

食堂食材配送服务食材安全保证措施食材配送标准方案

1.供应产品规格标准

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹	所有商品必须满足国家和地方规定
	牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
鸡蛋	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明	

豆 制 品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工
水果	当即各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟
米 线 面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准
大米	大米须达国家 1354—86 特二级标准，水分含量在 12° 以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。
面粉 (含 面 粉 配料)	高筋面粉达 GB8607国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01标准，质量等级一级； 色泽正常，干爽无异味； 按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准； 包装袋上有注册商标及 QS标注，有检验合格证、生产日期和保质期。

大豆油	按国家食用调和油质量标准 GB1535 质量等级一级； 有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常； 定型包装。
水产品	桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施，
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。 色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

2.肉类配送

本公司所采购食品来源主要以辽宁省内及全国各地名优企业为主，并对供应商进行严格考察，从供应商的生产能力、环境卫生、产品质量、市场的信誉度、品牌的知名度出发，经考察合格后才与其合作。

1. 猪肉类：肉联厂，要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等；必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。

2. 牛肉、羊肉类：肉联厂，要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求。

肉类采购检测指标如下：

品名	质量标准	扣秤标准
边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血、无注水，无寄生虫。分级标准：一级猪：重量在 60-65kg 之间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度≤2cm，后腿肌肉丰满，臀部弧线明显，成弓状，且体表无伤；二级猪：重量在 70-75kg 间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度小于 3cm，大于	1-5%。订一级猪送二级猪，扣秤按10-20%，

	2cm, 后腿肌肉丰满, 且体表无伤; 三级猪: 重量在 75kg 以上, 从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度超过 3cm, 后腿肌肉松弛皱折多	三级猪拒收
上肉	瘦肉较多, 带有肥肉或瘦肉,	按一级猪标准收及扣秤
五花肉	带皮的肥瘦肉, 肌肉与脂肪相间多层	
瘦肉	基本为瘦肉, 无肥肉, 肌腱少	
猪扒	圆而长的通脊肉, 全部是瘦肉, 肉质细嫩、紧密	
排骨	带肉的排骨, 排骨带少量肉, 不带肥油, 厚实、完整, 不得剔除, 骨肉不分离	临场与供应商协议扣秤
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨, 色泽肉红, 不带皮, 不带油	
汤骨	腿骨, 圆管形, 浅黄骨髓充满全部管状骨腔, 带部分肌肉	
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑, 肉质有弹性	
猪肝	肝叶完整、暗红, 质地柔软、湿润、有光泽, 边缘薄	
猪心	心冠脂肪洁白, 组织结实有弹性, 用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
猪肺	内呈红色, 有光泽	

猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪大 肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道	
猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道	

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜牛 肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水	若有注水且注水不明，按10-20%扣秤；注水明显的拒收

肉类配送采用当日采购、当日配送的原则。采购的肉类检查合格后，直接装入冷藏车，利用冷库车的挂钩悬挂，不接触车壁，调节好温度，然后直接配送至客户指定地点，由客户验收。

3.蔬菜配送

 我公司有长期合作开发的蔬菜供应基地，蔬菜基地采用有机肥种植，不使用化肥、农药，保证蔬菜属于绿色有机无公害蔬菜。

 蔬菜采购指标如下：

蔬菜的详细验收标准			
序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
2	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水份充足。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
4	油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾.水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多；
5	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内。	有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂；
6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂.

7	香芹	又旱芹，叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约 30 厘米。	有泥土，黄叶，烂叶. 干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。
10	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
12	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。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。	茎粗老，白色支头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。

		稍有苦涩味。	
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老。
18	菜芯	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。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	芥兰	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，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	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。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。 有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	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。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。 有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。

	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、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。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。颜色部分红。
28	蕃茄	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。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
29	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。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。

	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
33	蒿笋	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。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、黄叶、毛根、有泥土。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，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。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，

		脆甜、瓢小籽少。	弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
39	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。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
40	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。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。

46	新豆	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。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
53	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。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。

	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，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣，瘪瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	糠心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。

	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
63	鲢白	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。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲，离肉、有黑斑，根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
66	茨前	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。	刀伤、虫洞、裂开、腐烂、冰冻、个小、多泥、顶端尖芽萎蔫。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。

69	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、湿度适中。	潮湿、粘手、水浸、菌盖边缘欲裂或腰凹陷。
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。

蔬菜类配送采用当日采购、当日配送的原则。当客户下达订单后，我公司采购经理将携同采购人员一同前往蔬菜供应基地，现场采摘所需要的蔬菜，不采摘过熟或欠熟的蔬菜，采摘完毕后由基地工作人员进行清水清洗，保证菜面干净、无明显泥土、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质。清洗完后，采用洁净的保鲜筐盛装，按统一标准放置，码放整齐、无破损、大小基本统一，然后装入干燥、整洁的面包车，直接配送至客户指定地点。

4.鸡蛋配送

我公司与固定养鸡场合作，该养鸡场养殖技术先进科学，具有政府监督所检疫章的动物检疫证明，产出的鸡蛋质量合格。

我公司定期采购鸡蛋进行存储，以备客户所需。我公司有专门的鸡蛋存储仓库，我公司采用以下措施保障鸡蛋质量：

- 1. 采购回来的鸡蛋入库前，先利用醋液对鸡蛋表面进行清洗。
- 2. 对仓库进行消毒，保证仓库的干净、卫生。
- 3. 仓库每天通风 10 小时以上，保证蛋壳无霉点现象。
- 4. 利用控温设备，将仓库温度控制长期控制在 5℃~6℃，保证鸡蛋品质无异常，不会出现发黑发臭现象。
- 5. 利用臭氧定期对鸡蛋进行消毒。

采购鸡蛋指标如下：

表 1 理化指标

项目	指标
汞（Hg），mg/kg	≤0.03
铅（Pb），mg/kg	≤0.1
砷(As)，mg/kg	≤0.5
铬（Cr），mg/kg	≤1.0
镉（Cd），mg/kg	≤0.05
六六六（BHC，mg/kg	≤0.2
滴滴涕（DDT，mg/kg	≤0.2
金霉素（chlortetracycline），mg/kg	≤1

土霉素（oxytetracycline ），mg/kg	≤0.1
磺胺类（以磺胺类总量计），mg/kg	≤0.1
呋喃唑酮，mg/kg	≤0.1

表 2 微生物指标

项目	指标
菌落总数	≤5×10 ⁴
大肠杆菌	≤100
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、 葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

客户下单后，我公司立刻组织人员进行装箱作用。我公司采用木箱包装鲜蛋，保证木箱结实、清洁、干燥，鸡蛋放入蛋托中，蛋的小头朝下，大头朝上，呈倒立状态。每蛋一格，每盘 30 枚，每个鸡蛋上面都要裹上防震气泡膜，然后放在蛋托上，蛋与蛋之间用塑料泡沫全部填满。蛋托放入木箱前，先将木箱底部铺上一层 5~6 厘米厚的填充物，箱子的四个角要稍厚些，然后将蛋托放入木箱中，这样一层填充物一层蛋直至将箱装满，最后一层应铺 5~6 厘米厚的填充物后加盖。木箱盖应当用钉子钉牢固，纸箱则应将箱盖盖严，并用绳子包扎结实。最后注明品名、重量并贴上“请勿倒置”、“小心轻放”的标志。

公司采用面包车运输，面包车保持清洁干燥。在运输过程中应尽量做到缩短运输时间，减少中转。根据不同的距离和交通状况选用不同的运输工具，做到快、稳、轻。“快”就是尽可能减少运输中的时

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/088125133067006107>