

A-7.1-1 食材驗收參考規格

品項	外觀	味道	其他要求
食米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無米粒黃化、透明度降低、失去光澤之現象。 2. 無摻雜碎石及雜物。 3. 標示碾製日期及檢驗日期。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應為碾製日期起算15日內為限。 2. 每年九月一日至翌年二月底止配撥當年第一期米或其前一期米，翌年三月一日至八月三十一日止配撥當年第二期米或其前一期米。
全穀根莖類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完整無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 2. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。 3. 真空包裝者須密實。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 3. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 4. 加工品（如濕麵條、米苔目等）經過氧化氫檢驗不得有殘留反應。
肉類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需具有 CAS 標章、屠宰標示（雞肉）。 2. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 3. 肉色正常，無染色或變色。 4. 冷藏品以手指輕壓具有彈性。 5. 冷凍產品包裝不可結塊及含冰霜。 6. 無瘀傷、過多血水及異常結晶現象。 7. 表面需脫毛完全。 8. 產品中不可摻雜異物（如毛髮、塑膠物等）。 9. 進貨貨源以同一批貨源為主。 	無臭味、油耗味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2. 以手觸摸表面無黏滑感。 3. 各校對於肉類含脂肪率可與廠商訂定進貨標準。 4. 送達溫度必須符合規定。
蛋類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 視契約規定，需有 CAS 標章或產銷履歷證明之產品。 2. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 3. 蛋殼乾淨完整，無雞糞或稻殼，無破損或裂痕。 4. 液蛋中不得含有異物。 	無臭味或糞便味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2. 冷藏液蛋送達溫度必須低於 7°C 以下。 3. 供應量為 1 人 1 份者，重量誤差應在 10% 以內。

奶類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 盒裝奶類需具有 CAS、GMP 標章，鮮乳需有鮮乳標章。 2. 包裝完整無破損、髒污或膨脹。 3. 不得做拆封或改包裝。 4. 產品應為同一批號，並附原廠出貨證明。 	無酸臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2. 冷藏產品運送時需全程有保冷設備，並應附保冷袋至班級。
海鮮類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優先使用具 CAS、HACCP 標章產品。 2. 顏色正常，無染色或變色。 3. 產品中不可摻雜異物（毛髮、塑膠物等）。 4. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 5. 冷凍品包裝不可結塊及含冰霜，真空包裝者須密實。 6. 進貨量以不包冰重量為主。 7. 大小規格需平均一致。 8. 進貨貨源應以同一批為主。 	無臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2. 以手觸摸表面無黏滑液。 3. 包裝箱規格標示： 5-6（代表每斤 5-6 片，每片 100-120 公克） 7-8（代表每斤 7-8 片，每片 75-85 公克），其他以此類推。
豆製品、麵筋類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆腐棧板應乾淨無破損。 2. 無雜物或染色（注意是否有添加皂黃）。 	無酸味、油耗味或異味及漂色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆製品需為當日製作。 2. 經過氧化氫檢驗不得有殘留反應。 3. 以手觸摸表面無黏滑感。 4. 如進貨規格為「非基因改造」須提具證明。如為包裝性食品，則需依法正確標示「基因改造」等相關字樣。宣稱為非基因改造食品者，則需提具相關證明文件備查。
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優先選用當季盛產蔬菜。 2. 盛裝容器完整無破損及髒污。 3. 無變色、腐爛、乾癟或壓傷。 4. 產品中不得摻雜異物。 5. 根莖類不可發芽或發育不全。 6. CAS 截切蔬菜需具有證明，且標示完整。 7. 冷凍蔬菜應優先使用具 CAS 產品，包裝完整無破損，不可解凍、出水、變色或夾雜異物 	無腐臭、發酵味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 附農藥殘留證明（頻率依各校合約自定）。

	及冰霜。		
水果類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優先選用當季盛產水果。 2. 盛裝容器完整無破損及髒污。 3. 無腐爛、發霉、熟度適中。 4. CAS 截切水果需具有證明，且標示完整。 	無腐臭或發酵味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 截切水果需當日處理。 2. 截切水果若由廠商廚房處理後再運送至學校供應者，需有採適當保冷措施。 3. 儘量勿選用生產季末的水果。
油脂類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。 2. 需具有 GMP 標章、正字標記或其他標章。 3. 不得做拆封或改包裝。 	無油耗味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。
調味品及其他	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。 2. 產品無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 3. 不得做拆封或改包裝。 4. 食用油、醬油、醋、蕃茄醬等調味品(料)，須有 GMP 或 CAS 或 (正) 字標誌等國家認證(如無上述證明，可採合格工廠產製)，廠商名稱、廠址及電話、保存期限...等。 5. 乾貨進貨時須包裝標示完整，無品質不佳狀況，必要時廠商應提供證明。 6. 包裝袋(或罐頭)污損、凹罐、膨罐、不完整...等，應予退貨。 7. 同種產品應同一有效期限。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。
冷凍食品類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優先選用 CAS 標章產品。 2. 包裝完整無破損及髒污。 3. 產品標示清楚，未經塗改。 4. 產品無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 	無臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。

	<ol style="list-style-type: none">5. 不得做拆封或改包裝。6. 外觀應堅硬、不得有冰晶、結霜、脫水或解凍現像，送達溫度(車溫、品溫)須符合規定。7. 以原廠冷凍狀態交貨，無解凍軟化現象。8. 進貨貨源以同一批貨為主。		
--	---	--	--