

食材采购配送合同

甲方：潢川县第二中学

乙方：河南育鲜联实业有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，在项目编号为潢财公开招标-2026-20 一包的项目中，乙方作为第一中标候选人中标。根据《中华人民共和国民法典》之规定，经甲乙双方充分协商，订立本合同。

一、合同期限

2026 年 9 月 22 日至 2027 年 9 月 21 日。

二、合同标底

食材采购并免费配送到校，包括但不限于：猪肉、禽肉等荤食类、大米、面粉等主食材、鸡蛋类、蔬菜豆制品类、食用油及辅料类，具体要求详见合同附件。

三、合同价格

以实际采购数量、价格计算出每次配送价款

送货前乙方根据采购需求向甲方报价。甲方参考当地或毗邻县发改委物价部门定期发布的市场调查价，每两周由询价小组进行询价后定价，价格不高于当地大型超市同种食材平均价格，送货前通知乙方，双方无异议后配送。

根据乙方中标时的投标文件，在实际结算时，按照配送食材总价款，折扣 5% 后，作为最终结算价。

四、交货时间及地点：

1. 乙方在每次采购按要求的时间内全部交付并完成；
2. 乙方自定运输方式，将中标货物合同标的送达甲方指定地点。

五、质量要求

1. 所供货物（食材）必须是符合国家产品质量标准、卫生标准，严禁假冒伪劣，严禁以次充好。

2. 乙方若未严格履行投标时各项承诺、提供产品质量不符合要求或提供质次价高商品等情形，甲方不予接收；

3. 乙方在所供产品的有效期内，应对产品质量、价格负责。

六、包装及运输要求

1. 包装标准：包装严密，包装材料应符合产品包装材料卫生标准。

2. 运输：运输时应外加纸箱或木箱等包装物，运输工具应清洁、无异味，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

3. 贮存：食材食品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的仓库中。

4. 标签标识：标明货物名称、净含量、注意事项等内容。

5. 不得供应假冒、伪劣、过期霉变等不合格商品。

七、验收

1. 乙方配送前向甲方提供：

- 供应商营业执照、食品经营许可证（经营范围要含生鲜/食材配送，在有效期内）
- 配送负责人、随车送货人员有效健康证
- 配送车辆信息（车牌号、车辆消毒制度、冷链设备校验记录）
- 大宗原料上游供货商资质（米面油等厂方资质等，备查）。

2、乙方接甲方供货通知后，按甲方订单及时按规定的商品名称、规格、数量准时送货至甲方指定地点，且携带配送单及相关批次商品合格证等，相关单据由甲方验收合格后签字确认，作为定期结算的依据（验收标准见合同后附件内容）。

2. 甲方对乙方所供的每批商品应进行验收。入库过程中如发现乙方所供商品，与订货清单不符（名称、规格不符）、临近保质期商品、霉变、假冒伪劣、过期商品、涨袋、熔袋等质量问题，甲方有权拒收或退货。

3. 无正当理由，甲方不得拒绝接收乙方依照甲方订货清单所送商品，如甲方无故拒收，造成的损失甲方应承担赔偿责任。

八、付款方式

1. 乙方提供符合要求的结算票据；

2. 货物送至招标人指定地点后，以一个月为一个周期，次月 15 日前从单位财政账户支付全部货款。财政原因资金不能及时到账的不视为甲方违约。

八、违约责任

1. 乙方缴纳履约保证金壹拾伍万元，甲方将款项存放于财政账户，不计息，合同期满返还乙方。如合同期内乙方提前解约或出现食材质量或安全问题，保证金不予退还。

2. 乙方不能按时交货或因不可抗力的原因不能按时交货而未在供货周期内书面或电话告知甲方的，因此造成甲方损失的，赔偿相应损失，同时应向甲方偿付当月（当月不足一个月的，上溯至 30 天内，下同）结算款 5% 的违约金。

3. 乙方所交货物的名称、规格、质量、数量等不符合合同规定，按违约处理，并赔偿由此给甲方带来的损失。

4. 因乙方原因出现食品安全问题，引发发生群体性食品安全事件的，乙方须承担全部赔偿责任，包括但不限于承担全部人身损害赔偿、医疗费、诉讼费、保全费、律师费、差旅等费用。乙方还应当向甲方支付当月食材总价款的 30% 作为违约金，甲方同时有权单方解除供货合同。

因乙方所供商品质量问题被相关监管部门查处的，或因甲方质量、价位问题造成甲方食堂被上级主管部门问责的，造成的损失由乙方承担，另外扣除当月结算总价款的 10%。甲方拒收不合格食材后，乙方须在【1 小时】内重新配送合格食材，且每次扣除当月结算总价款的 5%；逾期未能补送造成食堂无法供餐，属于重大违约，甲方有权解除合同。

5、乙方出现下列情形之一，甲方有权单方面解除本食材供货合同，无需承担违约责任：（1）发生食品安全事故；（2）同一个学期累计三次以上食材验收不合格；（3）无故停止供货，影响食堂正常开餐。

九、由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能安全履行的理由，在取得有关权威部门的证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、本合同如发生纠纷，甲乙双方协商解决，协商不成的，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、本合同自签字之日起生效，甲乙双方均不得随意变更或解除合同。

十二、合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，作出补充约定，补充约定与本合同具有同等法律效力。

十三、本合同一式五份，甲方执二份、乙方执二份，上报潢川县教育体育局一份。具体内容以合同签订时甲、乙双方协商为准。

(甲方)：(公章)

法定代表人或授权代理人：(签字)

字)

地 址：

开户银行：

账 号：

电 话：

2026 年 9 月 23 日

(乙方)：(公章)

法定代表人或授权代理人：(签字)

地 址：

开户银行：

账 号：

电 话：

2026 年 9 月 23 日

合同附件

第五章 采购需求

一、项目情况

- 1、项目编号：潢财公开招标-2026-20
- 2、项目名称：潢川县第二中学食堂食材采购、食堂食品加工劳务项目
- 3、就餐概况：九年级学生 1310 人，就餐人数 1100 人；餐标：中餐 10 元、晚餐 8 元，合计 18 元/天，全学年按 180 天计算；七年级学生预计 300 人，预计就餐人数 200 人；餐标：中餐 10 元、晚餐 8 元，合计 18 元/天，全学年按 180 天计算。
- 4、采购方式：公开招标
- 5、采购内容：食材的采购与配送，包括但不限于：猪肉、禽肉等荤食类、大米、面粉等主食材、鸡蛋类、蔬菜豆制品类、食用油及辅料类，具体要求详见招标文件“第五章 采购需求”。
- 6、服务要求：符合现行国家、行业、地方相关规范及采购人要求。
- 7、服务期限：一年。
- 8、合同履行期限：同服务期限。

二、质量要求

- (一) 所有封装食品不得超过距保质期 1/3 日期；
- (二) 米、面、杂粮等必须符合国家最新相关标准，具有 SC 食品质量安全生产许可证，必须是当年或当期新米（面或粮）；
- (三) 食用油、调味品等必须具有 SC 食品质量安全生产许可证，要有生产日期、保质期、净重等；
- (四) 蔬菜必须新鲜、完整、无虫害、无烂叶，符合国家蔬菜质量安全标准，并提供市场相关安全性检测样本报告；
- (五) 冻冷食品、豆制品必须为厂家生产的品牌，具有 SC 标志、有生产日期、保质期、净重等。
- (六) 所有食材均不得采用转基因类食材；
- (七) 本目录未涉及到的食材，以采购人实际采购通知单为准；
- (八) 采购的货品必须在采购人规定的时间内送达。

三、服务要求

- (一) 中标单位必须对其售出的产品提供良好的售后服务，对因产品质量造成的问

题要进行免费更换。

(二) 出现问题接到用户通知后, 2 小时内响应, 4 小时内到达用户现场并解决问题。
(特殊情况另行商议)

(三) 中标人提供详细的售后服务承诺。

(四) 中标人具有相应质量保障措施;

(五) 配送货物要求:

1. 保证供应的货品卫生、质量及包装符合《中华人民共和国食品卫生法》规定的指标, 并按规定在供货时提供相关的检验检疫报告。

2. 按照餐厅申购单的要求提供货品, 不得随意更换品牌、规格、数量。

3. 具备冷藏车配送的能力, 对生、活、冷、鲜、干等食材配备有保鲜仓库、冷藏仓库、干货仓库等设施设备, 规范整洁, 功能齐备。

4. 员工素质高, 所有员工凭健康证上岗, 有丰富的配送经验。

5. 食材质量标准应符合:

(1) 餐厅常见蔬菜验收质量标准 (见附件 1: 餐厅常见蔬菜验收质量标准);

(2) 速冻米面制品国标: GB19295-2011;

(3) 肉类标准: GB18394-2001《畜禽肉水分限量》、GB 2707-2005《鲜(冻) 畜肉卫生标准》、《食品安全国家标准食品中污染物限量》;

(4) 固态调味料标准: (见附件 2: 固态调味料标准);

四、食材供应考核方案

(一) 蔬菜配送

1. 乙方每日按时根据采购人的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量不计运费配送到采购人指定地址, 由采购人食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后配合将食材送达指定位点。

2. 乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格(或略低于市场价格), 须保证蔬菜质量(无毒无害、不变色、不腐烂变质), 否则, 甲方可以拒绝购买, 发现质量问题双倍赔付。

3. 若因乙方蔬菜残留有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4. 若因乙方不按时按量配送蔬菜给采购人造成的损失, 甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5. 乙方要尽最大努力为采购人做好配送服务, 服从管理, 积极为采购人节约采购成本并提出合理化建议, 不哄抬物价, 不推荐价格过高的蔬菜。

(二) 禽畜肉配送

1. 乙方每周根据采购人的需要, 将新鲜禽兽肉按所需数量不计运费配送到采购人, 由采购人食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后送达指定位点。

2. 乙方所配送的禽兽肉, 必须是经过兽医部门检疫过的, 不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3. 乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格(或略低于市场价格), 并随市场的波动而变化。

4. 若因乙方不按时按量配送禽兽肉给采购人造成的损失, 甲方将从乙方售肉款中扣抵。

(三) 食用油、干菜、调料配送

1. 乙方根据采购人的需要, 将食用油等物品按所需数量不计运费配送到采购人, 由采购人食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后送达指定位点。

2. 乙方所配送的食用油等物品, 应有出产检验合格证, 保质期 1 年的物品不能超过出厂日期一个月以上, 保质期 1 年以上的物品不能超过出厂日期三个月以上。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3. 乙方货物送达时, 在乙方、采购人证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4. 乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场零售价格(或略低于市场价格), 具体以合同相关条款确认的内容为准, 并随市场的波动而变化。

5. 若因乙方不按时按量配送食用油等物品给采购人造成的损失, 甲方将从乙方售油款中扣抵。

五、食材采购价格要求

按需采购和供应, 采购物资的品种和数量以采购方通知为准。供货期间, 根据实际情况清单中未列出产品, 由中标单位按照比质比价原则进行供货, 实际配送时, 参考当地或毗邻县发改委物价部门每周市场调查价, 由询价小组进行询价后决定, 不高于当地大型超市同种食材平均价格, 送货前通知乙方。

六、食堂食材采购质量验收标准

(一) 畜肉、禽肉类、奶制品产品必须具有动物检验检疫证明或“QS”食品质量认证标志, 且必须符合食品卫生安全法要求, 猪、牛、羊肉臀体部位需加盖定点屠宰及动物检疫公章。

(二) 鲜猪肉食品质量需达到三级(含三级)以上标准。鲜度标准: 肉质有弹性, 手指轻按、陷地方马上按复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿

润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。

(三) 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。

(四) 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

(五) 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。

(六) 鲜鸡质量标准：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。

(七) 投标人须具有健全的水产品质量安全管理制度，水产品的产地证明、检验合格证明，且必须符合食品卫生安全法要求。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不得含有有毒有害物质。水产品的原料的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(八) 豆制品类食品应具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂应符合相关卫生标准要求，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合食品添加剂使用卫生标准规定。

(九) 无公害蔬菜质量要求：具有该蔬菜可食用时应有的特性，成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害为害状及机械损伤，农药残留量应低于国家规定标准。

(十) 无公害水果质量要求：颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度应具有该品种应有的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量应低于国家规定标准。投标人向招标人所供瓜果类食品需达到三级（含三级）以上标准。

七、食品安全要求

1. 每年至少两次及以上送检到有资质的第三方检测机构并出具有产品检测合格报告。

2. 中标人从生产加工单位、生产基地、流通经营单位采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（或签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并在送货给采购人复印件存档。

3. 严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求（48 小时）、留样数量要求（100 克），并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

八、结算方式

按月结算。结算价按照其投标文件中的承诺，按配送单总金额的 95% 开票结算。

九、其他

中标人应保证所提供的产品必须是安全合格产品，有保质期的物资保质期需在有效保质期的 1/3 以上（含），因产品问题而发生的食物中毒等群体事故，由投标人承担经济赔偿责任及其他法律责任

附件 1：餐厅常见蔬菜验收质量标准

小白菜：梗白色、较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。

青菜：梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。

油菜：梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足。

韭菜：叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长 20 厘米以内。

韭黄：叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。

香芹：别名旱芹，叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约 30 厘米。

水芹：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约 30 厘米

西芹：叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。

菠菜：颜色碧绿、鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。

生菜：颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。

空心菜：叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色、易折断，棵株约 15 厘米。

西洋菜：颜色淡绿或深经绿，茎细嫩脆、易折断，水分充足，棵株挺直。

麦菜：叶淡绿、肥厚、嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，

稍有苦涩味。

芥菜：叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足。

苋菜：主要有红、绿两种苋菜，叶为绿色或红色，叶大薄软、有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直、水分充足。

菜心：颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直、水分充足。

芥蓝：颜色墨绿、叶短少、有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。

小葱：叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长 15-30 厘米。

胡葱：叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长 15-30 厘米。

青蒜：叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白，水分充分，外表无水。

香菜：翠嫩、挺直、根部无泥，香气重，水分充足。

青椒：长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉层中等。

西椒：柿形或灯笼状，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜。

46 辣椒：细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重。

红椒：颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别。

番茄：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸。

大白菜：外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。

大葱：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约 50 厘米。

茄子：色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。

莴笋：笋形粗壮、条直、均匀、叶绿色、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。

蒜薹：颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。

花菜：花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。

西兰花：花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

黄瓜：颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少。

冬瓜：皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。

丝瓜：有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜、条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。

苦瓜：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦。

毛瓜：颜色翠绿、有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小，形正，有一定硬度。

南瓜：颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。

瓠瓜：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩。

佛手瓜：颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正。

角瓜：黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定的硬度、尾蒂有毛刺。

豇豆：颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。

毛豆：颜色青绿、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。

青豆：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。

四季豆：颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。

荷兰豆：豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。

黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

土豆：颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。

洋葱：鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。

红薯：颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。

蒜头：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。

胡萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。

青萝卜：颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重。

白萝卜：颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中。

藕：表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为 3-4 节。

茭白：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。

冬笋：笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。

竹笋：笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。

茨菰：外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净，肉乳白细腻。

香菇：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。

平菇：菌为洁白色、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。

草菇：顶部颜色为鼠灰色、根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满、菌膜未破，温度适中。

豆腐：豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐外形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味。

凉粉：颜色为淡绿色或洁白色，晶莹透亮，厚薄一致，富有弹性，入口清凉滑嫩。

香干：颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好，香味浓郁。

千张：颜色淡黄、有光泽薄而韧性足，光洁完整、有豆香味。

素鸡：颜色洁白，表面干燥光滑，外形完整、结构紧密、有弹性、不碎，有轻微碱味。

油面筋：颜色金黄色、光亮，形状有方、三角等，外形完整、松空脆轻，油香味浓。

苞菜：外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚硬脆，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。

附件 2：固态调味料标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7652 八角

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定

GB/T 12729.9 香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 22267 整孜然

GB/T 22300 丁香

LY/T 1652 花椒质量等级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则