**FNSW**

阜南县农产品上行供应链体系建设

配套标准

FNSW/SY 001—2018

|  |
| --- |
| 阜南县电商产品准入标准Electricity supplier product access standard for Fu Nan（试用稿） |

2018 - XX - XX发布 2018 - XX - XX实施

阜南县商务局 发布

**目 录**

一、大米 2

二、辣椒 3

三、芦蒿 4

四、萝卜 5

五、莲藕 6

六、上海青 7

七、梨 8

八、冬桃 9

九、鸡蛋 10

十、淡水鱼 11

十一、螃蟹 12

**阜南县电商产品准入标准**

**一、大米**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **一级** | **二级** | **三级** | **产品图片** |
| **籼米** | **粳米** | **籼米** | **粳米** | **籼米** | **粳米** |
| **碎米** | **总量/％ ≤** | 5.0 | 2.5 | 10.0 | 5.0 | 15.0 | 7.5 | 大米下载u=1014032279,1410592545&fm=26&gp=0 |
| **其中小碎米/％ ≤** | 0.2 | 0.1 | 0.5 | 0.3 | 1.0 | 0.5 |
| **不完善粒/％ ≤** | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 |
| **垩白粒率/％ ≤** | 10.0 | 10.0 | 20.0 | 20.0 | 30.0 | 30.0 |
| **杂质最大限量** | **总量/％ ≤** | 0.25 | 0.25 | 0.25 | 0.25 | 0.3 | 0.3 |
| **糠粉/％ ≤** | 0.15 | 0.15 | 0.15 | 0.15 | 0.2 | 0.2 |
| **矿物质/％ ≤** | 0.2 |
| **带壳稗粒（粒/kg）≤** | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| **稻谷粒（粒/kg）≤** | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 6.0 | 6.0 |
| **水分/％ ≤** | 14.5 | 15.5 | 14.5 | 15.5 | 14.5 | 15.5 |
| **黄粒米/％ ≤** | 1.0 |
| **互混/％ ≤** | 5.0 |
| **检测** | 理化指标、卫生指标符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 9-11月新米上市 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 纸塑复合袋 |
| **包装规格** | 3kg/袋 | 4kg/袋 | 5kg/袋 |
| **运输要求** | 应使用符合卫生要求的运输工具运送大米，运输过程中注意防止雨淋和被污染。 |
| **储藏** | 应置于阴凉、干燥、通风处保存 |
| **保质期** | 365天 |

**二、辣椒**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南县会龙辣椒 | IMG_256IMG_256IMG_256 |
| **外观** | 外观一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽一致；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂 | 外观基本一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；无明显冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂 | 外观基本一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，允许稍有异色；果实表面允许有轻微的干裂及稍有冷害、冻害、灼伤及机械性损伤 |
| **质地** | 脆嫩 | 基本无棉柔感 | 有轻微棉柔感 |
| **长度/cm** | ≥5.5 |
| **横径/cm** | ≥1.0 |
| **水分/％** | ≤45.0 |
| **总酸/％** | ≤2.0 |
| **蛋白质/％** | ≥3.0 |
| **食盐/％** | ≤8.0 |
| **检测** | 污染物、农药残留限量等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 十一月中下旬、十二月中上旬 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 塑料箱/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 2kg/箱 | 2.5kg/箱 | 3kg/箱 |
| **运输要求** | 运输前宜进行预冷(9℃左右,24-36h)。运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。 |
| **储藏** | 9℃－12℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 7天 |

**三、芦蒿**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南县新村镇特色芦蒿 | 芦蒿1芦蒿IMG_256 |
| **外观** | 具有该品种固有的外形和颜色特征，成熟度适宜，外观新鲜。茎秆鲜嫩，整齐均匀，无腐烂，无异味，无病虫害及机械伤；清洁，无肉眼可见杂质 | 具有该品种固有的外形和颜色特征，成熟度适宜，外观新鲜。茎秆鲜嫩，整齐均匀，无腐烂，无异味，允许有轻微病虫害及机械伤；清洁，无肉眼可见杂质 | 具有该品种固有的外形和颜色特征，成熟度适宜，外观新鲜。茎秆鲜嫩，整齐均匀，允许有轻微腐烂及异味，允许有轻微病虫害及机械伤；清洁，无明显杂质 |
| **粗蛋白/％** | ≥3.8 |
| **粗纤维/％** | ≤3.8 |
| **粗脂肪/％** | ≤1.0 |
| **水分/％** | ≤84.0 |
| **矿物质/％** | ≥2.0 |
| **检测** | 污染物、农药残留限量等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 九月-翌年五月 |
| **供应量** |  |
| **包装方式** | 去叶去老梗散装 |
| **包装规格** | 3斤/袋 |
| **运输要求** | 运输过程中注意防冻、防压、防雨淋、防晒、通风散热 |
| **储藏** | 0℃－4℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 5天 |

**四、萝卜**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南县田集萝卜 | 萝卜 |
| **外观** | 形状正常，个体质量差异不大于10％，表皮光滑，色泽正；无裂根、须根、白锈、粗皮、皱缩、畸形及机械伤 | 形状较正常，个体质量差异不大于20％，表皮光滑，色泽良好；裂根、须根、白锈、粗皮、皱缩、畸形及机械伤≤10％，允许稍有弯曲 | 形状尚正常，个体质量差异不大于30％，色泽尚好；裂根、须根、白锈、粗皮、皱缩、畸形及机械伤≤20％ |
| **长度，cm** | ≥10 | 10~5 | ＜5 |
| **横径，cm** | ≥5 | 5~3 | ＜3 |
| **粗蛋白/％** | ≥0.9 |
| **粗脂肪/％** | ≤0.1 |
| **粗纤维/％** | ≤1.1 |
| **特点** | 肉质组织致密、脆而多汁、味甜爽口,根形正、皮光滑且薄，外表嫩绿 |
| **检测** | 污染物、农药残留限量等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 十一月中下旬、十二月中上旬 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 塑料箱/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 2.5kg/箱 |
| **运输要求** | 运输时应轻装轻卸，运输工具应洁净、干燥、有防风、防雨、防晒、防冻设施。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。 |
| **储藏** | 0℃－3℃保鲜储藏，适宜湿度应保持在90％左右 |
| **保质期** | 5天 |

**五、莲藕**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **一级** | **二级** | **三级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南县莲藕 | 莲藕莲藕2莲藕3 |
| **外观** | 具有本品应有的形状和特征，顶芽完整；具有本品应有的色泽；藕表光滑，硬实，无皱缩 | 具有本品应有的形状和特征，顶芽基本完整；具有本品应有的色泽；藕表光滑，硬实，无萎缩 | 具有本品应有的形状和特征；个体间色泽无显著差异；藕表光滑、硬实 |
| **清洁程度** | 藕节无须根，空腔内无泥痕及其他污染物，净藕穗表应无泥痕及其他污染物 | 藕节有少数须根，空腔内无泥痕及其他污染物，净藕穗表应无泥痕及其他污染物 | 藕节有少数须根，空腔无泥痕或其他污染物，净藕穗表允许有少许泥痕或其他污染物 |
| **杂质，%** | ≤1 | ≤2 | ≤3 |
| **整齐度（%）** | ≥90 | ≥85 | ≥80 |
| **藕瓜重，g** | ≥250 | ≥200 | ≥180 |
| **理化指标** | **淀粉含量，%** | ≥11.0 | ≥9.5 | ≥8.0 |
| **可溶性糖，%** | ≥2.0 |
| **检测** | 污染物、农药残留限量等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，灌溉水质、空气、土壤（水田）等检测合格 |
| **上市时间** | 9-11月 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 珍珠棉/塑料膜/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 2kg/箱 | 2.5kg/箱 | 5kg/箱 |
| **运输要求** | 运输工具应清洁无异味，堆高不超过2m，严禁与有毒、有害的物品混运 |
| **储藏** | 8℃－15℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 15天 |

**六、上海青**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **一级** | **二级** | **三级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南县上海青 | 上海青32fa828ba61ea8d3e488cf3d9c0a304e251f5864u=1186959212,853600570&fm=200&gp=0 |
| **外观** | 色泽正常，新鲜、清洁、完好，无黄叶、破叶、腐烂、异味、冷害、冻害、病虫害及机械损伤 | 色泽正常，清洁、完好，允许有少量黄叶、破叶、腐烂叶，无异味、冷害、冻害、病虫害及机械损伤 | 色泽正常，清洁、完好，允许有少量黄叶、破叶、腐烂叶，允许有异味、冷害、冻害、病虫害及机械损伤 |
| **检测** | 污染物、农药残留限量符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 10月-翌年3月 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 塑料盒/高密度泡沫箱/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 250g/盒 | 300g/盒 | 350g/盒 |
| **运输要求** | 运输过程中要保持适当的温度和湿度，注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热 |
| **储藏** | 0℃－5℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 3天 |

**七、梨**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南鲜梨 | timgtimg (1)timg (2) |
| **外观** | 果形端正，具有本品种固有的特征；具有本品种成熟时应有的色泽；果梗完整（不包括商品化处理造成的果梗缺失） | 果形端正，允许有轻微缺陷，具有本品种应有的特征；具有本品种成熟时应有的色泽；果梗完整（不包括商品化处理造成的果梗缺失） | 果形允许有缺陷，但仍保持本品种应有的特征，不得有偏缺过大的畸形果；具有本品种成熟时应有的色泽；允许果梗轻微损伤 |
| **单果重量，g** | ≥400 | ≥300 | ≥200 |
| **果实横径，mm** | ≥80 | ≥75 | ≥65 |
| **均匀度** | 同一包装中单果重差异≤5% | 同一包装中单果重差异≤10% | 同一包装中单果重差异≤15% |
| **可溶性固形物，%** | ≥10 |
| **总酸，%** | ≤0.16 |
| **固酸比** | ≥62.5 |
| **检测** | 污染物、农药残留等应符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 9-10月 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 珍珠棉/塑料膜/瓦楞纸箱/塑料箱 |
| **包装规格** | 2.5kg/箱 | 4kg/箱 | 5kg/箱 |
| **运输要求** | 运输要求快捷，装卸时应轻拿轻放，运输工具应清洁、卫生、无污染，运输过程应有防晒、防雨设施。 |
| **储藏** | 0℃－8℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 15天 |

**八、冬桃**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南冬桃 | 冬桃timg (4)timg (5) |
| **外观** | 果形具有本品种应有的特征；果实完整良好，新鲜清洁，无果肉褐变、病果、虫果、刺伤，无不正常外来水分，充分发育，无异常气味或滋味；果皮颜色具有本品种成熟时应有的色泽 | 果形具有本品种的基本特征；果实完整良好，新鲜清洁，无果肉褐变、病果、虫果、刺伤，无不正常外来水分，充分发育，无异常气味或滋味；果皮色泽具有本品种成熟时应有的颜色，着色程度达到本品种应有着色面积的四分之二以上 | 果形稍有不正，但不得有畸形果；果实完整良好，新鲜清洁，无果肉褐变、病果、虫果、刺伤，无不正常外来水分，充分发育，无异常气味或滋味；果皮色泽具有本品种成熟时应有的颜色，着色程度达到本品种应有着色面积的四分之一以上 |
| **横径（mm）** | ≥80 | ≥70 | ≥60 |
| **可溶性固形物（20℃），%** | ≥10 | ≥10.0 | ≥8.5 |
| **总酸，%** | ≤1.0 |
| **固酸比** | ≥10 |
| **检测** | 理化指标、卫生指标符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境优，无污染，水质、空气、土壤等检测合格 |
| **上市时间** | 10-11月 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 珍珠棉/塑料膜/瓦楞纸箱/塑料箱 |
| **包装规格** | 2kg/箱 | 3kg/箱 | 4kg/箱 |
| **运输要求** | 运输要求快装、快运、快卸，尽量缩短运输时间，严禁日晒雨淋，装卸搬运时要轻拿轻放，堆码整齐，严禁与有毒、有腐蚀、有异味物品混运 |
| **储藏** | 0℃－8℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 7天 |

**九、鸡蛋**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **AA级** | **A级** | **B级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南鲜鸡蛋 | IMG_2560c2e3526d4da20ed918377cdacd7e7e5IMG_256 |
| **蛋壳** | 清洁、完整，呈规则椭圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物 |
| **蛋白** | 粘稠、透白，浓蛋白、稀蛋白清晰可辨 | 较粘稠、透明，浓蛋白、稀蛋白清晰可辨 | 较粘稠、透明 |
| **蛋黄** | 居中，轮廓清晰，胚胎未发育 | 居中或稍偏，轮廓清晰，胚胎未发育 | 剧中或稍偏，轮廓较清晰，胚胎未发育 |
| **哈夫单位** | ≥72 | ≥60 | ≥55 |
| **单枚蛋重（g）** | ≥58 | 48~58 | ≤48 |
| **检测** | 污染物、农兽药残留、微生物等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **上市时间** | 全年不间断上市 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 塑料盒/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 10枚/盒 | 20枚/盒 | 30枚/盒 |
| **运输要求** | 运输工具应清洁卫生，无异味。在运输搬运过程中应轻拿轻放，防潮，防曝晒，防雨淋，防污染和防冻。 |
| **储藏** | 0℃－8℃保鲜储藏 |
| **保质期** | 30天 |

**十、淡水鱼**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南淡水鱼 | IMG_256IMG_256IMG_256 |
| **外观** | 形态正常，无畸形；呈鲜鱼固有色泽，鳞片紧密、不易脱落，体表黏液透明、无异味；鳃丝清晰，呈鲜红色或暗红色，仅有少量黏液；眼球饱满，角膜透明 | 形态正常，无畸形；呈鲜鱼固有色泽，鳞片较紧密、不易脱落，体表黏液较透明、无异味；鳃丝清晰，仅有少量黏液；眼球较饱满，角膜透明 | 形态正常，无畸形；呈鲜鱼固有色泽，鳞片较紧密；体表黏液较透明、无异；鳃丝较清晰，仅有少量黏液；眼球较饱满，角膜较透明 |
| **组织** | 肌肉组织紧密，有弹性 | 肌肉组织较紧密，较有弹性 |
| **基地环境** | 产地环境和生长水域无污染，空气、水质、底质检测合格 |
| **挥发性盐基氮，mg/100g** | ≤20.0 |
| **挥发酚，mg/kg** | ≤0.2 |
| **检测** | 污染物、农兽药残留、寄生虫等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **上市时间** | 全年不间断上市 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 塑料包装袋 |
| **包装规格** | 1条/盒 | 2条/盒 | 3条/盒 |
| **运输要求** | 运输工具应清洁卫生，无异味。在运输搬运过程中应轻拿轻放，防潮，防曝晒，防雨淋，防污染和防冻。 |
| **储藏** | -18℃冷冻储藏 |
| **保质期** | 30天 |

**十一、螃蟹**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准要求** | **特级** | **一级** | **二级** | **产品图片** |
| **品种** | 阜南螃蟹 | IMG_256螃蟹IMG_256 |
| **感官特征** | 蟹壳、腹部等呈现固有的色泽；背壳坚硬，光洁，头胸甲隆起；一对螯足呈钳状、掌节密生黄色或褐色绒毛，四对步足完整；鳃丝清晰，呈乳白色，蟹体活动反应敏捷，活泼有力。 |
| **个体重/g** | 雄蟹 | ≥200 | 雄蟹 | 150-200 | 雄蟹 | 125-150 |
| 雌蟹 | ≥150 | 雌蟹 | 125-150 | 雌蟹 | 100-125 |
| **蟹体可食部分占体重的百分比（%）** | 雄蟹 | 雌蟹 |
| 肝脏 | ≥6.5 | 肝脏 | ≥7.5 |
| 肌肉 | ≥24.5 | 肌肉 | ≥23.5 |
| 性腺 | ≥3 | 性腺 | ≥7 |
| **理化指标** | 粗蛋白 | ≥15.5 |
| 粗脂肪 | ≥9.0 |
| 灰分 | ≤1.5 |
| 水分 | ≤69 |
| **畸形率（%）** | ≤1 |
| **损伤率（%）** | ≤4 |
| **检测** | 污染物、渔药残留、寄生虫等符合食品安全国家标准及相关规定，产品检测合格通过 |
| **产地** | 产地环境和生长水域无污染，空气、水质、底质检测合格 |
| **上市时间** | 9月-12月 |
| **供应量** |  |
| **包装材料** | 蟹绳/高密度泡沫箱/瓦楞纸箱 |
| **包装规格** | 4只/盒 | 6只/盒 | 8只/盒 |
| **运输要求** | 在低温清洁的环境中装运活蟹，保证其鲜活。运输工具在装货前应清洗、消毒，做到洁净、无毒、无异味。 |
| **储藏** | 3℃－6℃保鲜储藏 | **保质期** |  |