

# 团 体 标 准

T/GDFCA 013—2019

---

## 食用农产品校园采购标准 果蔬

Campus Purchasing Standard of Edible Agricultural Products Fruits and

Vegetables

(征求意见稿)

2019-××-×× 发布

2019-××-××实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言..... I I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语与定义..... 1

4 果蔬分类..... 错误！未定义书签。

5 校园果蔬采购步骤..... 1

6 校园果蔬采购要求..... 3

7 校园果蔬采购记录..... 5

8 附录..... 6

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：

本指导性技术文件主要起草人：

# 食用农产品校园采购标准 果蔬

## 1 范围

本标准规定了生鲜类食用农产品校园采购管理标准的术语和定义、果蔬分类、校园果蔬采购步骤、校园果蔬采购要求、校园果蔬采购记录、附录。

本标准适用于幼儿园、中小学、大学等校园采购管理系统设计。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

NY/T 1041 新绿色食品，干果

GB/T22502 超市销售生鲜农产品基本要求

SB/T10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

GB/T23244 水果和蔬菜气调贮藏技术规范

GB/T8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

SN/T0978 进出口新鲜蔬菜检验规程

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**果蔬类食用农产品** Edible agricultural products of fruits and vegetables

果蔬类食用农产品主要包括蔬菜、水果、花卉、等我们日常生活中必不可少的生活必需品，鲜活程度是决定这些果蔬类食用农产品价值的重要指标。

### 3.2

**食品安全管理员** Food safety administrator

校园食品安全管理员，主要对园方老师学生进行健康管理，建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录，和保证食品安全有关的其他管理工作，当校园发生疑似食物中毒和食品污染事故时，协助园方及时报告卫生及市场监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理。

## 4 果蔬分类

### 4.1 水果

4.1.1 水果是指可食用的多汁液且有甜味的植物果实的统称。可分为：软果（如提子、火龙果）、硬果

（如苹果、梨）、核果（如李子、山楂）、瓜果（如西瓜、哈密瓜）、柑橘（如橙、柚）、热带水果（如芒果、香蕉）。

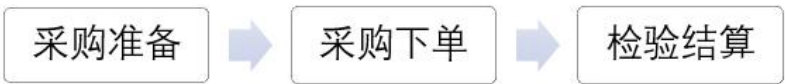
## 4.2 蔬菜

4.2.1 蔬菜是指可以烹饪成为食品的，除了粮食以外的其他植物的统称。可分为叶菜（如青菜、菠菜）、茎菜（如芹菜、韭菜）、花菜（如白花菜、西兰花）、根茎（如土豆、番薯）、豆荚（如扁豆、蚕豆）、茄果（如茄子、西红柿）、甘蓝（如包心菜、卷心菜）、葱蒜（如大葱、洋葱）、瓜菜（南瓜、冬瓜）、食用菌（如黑木耳、金珍菇）可食蔬菜。

## 4.3 干货

4.3.1 干货是指去除了水分或水分较少的初级产品的统称。可分为药膳（如莲子芯、山楂）、茶品（如玫瑰花、茉莉花）、杂粮（如红豆、绿豆）、干果（如红枣、桂圆）、干蔬（如黑木耳、香菇）、调味品（如生姜、香叶等调味料）。

# 5 校园果蔬采购步骤



## 5.1 采购准备

- 5.1.1 提采购申请，按照采购要素填写完整、清晰，请示校园领导或相关人员审核批准。
- 5.1.2 制定采购计划，严格遵守《食品卫生法》的有关规定，不采购变质、腐烂的食物，根据每日所需食品的进行统计，制定每周食谱采购清单，清单内容包括：供应商名称、商品名称、规则、数量、总重、产地、品牌等。
- 5.1.3 选择符合资质要求的供应商

|      |                                           |
|------|-------------------------------------------|
| 证件   | 身份证、营业执照、生许可证、税务登记证、组织机构代码证、食品流通许可证、运输车牌照 |
| 评价指标 | 送货及时性、物资新鲜程度、物品数量、物品价格、服务态度               |
| 能力   | 供货能力及资源协调能力，针对具体的订单有充足的资源予以保障以及供应商的诚信问题   |

## 5.2 采购下单

- 5.2.1 确定食材供应商，签订合同。
- 5.2.2 园方与供应商沟通提前告知采购计划，供应商根据采购商品名称、规则、数量、总重、产地、品牌等信息提前备货。
- 5.2.3 供应商与园方沟通采购信息，确保采购信息真实性、准确性。
- 5.2.4 双方协商食材交货期、采购优惠以及售后服务，无异议即可签字确认。

## 5.3 检验结算

5.3.1 相关工作人员验收食物时一定要坚持“一看二闻三手感”的原则，有问题的食物坚决不能使用。采购检验详情查看6.2。

## 5.3.2 检验单据

| 类型   | 检验内容                                        |
|------|---------------------------------------------|
| 送货单  | 客户名称、商品名称、规则、数量、总重、产地、金额、日期、送货人、联系电话、签名（盖章） |
| 检验检证 | 流水号、货主、海鲜种类、联系电话、起运地点、到达地点、签名（盖章）           |

## 5.3.3 果蔬入库

|    |                                                          |
|----|----------------------------------------------------------|
| 水果 | 保存时间1-2天可置于阴凉处存放，需储存时间较长可装进保鲜袋放入冷藏柜中，食用时拿出解冻，及时吃完。       |
| 蔬菜 | 蔬菜存放前不可沾水，保存时间1-2天可置于阴凉处存放，需储存时间较长可装进保鲜袋放入冷藏柜中，食用时拿出解冻，。 |
| 干货 | 干货容易受温度、湿度影响，放入密封罐子存放为佳                                  |

5.3.4 食材可按月、按季度、按年等跨度结算，具体根据双方签订合同结算条约执行。

## 6 校园果蔬采购要求

## 6.1 检验方法

6.1.1 嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定果蔬类食用农产品的气味，如出现异味，说明已变质。

6.1.2 视觉检验：视觉检验范围最广，凡是能用肉眼根据经验判断果蔬类食用农产品的品质问题都可以用这种方法对食品的外部特征进行检验，以确定其品质的好坏。

6.1.3 触觉检验：触觉是物质刺激皮肤的表面的感觉，手指是敏感的，接触果蔬类农产品可以检验产品的粗细、弹性、硬度等，以确定其品质好坏。

6.1.4 仪器检验：使用食品检验仪器对食品进行精准可靠的理化鉴定，如水分快速测定、药物残留测定、吊白块测定、甲醛测定等等。

## 6.2 检验标准

## 6.2.1 水果

| 名称  | 标准内容                                                                                         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 苹果  | 果形圆又大，皮薄，色红润，果面底色黄绿，肉质爽脆，致密多汁，香气较浓                                                           |
| 梨子  | 个大，皮薄，果皮为黄褐色，肉厚，果肉细甜而脆，水分充足，口感好，含糖量高                                                         |
| 葡萄  | 果实有红紫色或绿色，近圆形，果粒整齐均匀，果肉多汁，味道酸甜                                                               |
| 板栗  | 色泽光亮，大小均匀，无蛀虫，无干瘪，果肉白皙，生食口感微甜                                                                |
| 柿子  | 体大皮薄，无核汁多，直径7厘米，果顶平或微凸，脐部微凹，果皮橙黄至橙红色，细腻无皱缩，果肉淡黄色，适合生吃，脱涩硬柿，清脆爽甜，脱涩软柿，果汁清亮透明，味甜               |
| 冬枣  | 果实近圆形，大小较整齐，果面平整光洁，似花红果，果皮薄而脆，白熟期绿色，后期红色，果肉绿白色，细嫩多汁，甜味浓，略具酸味和苹果味，鲜食采收期长，品质极上，国核小，短纺锤形，多含饱满种子 |
| 番石榴 | 果形有球形、椭圆形、卵圆形及洋梨形，果皮普通为绿色、红色、黄色，果肉有白色、红色黄色等，肉质细嫩、清脆香甜、爽口舒心、常吃不腻                              |
| 布朗  | 色泽呈黄褐色、紫黑色，圆形果皮光亮，肉密实，肉呈黄褐色，酸甜适口，果美核小                                                        |
| 车厘子 | 呈暗红色，果实硕大、坚实而多汁，入口甜美，略带粉红润泽，果肉细腻，色清，汁略呈粉红色，入口清香可口，甜美细腻                                       |
| 石榴  | 果近球形，多为红色、浅黄色和白色，浆果果粒均匀、汁多。                                                                  |

|     |                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------|
| 山楂  | 山楂较硬，果肉薄，味微酸涩，无霉烂，形状为圆形，大小均匀，果面干净                                      |
| 橘子  | 果实扁圆形，顶部有瘤状凸起，蒂脐端凹陷，色泽橙黄，果壁薄，易剥离，鲜美而极甜，无渣，口感细腻                         |
| 西瓜  | 果形长椭圆形，果皮黑绿色有不明显黑色斑纹，果皮薄而坚韧，耐储存，不易空心，单果重1.5-3.5公斤左右，肉色深红，肉质细嫩多汁        |
| 香瓜  | 有白、黄两种，果皮光滑，结实，甜香                                                      |
| 哈密瓜 | 果实椭圆形，色泽褐色并带有细密网纹，口感清甜，爽脆多汁                                            |
| 猕猴桃 | 一般为椭圆形，深褐色并带毛的表皮一般不能食用，果肉呈亮绿色和一排黑色的种子，猕猴桃的质地柔软                         |
| 菠萝  | 果大，平均单果重1100克以上，圆筒形，小果扁平，果眼浅，苞片短而宽，果肉淡黄色，汁多，甜酸适中，无反水，无黑心               |
| 火龙果 | 椭圆形，鲜红，手感重，有光泽，叶绿新鲜，果肉白且饱满，口感清甜                                        |
| 草莓  | 果粒大小均匀，色泽鲜红，甜美多汁                                                       |
| 芒果  | 果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉香甜，因芒果由于季节变化的规律，导致其呈现时期性质量不稳定的现象，有个别芒果表皮留有树脂等现象，属于正常现象 |
| 提子  | 果形球形，有黑、红、青色，结实饱满，大小均匀，果藤鲜绿，果肉爽滑，甜而多汁                                  |
| 香蕉  | 色泽鲜黄、表皮无斑，青头绿把，粗细均匀，无硬伤，无过熟                                            |

#### 6.2.2 蔬菜

| 名称  | 标准内容                                    |
|-----|-----------------------------------------|
| 大白菜 | 新鲜洁白，表面无黑色斑点里面无烂心、无开花、坏叶不超过3片           |
| 白萝卜 | 表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于斤，大的不超过3斤             |
| 青笋  | 新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的1/3        |
| 包菜  | 1.5斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心                     |
| 蒜苔  | 长的匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸，没有冻伤（中间抽看，防冻烂） |
| 红萝卜 | 直径2公分、长度1分，大而均匀、色泽鲜艳                    |
| 豆角  | 新鲜、长度40公分左右，长而结实，折断为实心、无虫               |
| 花菜  | 直径1公分，洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂                   |
| 西兰花 | 表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮表色则证明已变质        |
| 青瓜  | 长而直、带刺、折断为无籽，两头大小一致                     |
| 节瓜  | 大小合适，鲜嫩带毛，指甲陷进有水冒出                      |
| 粉葛  | 灰白色，有木质感结实、外表无凸出枝节                      |
| 蒲瓜  | 油绿色、粗短头大、中间稍细、折断无籽、有籽则老                 |
| 京包菜 | 个小、结实、呈圆锥状，甜味、无黄叶、虫叶                    |
| 冬瓜  | 个小、结实、无松软感，检查表皮，防烂                      |
| 南瓜  | 金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质                  |
| 丝瓜  | 头尾粗细均匀，拿起有弹力，预断                         |
| 西芹  | 嫩绿色折断无筋，无烂心                             |
| 土豆  | 大而圆滑、无泥土、无发芽                            |
| 玉米  | 个大，粒满，老嫩适中，防虫咬                          |
| 茄瓜  | 长、直、嫩、折断洁白无籽                            |
| 西红柿 | 红而不软，硬而不青                               |

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 山药 | 外表完整，断裂少                   |
| 芋头 | 外表完整，无损伤、切口，不变色，色泽正常       |
| 生姜 | 个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩        |
| 尖椒 | 无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于10公分 |

### 6.2.3 干货

| 名称  | 标准内容                                                                                                            |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 玉兰片 | 玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密，体长不超过10-17cm的为最好，肉蒲节疏，纤维多而粗老的质量较差                                                        |
| 黄花菜 | 黄花菜又名金针菜，干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳                                                                          |
| 黑木耳 | 黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差                                                             |
| 银耳  | 银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质、根小、干度足、完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽、散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等，质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则概况大而发硬 |
| 香菇  | 根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。                                                      |
|     | 花菇朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹、肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色、身干、质嫩、有芳香气味为优香菇                                               |
|     | 厚菇形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、质嫩、肉厚、朵稍大、质量稍次                                                                            |
|     | 薄菇形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡                                                  |
|     | 菇丁是指未充分发育的香菇，个小直径在2cm以下，味淡质差                                                                                    |
| 腐竹  | 腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分，一级品色泽黄亮、干燥筋韧、耐储、无碎块；二级品颜色较一级品灰黄，干燥无碎块；三级品颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。                               |

校园果蔬类食材采购需参照采购检验表去执行，检验类型主要包括水果、蔬菜、干货三种，具体参见附录表8。

## 7 校园果蔬采购记录

### 7.1 传统记录

7.1.1 园方制定食材采购计划，向供应商下单，如有订单修改、送货延后等情况需及时反馈并解决，供应商在约定时间将食材送达，并提供送货单、海鲜检疫合格证等证明，传统记录以纸质采购单据、采购计划表、检验证明等证明为准。

### 7.2 智能化记录

7.2.1 智能化记录则是使用校园食品安全监管系统记录采购信息，系统可根据园方制定食谱自动计算生成采购计划以及膳食分析，膳食分析包括营养元素、摄入量、推荐量、百分比等数据。



7.2.2 系统记录采购信息主要通过两种方式实现，一是由校园食品安全管理员登录系统根据采购的食材详情填报，二是由供应商登录系统填报根据销售的食材详情填报，后者需实现销售数据与校园采购数据对接，传送数据至园方使用系统，园方可一键接收采购记录，实现电子化食材管理。

7.2.3 系统填报采购类型及内容如下

| 类型    | 填报内容                                         |
|-------|----------------------------------------------|
| 散装食品  | 商品名称、规格、数量、总重、金额、储存方式、保质期、产地、交易凭证号           |
| 预包装食品 | 商品名称、规格、数量、总重、金额、储存方式、保质期、生产日期、商品条形码、生产企业、品牌 |

7.2.4 电子化食品采购与传统的纸质采购方式相比，可节约高达30%左右的采购成本，避免了纸质文件易出错的缺点，既提高了效率，又方便了监督管理。

## 8 附录

表8 校园果蔬类采购检验表

| 序号 | 检查项目 | 检查内容                | 是否符合 |
|----|------|---------------------|------|
| 1  | 水果   | 水果的成熟度达标，色泽及形态特征正常  |      |
|    |      | 水果端正，个头大小基本一致       |      |
|    |      | 水果表面清洁新鲜，无斑点，无裂痕    |      |
|    |      | 水果无病虫害和机械损伤         |      |
|    |      | 水果无异味，应具果香          |      |
| 2  | 蔬菜   | 蔬菜新鲜，无叶子枯萎、变黄       |      |
|    |      | 蔬菜含水量饱满、色泽等方面良好     |      |
|    |      | 蔬菜无病虫害，生理病害及严重污染    |      |
|    |      | 蔬菜表面无黑色斑点里面无烂心      |      |
|    |      | 蔬菜无异味，具有蔬菜清香味       |      |
| 3  | 干货   | 干货制品易潮湿，需保持干爽、无霉烂现象 |      |
|    |      | 干货保持无异味，不可腐烂变味      |      |
|    |      | 干货颗粒整齐、均匀、完整        |      |
|    |      | 干货无虫蛀，无杂质，保持应有的色泽   |      |