

深圳市学校食堂食材采购验收参考标准

为确保学校食堂所用的食材符合法律法规及相关标准的要求，保障师生的人体健康和生命安全，根据《食品安全法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《学校食品安全与营养健康管理规定》《学校食堂建设与管理规范》（DB4403/T 163—2021）等要求制定本文件。

一、适用范围

本文件规定了学校食堂对粮食及其制品、食用油、新鲜蔬菜和瓜果、调味品、肉及肉制品、水产品、豆制品、干货、蛋类、乳制品等食材的验收要求。

学校食堂的主体可根据本文件要求，结合实际需要，制定更具体的验收标准。

二、通用要求

（一）预包装产品保质期在一年以上的，建议收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一；保质期不到一年的，收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

（二）食材质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择1、2或大（L）、中（M）等级。

（三）各种食材的感官性状无异常，无明显腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。

（四）农副产品外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽、畸形等异常情况；蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质；水果及其制品必须保证成熟、新鲜、无腐烂变质；鲜肉应肉质新鲜，具有动物检验检疫合格证明；冷冻食材要求冻实而坚硬，无化冻现象，无过度包裹冰衣的情况；鲜活水产要求鲜活。

（五）预包装食品包装整洁、完好，无破损或胀气现象；标签内容完整、清晰，详细列明产品名称、净含量（规格）、生产日期、配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等内容（具体符合 GB 7718 的要求）。

（六）非预包装食品及农产品的外包装（筐、箱、袋、盒等）整洁、牢固、标签清晰，无明显破损、发霉等现象；非预包装食品的包装应至少标注名称、生产/加工日期、保质期、供应商/生产者的名称等基本信息；未包装的农产品，应当采取附加标签、标识牌、标识带、说明书、合格证、电子秤标签等形式标明农产品的品名、产地、生产者或者销售者名称等内容（具体符合《农产品包装和标识管理办法》的要求）。

（七）预包装食品及加工食品应有生产者及供应商的《食品生产许可证》、《食品经营许可证》等有效资质证明文件；应具有半年内由第三方检测机构或质量监督部门出具的同款产品检测合格报告及本批次产品的出厂检验报告。

（八）属于无公害农产品、绿色食品、有机农产品、圳品的，

应当标注相应的标志和附带有相关证明文件。

(九)学校食堂禁用食材和禁止供应食品见表 1-1 至表 1-3；慎用食材、慎供食品及其他注意事项见表 2-1 至表 2-3。

表 1-1 禁用食材

序号	禁用原料
1	野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品、苦葫芦瓜、河鲀鱼、织纹螺、蚰类（毛蚰、泥蚰、魁蚰等）等
2	中小学、幼儿园食堂不应加工制作四季豆等高风险食品
3	有毒有害食品，如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼或黄鳝
4	浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（建议：木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1 至 2 小时且一般不超过 4 小时，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，应放冰箱冷藏且不能超过 24 小时）
5	牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器
6	亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂
7	来自受到污染海域的海产品（如赤潮等）
8	原国家卫生部和卫计委、现卫健委公布的“保健食品禁用物品名单”、“食品中可能违法添加的非食用物质名单”、“禁止或暂时不能作为普通食品的名单”以及其他禁止名单

序号	禁用原料
9	国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品
10	超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂
11	没有完整标识的散装油等其他散装食品、散装馅料、烧卤熟食，含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品
12	食品安全监督部门、教育和卫生部门认为其他不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品和食品添加剂
<p>注：原卫计委公布的保健食品禁用物品名单：八角莲、八里麻、千金子、土青木香、山莨菪、川乌、广防己、马桑叶、马钱子、六角莲、天仙子、巴豆、水银、长春花、甘遂、生天南星、生半夏、生白附子、生狼毒、白降丹、石蒜、关木通、农吉痢、夹竹桃、朱砂、米壳（罌粟壳）、红升丹、红豆杉、红茴香、红粉、羊角拗、羊躑躅、丽江山慈姑、京大戟、昆明山海棠、河鲀（河豚）、闹羊花、青娘虫、鱼藤、洋地黄、洋金花、牵牛子、砒石（白砒、红砒、砒霜）、草乌、香加皮（杠柳皮）、骆驼蓬、鬼臼、莽草、铁棒槌、铃兰、雪上一枝蒿、黄花夹竹桃、斑蝥、硫磺、雄黄、雷公藤、颠茄、藜芦、蟾酥。</p>	

表 1-2 禁止提供的食品品种

序号	禁止提供的食品品种
1	超出经营许可范围供应的食品
2	醉虾、醉蟹、咸蟹等生食淡水产品，土笋冻、冻章鱼、生食肉及肉制品

序号	禁止提供的食品品种
3	中小学和幼儿园的小卖部、超市等食品经营场所宜避免售卖高盐、高糖及高脂食品
4	采用中央厨房和集体用餐配送单位：1. 不应配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，但中央厨房以半成品形式配送后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外；2. 禁用外购散装熟食肉制品和隔餐隔夜剩余食品
5	不应供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品，并不应提供三文治

表 1-3 立即停止使用或供应的食品

序号	立即停止使用或供应的食品
1	市场监管部门或本单位食品安全自查认为存在较大食品安全风险
2	检测不合格的生活饮用水和食品、食品添加剂（含食堂或供应商自检检验呈阳性）
3	无法提供合法来源及有效采购索证证据
4	法律法规规定的其他禁止生产经营

表 2-1 慎用食材

序号	慎用食材
1	贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆
2	易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料：猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官
3	易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类（老虎斑、东星斑、苏眉等）
4	国家公布的“食品中可能易滥用的食品添加剂名单”
5	容易产生过敏的原料

表 2-2 慎供食品品种

序号	慎供食品品种
1	豆浆，因加工方法不当可引起食物中毒
2	整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块（牛扒等）等不易煮熟蒸透的食品
3	需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间：熟肉制品、凉拌菜、沙律、鲜奶制品（自制酸奶、奶昔等）、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果汁
4	直接入口的生食海产品：如海蜇、海带、海产贝类、生蚝、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制腌制、冰制品等

表 2-3 注意事项

序号	注意事项
1	尽量采购新鲜肉制品，少使用冷冻肉制品、油炸食品以及香肠、火腿、肉丸等加工肉制品等
2	禁止使用未经清洗干净或消毒的食品原材料或非食品作为菜品的围边、雕花或装饰
3	不适宜供应改刀熟食、色拉及含水分较高且容易变质的食品
4	高温易腐食品成品应保证成品制作完成至食用时间在常温下不多于 2 小时
5	参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 G《餐饮服务预防食物中毒注意事项》的易食物中毒的品种和情形
6	原则上不宜由家长或学生自带食品，如开展学校活动必须由学生自带食品的，其安全由其组织者及提供方自行负责（须提前提示有关食品安全风险和采购、存放和食用等要求），校方尽可能按集中用餐要求进行食品留样

三、技术要求

（一）粮食及其制品（包括大米、小麦粉、粉丝、粉条、挂面、面饼、生湿米面制品等）

1. 大米

（1）大米应是当年或当期新米，米粒均匀、洁白，有清香味和光泽，无异味或霉味，无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物；产品一次缝包，包装完好、整洁、无泄漏。

(2) 符合食品安全国家标准 (GB 2715、GB2762、GB2763 等) 及产品标签明示执行标准的要求。除此之外, 还应符合 GB/T 1354 普通大米二级 (含) 或优质大米二级 (含) 以上的要求, 关键指标符合表 3 的要求。

(3) 应提供含重金属指标 (镉、铅) 的产品检验合格证明。

表 3 大米关键指标

序号	项目		关键指标	
			籼米	粳米
1	加工精度		精碾	精碾
2	碎米	总量 (%) ≤	15.0	10.0
		其中: 小碎米含量 (%) ≤	1.0	1.0
3	黄粒米含量 (%) ≤		0.5	
4	互混率 (%) ≤		5.0	
5	镉 (以 Cd 计) (mg/kg) ≤		0.2	
6	铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤		0.2	
7	黄曲霉毒素 B1 (μg/kg) ≤		10	

2. 小麦粉 (面粉)

(1) 色泽正常, 具有小麦香味, 新鲜、无异味或霉味 (变), 手感细腻均匀, 松手后不成团, 制成品后感官正常。

(2) 符合食品安全国家标准 (GB 2761、GB 2762 等) 及产品标签明示执行标准的要求, 其中通用小麦粉质量等级应达到或超过国家标准 GB/T 1355 中质量等级为“特制二等”的要求 (2023 年 1 月 1 日起生产的小麦粉应达到 GB/T 1355-2021 “标准粉”

及以上的要求)。关键指标符合表 4 的要求。其他特殊用途小麦粉应在标签明确标注具体用途和用法。

表 4 通用小麦粉关键指标

序号	项目	关键指标
1	镉 (mg/kg) ≤	0.1
2	锑 (mg/kg) ≤	1
3	玉米赤霉烯酮 (μg/kg) ≤	60
4	脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (μg/kg) ≤	1000
5	黄曲霉毒素 B1 (μg/kg) ≤	5
6	苯并[a]芘 (μg/kg) ≤	5
7	偶氮甲酰胺 (g/kg) ≤	0.045

注：偶氮甲酰胺限 2022 年 3 月 7 日（含）之后抽取的样品检测。

3. 粉丝

(1) 颜色洁白、均匀，有光泽，呈半透明状；丝条粗细均匀，无并丝；柔韧有弹性，复水后有柔软、滑爽；无肉眼可见杂质。

(2) 符合食品安全国家标准 GB 2713 的要求及产品明示执行标准的要求；散装产品具有包装防护措施，防止外来污染。

4. 挂面

(1) 面条大小均匀、长短基本一致，颜色均匀、无异色，无酸味、霉味及其他异味，无肉眼可见异物。

(2) 符合食品安全国家标准（GB 2761、GB2762 等）及产

品标签明示执行标准的要求，关键指标符合表 5 的要求。

表 5 挂面关键指标

序号	项目	关键指标
1	自然断条率 (%) ≤	5.0
2	熟断条率 (%) ≤	5.0
3	烹调损失率 (%) ≤	10.0
4	铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.2

5. 生湿面制品

(1) 均匀白色或与添加的原辅料相对的颜色，均匀一致；具有面团的香味，无酸味（酸度 $\leq 2^{\circ}T$ ）、霉味及其他异常气味；无肉眼可见杂质。

(2) 预包装产品应有明确的生产日期、保质期及储存条件，且运输和存储的条件与标示条件相符；散装产品应有简易包装，能防止外来污染（防尘），通过加贴、附带说明等方式展示生产/加工日期、保质期和储存条件。

6. 其他粮食及其制品

具有该品种应有的颜色、形状和质地，色泽、大小相对较均匀，无霉味、酸败味及其他不适气味；水分含量适中，无明显潮湿的情况。无异、杂物。

(二) 食用油

应为预包装食用植物油；建议使用非转基因植物油；食用油的食品安全指标应符合 GB 2716、GB 2761 和 GB 2762 的规定，

其中关键技术指标见表 6。

1. 大豆油

(1) 整体呈淡黄色至橙黄色，澄清透明，油质均匀一致，无悬浮物或沉淀物；无异味。

(2) 应按 GB/T 1535 的要求选择一级或二级的大豆油。

2. 玉米油

(1) 整体呈淡黄色至橙黄色，澄清透明，油质均匀一致，无悬浮物或沉淀物；具有玉米的气味，无哈喇味和其他异味。

(2) 玉米油的质量指标不低于 GB/T 19111 的二级成品玉米油的技术要求。

3. 菜籽油

(1) 整体呈淡黄色至橙黄色，澄清透明，油质均匀一致，无悬浮物或沉淀物；具有油菜籽的特殊气味，无异味。

(2) 菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536 的二级压榨成品菜籽油的技术要求。

4. 花生油

(1) 常温下呈黄色至橙黄色，澄清透明，油质均匀一致，无悬浮物或沉淀物；具有花生香味，无异味。

(2) 花生油的质量指标不低于 GB/T 1534 的二级压榨成品花生油或二级浸出成品花生油的技术要求。

5. 米糠油

(1) 常温下呈浅黄色至黄色，澄清透明，油质均匀一致，

无悬浮物或沉淀物；无异味。

(2) 米糠油质量不低于 GB/T 19112 二级的要求。

6. 调和油

(1) 常温下呈浅黄色至深黄色，澄清透明，油质均匀一致，无悬浮物或沉淀物；无异味。

(2) 标签或附带说明书应明确列出调和油的原料或配比。

表 6 食用油关键指标

序号	项目	关键指标		
		大豆油、玉米油、 菜籽油、花生油	米糠 油	调和 油
1	酸价 (KOH) (mg/g) ≤	2.0	0.30	2.5
2	过氧化值 (g/100g) ≤	0.25		0.20
3	溶剂残留量 (mg/kg)	不得检出 (即 < 10 mg/kg)		

注：除玉米油之外的产品检测溶剂残留量。

(三) 新鲜蔬菜和瓜果

1. 新鲜蔬菜

(1) 蔬菜新鲜，无明显黄叶、萎蔫、腐烂、发芽、畸形、虫蛀等异常情况，其中，叶菜类、豆类（荚不可食类除外）和净菜的整体利用率不得低于 95%；蔬菜类感官基本要求见表 7。

(2) 配送前采样检验，提供农药残留检测合格报告（农药残留快检项目应该参考表 8）。

表 7 蔬菜类感官要求

类别	常见品种	感官要求
叶菜类	大白菜、小白菜、菜心、生菜、油菜、菠菜等	色泽鲜亮、切口不变色，叶片挺而不萎焉，无明显黄叶、腐烂叶；质地脆嫩。
根茎类	萝卜、土豆、红薯、芋头、莲藕、淮山等	个体均匀，无发芽、变色等现象。
瓜果类	南瓜、黄瓜、苦瓜、茄子、西红柿等	无明显斑点、畸形、过熟；表皮无明显损伤、变色、生虫等现象。
豆类	豌豆、扁豆、荷兰豆等	色泽鲜绿，豆荚肉厚，无明显褐斑、畸形、生虫等现象。
食用菌类	香菇、木耳、金针菇等	外形饱满、无明显失水、腐烂、发霉或变色等现象。

表 8 蔬菜类农药残留快速检测项目

品种类别	检测项目	备注
蔬菜	有机磷和氨基甲酸酯类	野菜例如香椿加检亚硝酸盐，多菌灵限韭菜、抱子甘蓝、结球莴苣、番茄、茄子、黄瓜、西葫芦、菜豆、芦笋、辣椒检测；百菌清限洋葱、抱子甘蓝、头状花序芸薹属类蔬菜、菠菜、普通白菜、
	毒死蜱（胶体金法）	
	克百威（胶体金法）	
	水胺硫磷（胶体金法）	
	多菌灵（胶体金法）	
	百菌清（胶体金法）	

品种类别	检测项目	备注
		叶用莴苣、芹菜、大白菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄瓜、西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、豇豆、菜豆、食荚豌豆、菜用大豆、根茎类蔬菜、马铃薯检测

2. 新鲜水果

(1) 色泽正常；成熟度适中，无明显过生或过熟现象；果形均匀、无畸形果；表皮无明显异常斑点、虫蛀、损伤等现象；口感较好，具有该品种水果特有的风味，无异味。

(2) 配送前采样检验，提供农药残留检测合格报告（农药残留快检项目应该参考表9）。

表9 水果类农药残留快速检测项目

品种类别	检测项目
水果	有机磷和氨基甲酸酯类
	毒死蜱（胶体金法）
	克百威（胶体金法）
	水胺硫磷（胶体金法）

(四) 调味品(包括食盐、酱油、醋、香辛料等)

1. 食盐

(1) 应为预包装产品，符合产品明示执行标准、明示指标及食品安全国家标准 GB 2721 的要求。

(2) 产品包装完好，标签内容清晰明确，明确标注食盐含量、碘含量（无碘盐除外）；食盐颜色洁白、颗粒大小均匀一致，无结块现象。

2. 酱油

(1) 应为预包装产品，符合产品明示执行标准、明示指标及食品安全国家标准 GB 2717 的要求，质量指标不低于 GB/T 18186 的二级酱油技术要求，特征指标(氨基酸态氮) ≥ 0.7 g/100 mL。

(2) 红褐色或棕褐色液体，有光泽，酱香较浓郁，无不良气味。

3. 食醋

(1) 应为预包装产品，符合产品明示执行标准、明示指标及食品安全国家标准 GB 2719 的要求，特征指标（总酸） ≥ 3.5 g/100 mL。

(2) 具有食醋应有的滋气味，味道纯正；不浑浊，可有少量沉淀，无异物。

4. 香辛料

符合该产品应有的形态和特征，颜色、气味正常，无杂物，无发霉、结块等异常状况。

(五) 肉及肉制品(包括鲜、冻畜禽肉、肉制品)

1. 鲜畜禽肉

(1) 鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707、GB 16869 的要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章（猪肉还需有肉品品质检验合格证明及验讫印章）。

(2) 各类鲜畜禽肉的感官及关键指标见表 10 和表 11。

表 10 感官要求

类别	项目	鲜肉	冻肉	参考依据
猪肉	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有色泽，色鲜红；脂肪呈乳白，无霉点	GB 2707 GB/T 9959.1 GB/T 9959.2
	黏度	外表微干或微湿润，不粘手	外表及切面湿润，不粘手	
	弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复；瘦肉肉质紧密，有坚实感	肉质紧密，有坚实感	
	气味	具有鲜猪肉正常气味，无异味	具有冻猪肉正常气味，无异味	
	肉眼可见异物	无正常视力可见外来异物	无正常视力可见外来异物	
	煮沸	煮沸后肉汤透明澄	煮沸后肉汤透明澄	

类别	项目	鲜肉	冻肉	参考依据
	后肉汤	清，脂肪团聚于液面，具有香味	清，脂肪团聚于液面，无异味	
牛肉	色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白色或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色	GB 2707 GB/T 17238
	粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	
	弹性（组织状态）	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	
	气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味	
	肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	
	煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具特有香味	透明澄清，脂肪团聚于液面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味	
羊肉	色泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红，有光泽；脂	肌肉有光泽，色泽鲜艳；脂肪呈乳白色、	GB 2707

类别	项目	鲜肉	冻肉	参考依据
		肪呈乳白色、淡黄色或黄色	淡黄色或黄色	GB/T 9961
	粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手	表面微湿润，不粘手	
	弹性（组织状态）	肌纤维致密，有韧性，富有弹性	肉质紧密，有坚实感，肌纤维致密有韧性	
	气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味	
	肉眼可见异物	不得检出	不得检出	
	煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具特有香味	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味	
禽肉	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽	GB 2707
	弹性（组织状态）	肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原状	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状	GB 16869

类别	项目	鲜肉	冻肉	参考依据
	态)			
	气味	具有禽类品种应有的气味, 无异味	具有禽类品种应有的气味, 无异味	
	肉眼可见异物	无正常视力可见外来异物, 不得检出大于 1cm^2 的淤血面积(S), $0.5\text{cm}^2 < S \leq 1\text{cm}^2$ 的片数不得超过抽样量的2%; 每10kg中, 长度超过12mm的羽毛或直径超过2mm的羽毛根不得超过1根	无正常视力可见外来异物, 不得检出大于 1cm^2 的淤血面积(S), $0.5\text{cm}^2 < S \leq 1\text{cm}^2$ 的片数不得超过抽样量的2%; 每10kg中, 长度超过12mm的羽毛或直径超过2mm的羽毛根不得超过1根	
	加热后肉汤	透明澄清, 脂肪团聚于液面, 具有禽类品种应有的滋味	透明澄清, 脂肪团聚于液面, 具有禽类品种应有的滋味	

表 11 鲜、冻畜禽肉关键技术指标

类别	项目	指标	检验方法
畜禽肉	挥发性盐基氮氮/ (mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
猪肉	水分含量/%	≤ 76.0	GB 18394
牛肉		≤ 77.0	

类别	项目	指标	检验方法
羊肉		≤ 78.0	
鸡肉		≤ 77.0	
禽肉	菌落总数/(cfu/g)	≤ 1000000	GB/T 4789.2
	大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 10000	GB/T 4789.3

2. 冻畜禽肉

(1) 冻鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707、GB 16869 的要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章（猪肉还需有肉品品质检验合格证明及验讫印章）。

(2) 肉体冻结坚硬，无变质、无化冻现象；需有相关检验、检疫及相关合格证明；并清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重不少于 94%；解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

(3) 冻畜禽肉解冻后的感官及关键指标符合表 8 和表 9 的要求。

3. 腌腊肉制品

(1) 应符合食品安全国家标准 GB 2730 及产品明示质量标准的的要求，其中关键指标见表 12。

表 12 腌腊肉制品关键指标

序号	项目	关键指标
1	过氧化值 (g/100 g) ≤	0.5 (火腿、腊肉、腊肠) 1.5 (腌腊禽制品)
2	三甲胺氮 (mg/100 g) ≤	2.5

(2) 腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊香味；腊肠的肠衣干燥，无发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

(六) 水产品(包括鲜活水产品、冷冻水产品及水产制品)

1. 鲜活水产品 (鱼、虾、蟹和贝类)

鲜活、大小规格基本一致，体表无明显碰撞伤，质量符合食品安全国家标准 GB 2733、GB 31650 及产品明示质量标准的要求，其中关键指标见表 13。

表 13 鲜、冻水产品关键指标

序号	项目	关键指标
1	挥发性盐基氮 (mg/100 g) ≤	30 (海水鱼、虾) 25 (海蟹) 20 (淡水鱼、虾) 15 (冷冻贝类)
2	组胺 (mg/100 g) ≤	40 (高组胺鱼类) 20 (其他海水鱼类)
3	镉 (mg/kg)	0.1 (鱼类)

序号	项目	关键指标
	≤	0.5 (甲壳类) 2.0 (双壳类、腹足类、头足类、棘皮类)
4	无机砷 (mg/kg) ≤	0.1 (鱼类) 0.5 (其他)
5	甲基汞 (mg/kg) ≤	1.0 (肉食性鱼类) 0.5 (其他)
6	麻痹性贝类毒素 (MU/g) ≤	4 (贝类)
7	腹泻性贝类毒素 (MU/g) ≤	0.05 (贝类)

2. 冷冻水产品（鱼、虾、蟹和贝类）

(1) 冷冻水产品冻结结实，大小规格基本一致，无变质、无化冻现象；解冻后感官状态正常，无腐败变质气味，冻水产类食品解冻后净重不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

(2) 产品质量符合食品安全国家标准 GB 2733 及产品明示质量标准的要求，其中关键指标见表 11。

(七) 豆制品

1. 质量符合食品安全国家标准 GB 2712 的要求。
2. 具有相应产品固有的色、香、味等状态，无杂质，无其他

不良气味。

(八) 蛋类

1. 鲜蛋蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋内无黑点及异物。

2. 符合食品安全国家标准（GB 31650、GB 2762、GB 2749）及产品标签明示执行标准的要求，关键指标符合表 14 的要求。

表 14 关键指标

序号	项目	要求
1	铅（mg/kg）≤	0.2（鲜蛋）； 0.5（皮蛋）
2	恩诺沙星残留量（恩诺沙星与环丙沙星之和）	不得检出
3	氟苯尼考	不得检出

3. 产品标签内容清晰，明确标注产品的品名、商标、生产日期、保质期、产地、储存条件等相关信息，并与合同文件及供（送）货单内容一致。

(九) 干货(包括蔬菜干制品、干制食用菌、水产干制品等)

1. 预包装产品包装完整，无破损；散装产品应有简易包装且能避免潮湿。

2. 产品规格大小整齐、均匀、完整，无虫蛀，无杂质，保持应有的色泽；整体干爽、无霉烂、无异常气味。

3. 干制食用菌应符合 GB 7096 的要求；水产干制品应符合

GB 10136 的要求；藻类干制品（例如紫菜、干海带）应符合 GB 19643 的要求，关键指标见表 15。

表 15 关键指标

序号	项目	要求
1	水分 (g/100g) ≤	13 (香菇干制品) 15 (银耳干制品) 12 (其他食用菌干制品)
2	米酵菌酸 (mg/kg) ≤	0.25 (银耳)
3	过氧化值 (g/100g) ≤	0.6 (水产干制品)
4	二氧化硫残留量 (g/kg) ≤	0.2 (干制蔬菜) 0.05 (干制食用菌及藻类)

(十) 乳制品

1. 以生牛乳为主要原料加工，不得使用、不得添加复原乳及营养强化剂。

2. 符合食品安全国家标准及产品标签明示执行标准的要求（参考表 16），关键指标符合表 17 的要求。

表 16 乳制品相关标准

序号	相关标准
1	GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
2	GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
3	GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
4	GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

序号	相关标准
5	T/DAC 004 学生饮用奶 纯牛奶
6	T/DAC 005 学生饮用奶 灭菌调制乳

表 17 乳制品关键指标

序号	项目	低温鲜牛奶(巴氏杀菌乳)	常温纯牛奶(灭菌乳)	低温酸牛奶		调制乳
				发酵乳	风味发酵乳	
1	脂肪/ (g/100g) ≥	3.1	3.6	3.1	2.5	2.9
2	蛋白质/ (g/100g) ≥	2.9	3.0	2.9	2.3	2.4
3	铅 (mg/kg) ≤	0.02				
注：脂肪仅适用于全脂巴氏杀菌乳、全脂灭菌乳、调制乳和发酵乳仅适用于全脂产品。						

附表 相关产品标准

序号	产品		相关标准
1	种植业产品	蔬菜类	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 22556 豆芽卫生标准 国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年 第 11 号）
		水果类	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
		豆类、生干坚果与籽类食品	GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最

序号	产品	相关标准
		大残留限量 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
2	养殖业产品 畜禽肉类	GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 16869-2005 鲜、冻禽产品 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量 GB/T9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉 GB/T 9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉 GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉 GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉 GB 18394-2020 畜禽肉水分限量 农业农村部公告第250号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单 整顿办函〔2010〕50号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》的通知 食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整

序号	产品	相关标准
	鲜蛋	治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知 整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
3	水产品	GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁

序号	产品	相关标准
		止使用的药品及其他化合物清单 291
4	小麦粉	GB/T 1355 小麦粉 GB/T 8607 高筋小麦粉 GB/T 8608 低筋小麦粉 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 卫生部公告〔2011〕第4号 卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告
	大米	GB 1354 大米 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB/T 22438 地理标志产品 原阳大米 GB/T 20040 地理标志产品 方正大米 GB/T 19266 地理标志产品 五常大米
	其他粮食加工品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物

序号	产品		相关标准
			限量
5	食用 油	食用植物 油	GB 2716 食品安全国家标准 植物油 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB/T 1534 大豆油 GB/T 1534 花生油 GB/T 1536 菜籽油 GB/T 1537 棉籽油 GB/T 8233 芝麻油 GB/T 8235 亚麻籽油 GB/T 10464 葵花籽油 GB/T 11765 油茶籽油 GB/T 15680 棕榈油 GB/T 18009 棕榈仁油 GB/T 19111 玉米油 GB/T 19112 米糠油 GB/T 22327 核桃油 GB/T 22465 红花籽油 GB/T 22478 葡萄籽油 GB/T 22479 花椒籽油

序号	产品	相关标准
		GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油 GB/T 35026 茶叶籽油 SB/T 10292 食用调和油
	食用动物油	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂 GB/T 8937 食用猪油
6	油脂及其制品	GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品 GB/T 38069 起酥油
7	调味品	GB 2717 食品安全国家标准 酱油 GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱 GB 2719 食品安全国家标准 食醋 GB 2720 食品安全国家标准 味精 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致

序号	产品	相关标准
		病菌限量 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精） GB/T 18186 酿造酱油 GB/T 18187 酿造食醋 GB/T 21999 蚝油 SB/T 10371 鸡精调味料 SB/T 10415 鸡粉调味料 SB/T 10416 调味料酒 食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知 整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知 产品明示标准和质量要求 相关的法律法规、部门规章和规定
8	肉制品	GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品 GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物

序号	产品	相关标准
		限量 GB/T 23586 酱卤肉制品 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病 菌限量 SB/T 10381 真空软包装卤肉制品 食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法 添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整 治领导小组关于印发《食品中可能违法添 加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品 种名单（第一批）》的通知 整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整 顿工作办公室关于印发《食品中可能违法 添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂 品种名单（第五批）》的通知
9	乳及乳制品	GB 5420 食品安全国家标准 干酪 GB 13102 食品安全国家标准 炼乳 GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉 GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶 油、无水奶油 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

序号	产品	相关标准
		卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告
10	饮料	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 7101 食品安全国家标准 饮料 GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水 GB 17323 瓶装饮用纯净水 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆） GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水 GB/T 10792 碳酸饮料（汽水） GB/T 21733 茶饮料
11	方便食品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

序号	产品	相关标准
		GB 17400 食品安全国家标准 方便面 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病 菌限量
12	饼干（其他）	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使 用标准 GB 7100 食品安全国家标准 饼干
13	罐头食品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使 用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒 素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物 限量 GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
14	速冻食品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使 用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒 素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物 限量 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制 品 SB/T 10379 速冻调制食品

序号	产品	相关标准
15	薯类和膨化食品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量 QB/T 2686 马铃薯片
16	糖果制品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 9678.2-2014 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品 GB 17399 食品安全国家标准 糖果 GB 19299 食品安全国家标准 果冻
17	茶叶及相关产品	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 19965 砖茶含氟量
18	蔬菜制品	GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

序号	产品	相关标准
		GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
19	水果制品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯 GB/T 22474 果酱
20	炒货食品及坚果制品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
21	蛋制品	GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物

序号	产品	相关标准
		限量 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病 菌限量
22	食糖	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使 用标准 GB 13104 食品安全国家标准 食糖 GB/T 317 白砂糖 GB/T 1445 绵白糖 GB/T 15108 原糖 GB/T 35883 冰糖 GB/T 35884 赤砂糖 GB/T 35885 红糖 GB/T 35888 方糖 QB/T 1173 单晶体冰糖 QB/T 1174 多晶体冰糖 QB/T 1214 方糖 QB/T 2343.1 赤砂糖 QB/T 2685 冰片糖 QB/T 4092 糖霜 QB/T 4093 液体糖 QB/T 4095 黄砂糖 QB/T 4561 红糖 QB/T 4562 块糖 QB/T 4563 金砂糖

序号	产品	相关标准
		QB/T 4564 精幼砂糖 QB/T 4565 全糖粉 QB/T 4566 黄方糖 QB/T 4567 黑糖 QB/T 5006 姜汁（粉）红糖
23	水产制品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
24	淀粉及淀粉制品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
25	糕点	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病

序号	产品	相关标准
		菌限量 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品 SB/T 10377 粽子 食品整治办〔2009〕5号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知
26	豆制品	GB 2712 食品安全国家标准 豆制品 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
27	蜂产品	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 9697 蜂王浆 GB/T 21532 蜂王浆冻干粉 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜 GB 31636 食品安全国家标准 花粉

序号	产品	相关标准
		GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 农业农村部公告 第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单 农业部公告 第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量