虫眼及病斑，根蒂部新鲜无黑萎。青红占比 不超过 5%。  2 、规格：长度 8-12cm。  3 、气滋味：新鲜红椒应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收；  存在规格问题和品质问题的，＞10% ，拒收； 实验室检测不 合格，拒收  8 、物流储存：9~ 13℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |
| 青椒 |  | 1 、外观：长形，但允许带弯和呈月芽形，表面有光滑，有一 定硬度和弹性，无杂色、挤压伤、虫眼及辣椒紫斑病，根蒂 部新鲜无黑萎，青红占比不超过 5%。  2 、规格：长不≥8cm。  3 、气滋味：新鲜青椒应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞6%拒收；  存在规格问题和品质问题的，＞10% ，拒收； 实验室检测不 合格，拒收  8 、物流储存：9~ 13℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |
| 青尖椒 |  | 1 、外观：长形，新鲜、表面有光滑，有一定硬度和弹性，无 杂色、挤压伤、虫眼，根蒂部新鲜无黑萎，本地的不收货。  2 、规格：长度≥8cm。  3 、气滋味：新鲜青椒应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收  8 、物流储存：9~ 13℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 螺丝椒 |  | 1 、螺纹状，新鲜、表面有光滑，有一定硬度和弹性，无杂 色、挤压伤、虫眼，根蒂部新鲜无黑萎。  2 、规格：长度长度≥8cm。  3 、气滋味：新鲜青椒应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收  8 、物流储存：9~ 13℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |
| 花菜 |  | 1 、花蕾洁白，允许少量黄白色泽部分偏黄的拒收，紧实蔸 小，球形完整，表面湿润，叶绿色，手捏无发软粘手现象， 无黑点压伤现象、黑斑、虫伤、冻伤、开花。  2 、规格：重量不低于 250g ，根蒂部不超过 5cm。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |
| 西兰花 |  | 1 、花蕾颜色深绿、紧实不散，不能出现开花，球形完整、表 面有白霜,花梗深绿、紧凑。  2 、规格：重量不低于 250g ，根蒂部≤5cm。  3 、气滋味：新鲜青椒应有的气味，无霉变及其他气味。。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱。  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻，勿压。  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地，勿压 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 茭瓜 |  | 1 、外观：叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁 白或淡黄色，折之易断，不要去壳的茭瓜，不要有黑心。  2 、规格：无  3 、气滋味：无霉味、酸味， 口味微甜带辣  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞2.5% ，拒收；实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，码放整齐, 限高摆放，隔墙离地， 勿压。 |
| 芽白苗 |  | 1 、外观：颜色奶黄或青绿，根茎白，新鲜有光泽。无斑点、 腐烂、虫害、黄叶。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 油麦菜 |  | 1 、外观：叶淡绿，肥厚脆嫩，叶株挺直，根部切面嫩绿色。 无黄叶、叶斑、腐烂，散水不多。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 小白菜 |  |  | 1、外观：梗白色、娇嫩较短、叶子淡绿色，新鲜肥嫩。无虫 眼、黄叶、枯萎、压伤，散水不要太多。  2、2、规格：无。  3、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5、运输条件：冷藏  6、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7、拒收：仅品质问题，＞5%，拒收；实验室检测不合格，拒 收；  8、物流储存：0~3℃  9、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 荷兰豆 |  | 1 、外观：颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明 显。无枯萎、颜色黄绿、筋丝明细、折之不断。不能打水， 用水浸泡。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 韭菜 |  | 1 、外观：叶子狭小而长，色深绿，根部白，无明显杂草或黏 有泥土，无发焉，腐烂现象，允许韭菜尖带少许黄。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞2.5% ，拒收；实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 蒜薹 |  | 1 、外观：颜色深绿，梗细滑、挺直、有光泽，易掐断。无腐 烂。  2 、规格：长度≥30cm。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆 放，隔墙离地 |
| 蒜叶 |  | 1 、外观：薄嫩挺直，蒜茎洁白,无枯萎、发臭、腐烂现象，根 部无泥，无杂质、挤压伤。允许尖部有少许黄叶。  2 、规格：无  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆 放，隔墙离地 |
| 土豆 | |  | | --- | |  | | 1 、外观：要嫩皮土豆且容易去皮，切开后黄心或白心均可表 皮光滑 ，体硬不软 ，无坑眼 ，手捏无疲软发黏现象 ，无发 芽、青皮 、黑心、开裂、腐烂 、锈斑、麻点 ， 明显机械损 伤。  2 、规格：个大形正，2.5 两/个  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 西红柿 | |  | | --- | |  | | 1 、外观：表面光泽亮艳，鲜红，无干疤、无青皮、挤压伤、 大小匀称，饱满圆整有弹性，手捏无软烂现象，开裂、发霉 均不得出现，半青半红的超 6%拒收。  2 、规格：个大形正，2 两/个  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 芹菜 |  | 1 、外观： 大小均匀， 叶茎宽厚挺直，茎粗细均可，新鲜肥 嫩，掐之易断，无梗伤、无腐烂，水锈、发焉现象，根部无 泥，黄叶不超过 2%  2 、规格：无。  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 香 葱 |  | 1 、外观：粗细均匀，完整而不折断，无干尖、枯腐的外梢， 无用水浸泡现象,根部无泥，无烂叶、黄尖。  2 、规格：无。  3 、气滋味：浓郁的葱香味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 包菜 |  | 1 、外观：粗叶肥厚脆嫩，整株大而完整，包心坚实紧密，每 个不低于 1 公斤，无烂叶、虫蛀、包心松散现象，根蒂部切 口整齐无黑烂，无黄叶开花。不能是鸡心包。至少有 3-4 片 青叶子包裹包菜。  2 、规格：不低于 1kg/个  3 、气滋味：新鲜包菜应有的气味，无霉变及其他气味。  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 芽白 |  | 1 、外观：外叶淡绿， 内叶乳白，叶新鲜光泽，整棵完整，包 心紧密，碎叶少，老叶不能过多切开烂心，虫蛀，根部无黄 斑，烂帮。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞6% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 上海青 |  | 1 、外观：梗白色或浅绿色，叶子深绿色，无根， 无黄叶、 枯萎、虫蛀、腐烂、压伤。  2 、规格：无。  3 、气滋味：无霉变及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 生菜 |  | 1 、外观：颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、 棵株挺直。无烂叶，枯叶  2 、规格：无。  3 、气滋味：无霉变及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 紫苏 |  | 1 、外观：无破损现象,无腐烂、无枯(黄)叶  2 、规格：无。  3 、气滋味：无霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 玉米棒 |  | 1 、外观：新鲜、无明显虫眼，手捏无过软、干瘪的，手触摸 玉米无黏手感，剥开颗粒饱满，从剥开到看见玉米粒不少于 2cm ，新鲜肥嫩。  2 、规格：不低于 15cm/个  3 、气滋味：无霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞10% ，拒收；实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 红薯 |  | 1 、外观：外表无虫眼、无黑斑、无腐烂、肉红水分足  2 、规格：150-500g。  3 、气滋味：无霉味、无樟木气、酸味及其它气味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 紫薯 |  | 1.外观：大小基本均称；表皮清洁无泥沙，挖伤裂口不超过 2% ，允许有少许虫眼约 15% ，但虫眼直径不得超过 0.4cm,单 个商 品虫眼不超过 2 个 ， 且不影 响销售可食部分比例： 90% ，单个重量：0.1-0.3kg  2.鲜度：颜色新鲜，颜色：紫红色 3.直径：小号 3-5cm ，大号 5-8cm  4.长度 5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，拒收；实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地：小号 7-10cm ，大号 10-15cm |
| 香菜 |  | 1 、外观：翠绿、挺直、香气重。无黄叶、烂叶。 本地香葱：根部无泥。外地：根部允许有泥  2 、规格：无。  3 、气滋味：无霉味、无樟木气、酸味及其它气味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 雪里红 |  | 1 、外观： 棵大叶壮、新鲜、质地脆嫩、无枯黄烂叶、无虫 孔，  2 、规格：无。  3 、气滋味：有清香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 无 叶 西芹 |  | 1 、外观：叶茎宽厚、颜色深绿,新鲜肥嫩，根部绿白色，茎长 30cm-45cm,无明显黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎现 象  2 、规格：30cm-45cm  3 、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 大葱 |  | 1 、葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根，长约 50 厘米 ，无花皮 ，枯萎、霉叶黄叶 ，有泥土 ，葱白松空、弯 曲。  2 、规格：无  3 、气滋味：有葱香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 毛豆 |  | 1 、颜色淡绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈 淡绿色、完整，有清香。无受潮、虫洞、软烂，颜色发黄发 黑，豆粒小而瘪，有异味。  2 、规格：无  3 、气滋味：有清香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 青豆 |  | 1 、颜色青绿单一、有光泽，豆料大、均匀完整，较嫩，无发 芽颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。  2 、规格：无  3 、气滋味：有清香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 老姜 |  | 1 、外观：姜块较完整、丰满结实，有损伤现象不超过 3%，  沙土有 5%左右，可食部分比例：85% 2.鲜度：无黑心、糠心现象，不烂芽 3.颜色：呈黄色  4.直径：1-4cm 5.长度：8-25cm  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 子姜 |  | 1.外观：姜块完整、丰满结实，有损伤现象不超过 3% ，无泥 土， 可食部分比例：90%  2.鲜度：无黑心、糠心现象，不烂芽  3.颜色：呈黄色 4.直径：1-5cm 5.长度：8-25cm  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 肉姜 |  | 1.外观：姜块完整、丰满结实，有损伤现象不超过 3% ，无泥 土 ，可食部分比例：95%  2.鲜度：无黑心、糠心现象，不烂芽 3.颜色：呈黄色  4.直径：1-4cm  5.长 6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地  度：6-15cm |
| 大蒜头 |  | 1 、颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实，有硬度。无发 芽、散瓣 、烂瓣、瘪瓣、虫孔 、须根芽 、散瓣 、烂瓣、瘪 瓣、虫  2 、规格：无  3 、气滋味：  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 仔芋头 |  | 1 、颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中 有紫色的点， 肉质硬脆，不硬心，无刀伤、根须、疤痕、泥 土多，个体过小，肉硬但不脆。  2 、规格：无  3 、气滋味：  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃ |
| 冬笋 |  | 1 、笋壳颜色淡黄色、有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉 洁白脆嫩、水分多，无断裂、黑斑、烂斑，笋壳干曲、壳肉 有空隙，笋根变黑、肉变色，可食部分比例：50%  2 、鲜度：笋皮光亮无霉变 3.颜色：棕黄色  4.直径：小号 8-10cm ，大号 10-13cm 5.长度：小号 15-25cm ，大号 26-35cm  6 、运输条件：常温  7 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  8 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃ |
| 淮山 |  | 1 、表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，肉洁白 脆嫩、水分 味甘粉足，个大质坚，无明显粗细不均，无斑 点、无硬伤，须毛较少，横切面肉质无发黄  2 、规格：无  3 、气滋味：笋香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8、物流储存：0~10℃ |
| 金针菇 |  | 1 、外观：鲜度良好，色泽呈白色，水分适宜，无破损、腐烂 盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直， 无腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。  2 、规格：≥2.5kg  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 茶树菇 |  | 1 、菌盖初生，后逐平展， 中浅，褐色，边缘较淡。菌肉白 色、肥厚。[菌褶](https://baike.so.com/doc/5894890-6107778.html)与菌柄成直生或不明显隔生，初褐色，后浅 褐色 。菌柄中实，长 4-12 厘米 ，淡黄褐色 。菌环白色 ，膜 质，上位着生。孢子卵形至椭圆形。  2 、规格：≥2.5kg  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 杏鲍菇 |  | 1 、表面有丝状光泽 ，平滑 、干燥 、细纤维状 ，成熟后呈 波浪状或深裂； 菌肉 白色 ， 具有杏仁味 ， 无乳汁分泌 ， 形体完整 ， 有光泽 ， 菌肉无 黑斑点 ， 用手捏 ， 无发黏 ， 有弹性  2 、规格：≥2.5kg  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 鸡腿菇 |  | 1 、顶部较 小 ， 菌柄粗达 1 ～2 .5 厘米 ， 上有菌环 ， 用手 指掐茎部有一定弹性 ，菇体表面无水分  2 、规格：  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 口蘑 |  | 1 、顶部较 小 ， 菌柄粗达 1 ～2 .5 厘米 ， 上有菌环 ， 用手 指掐茎部有一定弹性 ，菇体表面无水分  2 、规格：  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 白玉菇 |  | 1. 外观：表面光滑洁净无斑点，无腐烂、异味，可食部分比 例：99%  2.鲜度： 肉质肥厚鲜嫩  3.颜色：表面淡黄色，有纤维状鳞片 4.直径：菌盖 0.8-1cm  5.长度：菌杆 3-4cm  6 、运输条件：常温  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 平菇 |  | 1 、形状整齐不缺边 ，颜色正常 ，质地肥厚 ，无杂味 ，菌 伞的边缘向内卷曲 ，无伞形不完整 ，缺边 ，发黏 、变味  2 、规格：  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 鲜香菇 |  | 1 、优质质量形态：菌盖颜色褐色、有光泽、菌褶为淡米色或 乳白色 ，菌身完整无损、不湿 ，菌盖厚大、有弹性 ，柄短 小、香味浓、重量轻。无腐烂、破损、潮湿、粘手、菌身不 完整、颜色暗淡、发黑，味淡或异味  2 、规格：  3 、气滋味：菌香味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 藕 |  | 1 、外观： 鲜度良好，色泽呈白色，水分适宜，无破损、腐 烂、黑泥现象。  2 、规格：单节、多节≥10cm  3 、气滋味：莲藕内无酸味、无酒味  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：常温  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 空心菜 |  | 1 、外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不过 5% ，允 许有少量泥沙，鲜度：嫩，水分充足，质脆（外地泡沫箱装 有轻微脱水现象为正常  2.颜色：呈青绿色，梗为绿色可食部分比例：90% 3.直径：1cm 左右  4.长度：40-70cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6. 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 红苋菜 |  | 1. 外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ， 根部较为洁净 ，允许有少量泥沙 ，鲜度： 细嫩 ，含水量足  （外地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常 2.颜色：皮呈绿色，叶片呈红里透青绿 3.直径：1cm 左右  4.长度：45-55cm 左右，  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 冬苋菜 |  | 1.外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ，允 许有少量泥沙，叶面有皱褶，全株披白茸毛，鲜度：细嫩， 含水量足（外地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常）  2.颜色：呈绿色，叶片呈绿色或紫褐色，可食部分比例：90% 3.直径：1cm 左右，  4.长度：45-55cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 菜心 |  | 1. 外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ， 允许有少量泥沙，鲜度：鲜嫩，质脆（外地泡沫箱装有轻微 脱水现象为正常，可食部分比例：90%  2.颜色：呈青绿色，梗为绿色 3.直径：1-3cm 左右  4.长度：30-45cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 红薯尖 |  | 1.外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ， 允许有少量泥沙，叶面平滑无斑点，鲜度：嫩，多汁（外 地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常） ， 可食部分比例： 90%  2.颜色：呈青绿色，梗为绿色 3.直径：0.5-1cm 左右  4.长度：20-30cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 红菜苔 |  | 1.外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ，允 许有少量泥沙，无弯曲，无空心，叶片红带青鲜度：细嫩，  含水量足，无空心（外地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常  2.颜色：根皮呈红色，叶片呈红里透绿，可食部分比例：90% 3.直径：2-3cm 左右  4.长度：40-50cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 白菜苔 |  | 1. 外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ， 允许有少量泥沙 ，根皮细嫩 ，无空心鲜度： 细嫩 ，含水量 足，无空心，（外地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常） ，可 食部分比例：90%  2. 2.颜色：根、叶皮呈青白色 3.直径：2-3cm 左右  4.长度： 40-50cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 萝 卜菜 |  | 1.外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ，允 许有少量泥沙； 质脆 ， 易折断 ，茎细叶多 ，鲜度： 质地鲜 嫩，青脆爽口（外地泡沫箱装有轻微脱水现象为正常） ，可 食部分比例：90%  2.颜色：呈青绿色，梗为白色 3.直径： 1cm 左右  4.长度：25-35cm 左右  5.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 紫包菜 |  | 1.外观：大小均匀包心紧实；根削平、无黄叶、枯老叶、烂 叶，心部不腐烂，允许有 2-3 片毛叶，鲜度：色泽鲜爽，包 心紧实，用手握捏时手感坚实可食部分比例：90%，  2.颜色：紫色  3.直径：10-18cm ，长度：12-20cm 单个重量：0.8-1.2kg  4..来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  5 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  6 、物流储存：0~3℃  7 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 韭黄 |  | 1.外观：无腐烂，叶直，干净，整齐，允许叶尖有少许冻伤， 可食部分比例：90%，  2.鲜度：有光泽 3.颜色：黄白色  4.直径：叶宽 0.5-1.5cm 5.长度：30-65cm  6.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 芦笋 |  | 1.外观：条形均称，表皮无脱水现象 ，可食部分比例：95% 2.鲜度：颜色新鲜  3.颜色：绿色  4.直径：0.7cm 以上 5.长度：20-30cm  6.来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 凉薯 |  | (1)外观：椭圆形,大小基本均匀，无挖伤，允许 3%的开裂， 表皮有少许沙土约 3% ，鲜度：颜色新鲜,表皮无霉变，可食 部分比例：90%  2.颜色：褐黄色  3.直径：小号 9-12cm ，大号 13-15cm 4.长度：小号 9-12cm ，大号 13-15cm 5.单个重量：0.8-0. 15kg  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 娃娃菜 |  | 1.外观：结球白菜，大小均匀包心紧实；心部不腐烂，无病虫 害， 鲜度：色泽鲜爽，外形整齐，包心紧实，用手握捏时手 感坚实可食部分比例：90%，  2.颜色：黄色  3.直径：8cm 左右 4.长度：15-20cm  5.单个重量：0.2-0.25kg  6..来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  8 、物流储存：0~3℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 带壳甜 豆 |  | 1.外观：扁圆形，允许 5%不饱满；外表光亮新鲜，无发黑， 无腐烂  2.鲜度：豆嫩荚质脆清 ，无粗纤维感  3.颜色：鲜绿色  4.直径：0.7-1. 1cm 5.长度：5-8cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 花生苗 |  | 1.外观：芽苗状，无腐烂 ，可食部分比例：98% 2.鲜度：根部无发黄，无异味  3.颜色：根茎白色，牙呈嫩黄  4 、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5 、运输条件：冷藏  6 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~5℃  9 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 鲜虫草 花 |  | 1.外观：草条形，外表黄亮 ，可食部分比例： 99%  2.鲜度：子实体具清脆、爽嫩、鲜美的口感  3.)颜色：橙黄色 4.直径：0.3-0.5cm 5.长度：3-5cm  6.拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；实验室检测不合格，拒 收；  7 、物流储存：0~5℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小南瓜 |  | 1.外观：无腐烂和手压明显变软，果实表面光滑，有纵沟和瘤 状突起，表皮有干疤低于 3% ，(8)可食部分比例：95%  2.鲜度：水分足，带粉  3.颜色：果皮开始呈浓绿色，成熟后呈橙红色、黄色 4.直径：8-15cm  5.长度：8-15cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 黄彩椒 |  | 1.外观：个头饱满，大小较均匀，畸形比例小于 5% ，可食 部分比例：96%  2.鲜度：蒂新鲜，个体透亮且有一定硬度  3.颜色：黄色  4.直径：5-9cm 5.长度：6-15cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 红彩椒 |  | 1.外观：个头饱满，大小较均匀，畸形比例小于 5% ，可食 部分比例：96%  2.鲜度：蒂新鲜，个体透亮且有一定硬度  3.颜色：红色  4.直径：5-9cm 5.长度：6-15cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 芥兰头 |  | 1.外观：大小基本均匀，椭圆形, 允许有少许裂口，但不能腐 烂， 可食部分比例：80%  2.)鲜度：颜色新鲜  3.颜色：绿色  4.直径：8-15cm 5.长度：5-12cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 藠头 |  | 1.外观：卵狀顆粒，略帶尖形 ，可食部分比例： 90%  2.鲜度：个大肥厚，洁白晶莹，辛香嫩糯 3.颜色：叶为绿色，茎为白色  4.直径：1-2cm  5.长度：20-30cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 香芋 |  | 1.外观：椭圆形,大小基本均匀，无挖伤，表皮有少许沙土约 2% 。允许有少许虫眼约 15% ，但虫眼直径不得超过 0.8cm,单 个商品虫眼不超过 2 个，且不影响销售 ，可食部分比例： 90%  2.鲜度：颜色新鲜 3.颜色：棕褐黄色 4.直径：8-12cm  5.长度：15-20cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 菠菜 |  | 1.外观：无黄叶，无腐烂，批次整体叶面虫眼不超过 5% ，允 许有少量泥沙，肉质根红色叶片宽而圆滑 ，可食部分比例： 90%  2.)鲜度：茎叶柔软滑嫩，水分充足（外地泡沫箱装有轻微脱 水现象为正常）  3.颜色： 肉质根红色，叶片青绿 4.直径：1-3cm 左右  5 长度：30-45cm 左右  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 齐心白 |  | 1.外观：结球白菜，大小均匀包心紧实；根削平、无黄叶、枯 老叶、烂叶，心部不腐烂，允许有 2-3 片毛叶 可食部分比 例：90%，  2.鲜度：色泽鲜爽，包心紧实，用手握捏时手感坚实 3.颜色：青绿色  4.直径：7-12cm  5.长度：30-40cm ，单个重量：0.8-1.5kg  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |
| 快菜 |  | 1.外观：梗白色、娇嫩较短、叶子淡绿色，新鲜肥嫩。无虫 眼、黄叶、枯萎、压伤，散水不要太多。  2、规格：无。  3、气滋味：无酸味、霉味及其它异味  4、包装：纸箱/塑料袋装（带孔、网状）/泡沫箱  5、运输条件：冷藏  6、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  7、拒收：仅品质问题，＞5%，拒收；实验室检测不合格，拒 收；  8、物流储存：0~3℃  9、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 春笋 |  | 1 、笋壳颜色淡黄色、有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉 洁白脆嫩、水分多，无断裂、黑斑、烂斑，笋壳干曲、壳肉 有空隙，笋根变黑、肉变色，可食部分比例：50%  2 、鲜度：笋皮光亮无霉变 3.颜色：褐黄色  4.直径：小号 8-10cm ，大号 10-13cm 5.长度：小号 15-25cm ，大号 26-35cm  6 、运输条件：常温  7 、来货堆放：限高摆放，隔墙离地，下重上轻  8 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收； 实验室检测不合格， 拒收；  8 、物流储存：0~ 10℃ |
| 秀针菇 |  | 1.外观：菌杆呈柱形菌冒呈伞状，表面光滑洁净无斑点，无腐 烂、异味 ，可食部分比例：99%  2.鲜度： 肉质肥厚鲜嫩  3.颜色：菌杆呈白色，菌帽呈褐色 4.直径：菌盖 1.8-2cm  (5)长度：菌杆 3－8cm |
| 白瓜 |  | 1.外观：整体允许碰压伤 3% ，（单个碰压伤面积少于 0.5cm² 不计算在内) ，允许有少量缺陷，但保持本品种应有的特征， 不得有偏差过大的畸形瓜可食部分比例：95%  2.鲜度：颜色新鲜 3.颜色：青白色  4.直径：4-8cm  5.长度：15-30cm ，单个重量：大的每条 0.6-0.9 ，小的 0.2-0.4 kg  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 鲜花生 |  |  | 1.外观：卵状长圆形至倒卵形 ，可食部分比例：80% 2.鲜度：略带甜味  3.颜色：果壳为淡黄色，果实有红色包衣 4.直径：1-1.5cm  5.长度：2-5cm  6 、拒收：仅品质问题，＞5% ，拒收；存在规格问题和品质 问题的，＞10% ，实验室检测不合格，拒收；  7 、物流储存：0~3℃  8 、物流卸货：轻拿轻放，下重上轻，码放整齐，限高摆放， 隔墙离地 |