

### **猪肉参数:**

1. 符合中华人民共和国国家标准(GB9939.1-2001)必须具有《动物检疫合格证(产品B类)》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》票(电子一票通)。必须具备《动物检疫合格证(产品B)》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票(电子一票通)。
2. 色泽:肌肉有光泽,色鲜红或深红,脂肪呈乳白或淡黄色;粘度:外表微干或有风干膜,不粘手;弹性:指压后的凹陷可恢复;气味:具有鲜大肉正常的气味;肉眼可见异物:不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。
- 3 大肉价格不能高于当地市场价格。

### **牛羊肉参数:**

1. 符合中华人民共和国国家标准(GB/T17238-2008)必须具有《动物检疫合格证(产品B类)》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票(电子一票通)。必须具备《动物检疫合格证(产品B)》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票(电子一票通)。
2. 色泽:肌肉有光泽,色鲜红或深红,脂肪呈乳白或淡黄色;粘度:外表微干或有风干膜,不粘手;弹性:指压后的凹陷可恢复;气味:具有鲜牛肉正常的气味;肉眼可见异物:不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。
3. 牛肉价格不能高于当地市场价格。

### **鸡肉参数:**

1. 色泽:肌肉有光泽,色鲜红或深红,脂肪呈乳白或淡黄色;粘度:外表微干或有风干膜,不粘手;弹性:指压后的凹陷可恢复;气味:具有鸡肉正常的气味;肉眼可见异物:不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

2. 鸡肉价格不能高于当地市场价格。

牛肉	<p>1. 符合中华人民共和国国家标准（GB/T17238-2008）必须具有《动物检疫合格证（产品B类）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。必须具备《动物检疫合格证（产品B）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。</p> <p>2. 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或有风干膜，不粘手；弹性：指压后的凹陷可恢复；气味：具有鲜牛肉正常的气味；肉眼可见异物：不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>3. 牛肉价格不能高于当地市场价格。</p>
大肉	<p>1. 符合中华人民共和国国家标准（GB9939.1-2001）必须具有《动物检疫合格证（产品B类）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。必须具备《动物检疫合格证（产品B）》《肉品品质检验合格证》和《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格印章》一票（电子一票通）。</p> <p>2. 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或有风干膜，不粘手；弹性：指压后的凹陷可恢复；气味：具有鲜大肉正常的气味；肉眼可见异物：不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>3 大肉价格不能高于当地市场价格。</p>