**采购物资质量控对照表**

本表作为采购及验货的对照，如有较大差异，联系商贸与采购中心调换。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂主、副食品质量控制要求 | | | | | |
| 品种 | 采购和验收要求 | 验收方法 | | | |
| 大米 | 根据主食的制作要求进行订货 | 1灿米，粒形细长色泽灰白，半透明状为主  2粳米，粒形短圆，色泽蜡白，透明、半透明为佳  3糯米，呈乳白色，不透明  4黑米，外观呈黑紫色，胚乳呈白色  5香米，色白而透明，质地比较糯  总之，大米以粒形整齐、新鲜度高、腹白少的品质较优，并依据生产日期和保持期进行综合验收 | | | |
| 面粉 | 依据主或面食制品的原料要求而进行定购 | 1等级粉：(1)特制粉（富强粉），色白质细，含麸量极高，灰量很少  (2)标准粉，含麸量高于富强粉，色稍带黄  (3)普通粉，含麸量高于标准粉，色泽较黄  2专用粉：如面包粉、饼干糕点粉、面条粉，一般可从面筋质含量、水分含量、鲜度及杂技含量等方面加以鉴别，面粉以色白、杂质少，面筋含量高，水量在12％-13％之间，且新鲜度高、无腐败味、苦味、霉味的质量高，并依据生产日期和保持期进行综合验收 | | | |
| 油脂 | 根据成品菜肴追求口感以及成形要求进行订、采购 | 1花生油：透明清亮，色泽浅黄，气味芬芳，无杂质、不浑浊、无异味为佳  2麻油：液体晶亮，无沉淀物，香味醇正、无杂质、无异味。  3菜油：色泽黄亮，气味芳香，油液清澈不浑浊，无异味为佳  4豆油：色泽浅黄，生豆味淡，油液清亮不浑浊，无异味为佳  5猪油：(1)液态时透明清澈(2)固态时色白质软，明净无杂质，香而无异味 | | | |
| 禽肉 | 根据菜肴的自身特点进行禽肉原料的调配 | 项目 | 新鲜 | 较新鲜 | 不新鲜 |
| 眼球 | 眼球饱满 | 眼球皱缩凹陷品质稍混 | 眼球十分凹陷，晶体混浊 |
| 色泽 | 皮肤有光泽，因品种不同可呈淡黄、淡红和灰白色泽，肌肉切面有光泽。 | 皮肤色泽转暗，肌肉切面有光泽 | 体表无光泽，头颈部带有暗褐色 |
| 气味 | 具有禽肉正常气味 | 无异常，腹腔内有轻度不快味 | 体表和腹腔均有不快味和臭味 |
| 黏度 | 外表微干和微湿润，不黏手 | 外表干燥或粘乎新切面湿润 | 外表干燥或粘乎和腻滑，新切面发黏 |
| 弹性 | 指压后凹陷立即恢复 | 指压后凹陷恢复较慢，且次复不完全 | 指压后凹陷不能恢复，留有明显痕迹 |
| 肉汤 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味 | 浑浊有白色或黄色絮状物，脂肪极少浮于表面，有腥臭 |
| 蔬菜 | 注意菜肴品种及口味多样化基础订货 | 色泽 | 正常的蔬菜都有其固有的颜色，优质的蔬菜色泽鲜艳，有光泽 | 次质的虽有一定光泽，但其色泽较优质的比暗淡 | 劣质的色泽较暗，无光泽 |
| 质地 | 质地鲜嫩，挺拔，发育充分，无黄叶，无刀伤 | 梗硬，叶子较老且枯萎 | 黄叶多，梗粗老，有刀伤，萎缩严重 |
| 含水量 | 保持正常的水份，表面有润泽的光亮，刀口断面会有 |  | 外形干瘪，失去水份光泽 |
| 病虫害 | 无霉烂及虫害，植物饱满完整 | 有少量霉斑或病虫害 | 严重霉烂，有很里的霉味或虫蛀、空心现象 |
| 鱼类 | 根据菜肴的要求及顾客反馈信息所需进行订货 | 鱼体硬度 | 鱼体硬而不软，弯度小，有弹性，手压凹陷迅速复平 | 鱼体稍软和弯曲，手压凹陷消失较慢 | 鱼体易弯，手压凹陷不易消失 |
| 体表 | 有光泽，有层清洁透明的黏液，鳞有光亮，不易脱落 | 光泽较差，黏液浑浊，鳞片易脱落，有酸腥味 | 鳞片无光，黏液污秽，鳞片易脱落，有腐臭味 |
| 眼部 | 眼球饱满，突出角膜，透明、清亮 | 眼球平坦，角膜起皱，稍有混浊 | 眼球凹陷，角膜混浊，眼腔有血浸润 |
| 鳃 | 鳃色泽鲜红，鳃丝清晰，黏液透明 | 鳃色泽暗红或紫红，黏液有酸味 | 鳃呈暗褐色或灰白色，黏液浑浊有酸 |
| 腹部 | 腹部发白，正常不膨胀，肛门紧缩、清洁 | 腹部完整，膨胀不明显，肛门膨胀，呈红色 | 腹部不完整，松软膨胀，肛门突出，呈污红色 |
| 体内 | 肉质紧密有弹性，断面有光泽，不脱刺，腹腔内脏清晰可辨 | 肉质稍松软，弹性较差，断面无光泽，稍有脱刺，内脏清晰 | 肉质松软，无弹性，脱刺，腹腔那有血水，内脏粘迁 |
| 处理 | 可控食用 | 除去变质部位，红烧或油炸后仍可食用 | 不可食用 |
| 调味品 | 辅助菜肴成味，呈鲜，达到顾客要求 | 1、咸味用料：(1)优质食盐：色泽洁白，结晶小，疏松，不结块，咸味纯正，无苦涩味。  (2)酱油：色泽红褐，鲜艳透明，香气浓郁，无沉淀物或浮膜，滋味鲜美、纯正者为佳。  2、甜味用料：食糖色泽明亮，质干味甜晶粒均匀，无杂质，无返潮，不粘手，不结块，无异味为佳。  3、酸味调料：(1)食醋镇江香醋等较好，且醋中米醋为佳。  (2)潘茄酱色红亮，咪纯正，质细腻，无杂质为佳。  4、鲜味调料 | | | |