

佳县电子商务进农村工作领导小组办公室

佳县电子商务进农村工作领导小组办公室 关于佳县主要农产品电商化输出标准 征求意见的函

各有关单位，相关生产企业：

根据我县电子商务进农村综合示范的工作需要，为推动我县农产品电商标准化建设工作，我们初步完成了《佳县红枣网销输出标准》、《佳县空心手工挂面网销输出标准》、《佳县黄小米网销输出标准》3项农产品网销输出标准。为使标准更加符合行业需求，增强实用性，现向社会公开征求意见，请相关单位和专业人士于2020年6月19日前提出修改建议或意见，反馈意见以电子邮件方式发送到以下邮箱。

联系人：

县工业商贸局

申东 电话：18220280850

湖南惠农科技有限公司 华阳 电话：18251920817

邮箱：huayang@cnhknkj.com

佳县电子商务进农村工作领导小组办公室

(借章)

2020年6月8日

佳县红枣网销输出标准

本输出标准包括佳县红枣的产品特点、生产技术要求、上市周期、产品分布、产品分级、标识、包装、网销标准、运输、贮存要求及售后服务等。

一、产品特点

陕北佳县是陕西省红枣生产大县，也是全国红枣五大产区之一，栽植已有 3000 年以上的历史。佳县红枣果实中大，圆柱形，一般纵径 3.7 厘米，横径 2.4 厘米，果皮厚，色浓红，果点不明显，果面平整，顶端微凹，梗洼较深。果肉白色，肉厚，汁少，味甜，油分大，宜制干，固其风味独特，营养丰富，用途广泛。佳县红枣在 2001 年 5 月被国家林业总局授予“中国红枣名乡”称号，2003 年 8 月获得绿色食品认证，2005 年 10 月获得北京华夏五岳国内有机食品认证，2006 年 9 月获得日本农林水产省 JAS 认证，2006 年 12 月国家标准化管理委员会授予红枣国家标准化生产基地称号，2009 年又获得国家农业部核发的农产品地理标志登记证书。

二、生产技术要求

（一）产地选择：园地应选择在交通方便，地势平缓、土层深厚，土壤疏松背风向阳的地方。

（二）品种选择：应选择抗病力强、品质好、商品性好

的红枣。

（三）种植过程管理：红枣种植是一种劳动密集型生产方式，全部采用人工操作，以使用农家肥为主，不施农药，少施化肥。

（四）产品收获及产后处理的规定：要采用帐布收集，人工震落办法，可最大限度的保损和卫生。佳县红枣制干可分为自然干制和人工干制，网销以自然干制为主。

三、上市周期

红枣采收时间应视红枣成熟度，一般在10月上旬前（寒露后）采收。制干后，全年都可供应。

四、产品分布

佳县红枣集中分布在黄河、秃尾河沿岸，相对集中分布在上高寨、刘国具、朱家圪、佳州街道办、峪口、木头峪、店镇、坑镇、螳镇等镇。

五、产品分级

采用机械、人工相结合的分级方法。产品按品质特征分为：特级、一级、二级，分级指标见表1、2。

表1 外观要求

项目	特级	一级	二级
果形和	果型饱满，具有	果型良好，具有	果型正常，具有该

果实大小	该品种的典型特征，果实大小较均匀	该品种的典型特征，果实大小较均匀	品种的典型特征，果实大小较均匀
品质	肉质肥厚，具有本品应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过 0.1%。水分不超过 25%	肉质肥厚，具有本品应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过 0.5%。水分不超过 25%	肉质肥瘦不均，不超过 10%，允许色泽有 10%的色泽稍深或稍浅，身干，手握不粘个，一般杂质不超过 0.5%。水分不超过 25%
损失缺陷	无霉变、无浆头、无不熟果和病果。虫果、破头果两项超过 3%	无霉变果。允许浆头不超过 2%，不熟果不超过 3%，病虫果、破头果两项不超过 5%	无霉变果。允许浆头不超过 2%，不熟果不超过 3%，病虫果、破头果两项不超过 5%

表 2 果实分级

单位为：每公斤/个

项目	特级	一级	二级
佳县红枣	90	90-100	100-110

佳县红枣网销应有质量检测报告，不得检出铅和二氧化硫残留量；不得使用苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖

精钠、甜蜜素、胭脂红和苋菜红，要符合 GB/T5835-2009《干制红枣》的要求。

六、标识

产品名称、配料表、净含量和规格、生产者或经销者名称和地址、生产日期、产品执行标准、保质期、贮藏条件、生产许可证编号、食用方法、营养成分表。

获得批准的企业，可在其产品外包装上使用“三品一标”或专用标志。

七、包装

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合相应国家食品安全要求。销售包装应完整、严密、无破损。

八、网销标准

（一）产品图、素材、详情描述要求：所有资料源于真实、不过度依赖网络图片，不过度美化，如实描述。

（二）网销主打特级、一级果，选择符合以上产品标准和分级的生产基地直发，严控发货品质。

5斤精品礼盒装：规格特级果 40 颗/斤，包装可以采用内牛卡纸袋+5 层瓦楞哑膜礼盒（5 斤装外箱，内包装 500g/袋），出货时效控制在 48 小时左右，承运商可以选择中通、韵达、顺丰等快递公司或物流，符合渠道有电商平台、社区

门店、批发市场、超市等都可销售。

5斤普装散装：选择特级果和一级果，包装可以采用采用保鲜袋+5层瓦楞纸箱，出货时效控制在48小时左右，承运商可以选择邮政、圆通、中通、韵达、顺丰等快递或物流，销售渠道微商和电商平台。

大货普通装 10-30斤/箱：选择特级、一级、二级果（采购商的需求），包装材质采用保鲜袋+5层瓦楞箱，出货方式整车到仓，承运商选择常温物流，大货销售渠道社区、批发市场、超市。

鲜果 5斤散装：包装材质冰袋+泡沫盒+小贴士+3层瓦楞外箱；出货时效控制在24小时左右，承运商选择圆通、中通、韵达、顺丰，可以选择电商平台、社区门店、批发市场渠道销售。

九、 运输

（一）运输工具的装运舱应清洁、干燥、无毒、无污染物，不得与有毒、有害、有异味和可能有损产品质量的物品混运。

（二）产品在运输过程中应轻装轻卸，严禁日晒雨淋，防挤压，严禁乱丢、乱扔。

十、贮存

产品应在避光、干燥通风处贮存或冷藏（冷藏温度5℃

-8℃)。不得直接接触地面，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在上述规定的贮运条件下，在包装完好和未经开封的情况下，产品保质期为 12 个月。

十一、售后服务

（一）售后规则

售后提交时限：包裹签收后，24 小时内接受售后提交。

处理时限：售后提交后，48 小时内接受售后处理。

佳县红枣不接受非质量问题的退换货赔偿要求。

（二）质量问题

质量问题：异味、霉烂、含硫、过期属于质量问题。

赔付标准：补发或全赔。

一二级果：有虫、病果、不熟果、浆头、破头、油头，因为是原生态种植，大红枣按国家标准 GB5835-86 不超过 5% 属于正常比例，但是考虑到消费者，虫果、病果、不熟果 3%-5% 按价格 10% 赔付，5% 以上按全额赔付。

特级果：有虫、病果、不熟果、浆头、破头、油头超过 3% 按全额赔付。

（三）错发/漏发

1、品类错发，退换补发。

2、规格错发，错发规格小于下单规格，补差价赔付。

错发规格大于下单规格，不予赔付。

3、产品漏发，全额赔付。

（四）包装问题

1、包装破损，但是产品没有损坏，不予赔付。

2、包装破损，造成产品损坏，参考（质量问题赔付标准）按产品损坏比例赔付。

3、到货包装与描述不符，协商处理。

（五）物流问题

未按确定物流方式，丢件，未到货显示已签收等造成客户损失的，按包裹金额全额赔付。

（六）不赔付标准

1、不支持拒签拒收。

2、因个人口感原因反馈问题不赔付。

3、因无理由拒收引起的售后不赔付。

4、因未按照要求提供售后材料不赔付。

5、坏果和快递单号未放一起拍照不赔付。

6、表皮轻微扎破，擦伤或附着少许泥土属于正常情况不影响正常食用，不赔付。

7、因错误的联系电话、消费者电话不畅通导致联系不上、收货地址造成的售后不赔付。

佳县空心手工挂面网销输出标准

本输出标准包括佳县空心手工挂面的产品特点、传统工艺、上市周期、网销产品标准、标识、包装、网销输出、贮存要求、运输及售后服务。

一、产品特点

手工挂面配料为高筋粉、食盐、清水，采用上千年的历史传承技术通过十八道程序纯手工加工而成。

空心手工挂面与普通挂面的主要区别在于这种自然蓬松手工制作的面条，“空心”小细孔能吸收更多的汤汁，因此比普通挂面不粘锅，不浑汤，更耐煮，更入味，煮面时会嗅到浓浓的面香味扑鼻而来。空心手工挂面最大的特点在于洁白空心，细如发丝、食用方便、光滑细腻、色纯味香、易消化，未添加任何的防腐剂制品，几乎可吸收所有的营养成分，食用能起到平衡营养吸收等功效，特别适宜上班族早点以及刚开始辅食的宝宝、产妇、病人、老年人食用。

二、传统工艺

加工空心手工挂面是个累人活儿，大大小小的工序就有十八道，而且每一道工序都不能马虎。空心手工挂面整个制作流程需 20 个小时左右才能完成。加工流程分为和面、植

皮、一次醒面、开条、搓条、二次醒面、二次搓条、盘条、三次醒面、上棍、四次醒面、晾晒、大开、小开、下架、切面、包扎等。

三、上市周期

全年都可以供应

四、产品分布

佳县的陈家焉和屈家庄等村，是手工挂面制作的专业村，其中尤以陈家焉村最为有名。

五、网销产品标准

项目	要求
规格	直径(0.3mm-2.0mm) 长度(160mm-300mm)
外观	传统手工加工，粗细均匀，光滑整齐， 内呈现出小孔
色泽	自然阴干呈乳白色，正常、均匀一致
气味	无酸味、无霉味、正常
口感	复水后嫩滑、柔软、筋道、无异味

杂质	无肉眼可见杂质
烹调性	煮熟后汤色稍浑，口感不粘，无牙碇， 柔软爽口，有少量断条
净重偏差%	$\leq \pm 2$
自然断条率%	≤ 5

佳县手工挂面网销应有质量检测报告和生产经营许可证，不得检出过氧化苯甲酰，溴酸钾；不得含有柠檬黄、日落黄、铝等残留；按照 LS/T3214-1992《手工面》生产。

六、标识

产品名称、配料表、净含量、生产者或经销者名称和地址、生产日期、产品执行标准、保质期、贮藏条件、生产许可证编号、食用方法、营养成分表。

七、包装

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合相应国家食品安全要求。销售包装应完整、严密、无破损。

八、网销输出

（一）产品图、素材、详情描述要求：所有资料源于真实、不过度依赖网络图片，不过度美化，如实描述。

（二）网销输出标准

严格按照以上标准生产（空心手工挂面原材料、水源、食用盐均符合国家食品安全标准），选择符合的优质基地直发，严控发货品质，保质期内出货，临期一个月内不得发货。

网销建议主打净重 4.8 斤（300gX8 或者 400gX6），不同规格包装可以采用纸包保鲜膜+防震气泡袋+彩箱（瓦楞纸箱），网销要有生产许可证书和经营许可证书。出货时效控制在 48 小时左右，承运商可以选韵达、中通、圆通、百世、顺丰等快递或物流，符合渠道有电商平台、销售门店、超市等都可销售。

九、贮存

产品应在常温条件下贮存在干燥、避光、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同时贮存。应堆放在垫板上且离地、离墙 20cm 以上。

本标准规定的条件下产品保质期为 12 个月。

十、运输

（一）运输工具的装运舱应清洁、干燥、无毒、无污染物，不得与有毒、有害、有异味和可能有损产品质量的物品混运。

（二）产品在运输过程中应轻装轻卸，严禁日晒雨淋，

防挤压，严禁乱丢、乱掷。

十一、售后服务

（一）售后规则

售后提交时限：包裹签收后，24 小时内接受售后提交。

处理时限：售后提交后，48 小时内接受售后处理。

不接受非质量问题的退换货赔偿要求。（大面积断裂破碎，异味、有虫、霉变、过期属于质量问题）

质量问题断裂破碎少于 50%（含），按比例赔付；大于 50%，整箱赔付或补发。

（二）错发/漏发

1、品类错发，退换补发。

2、规格错发，错发规格小于下单规格，补差价赔付。
错发规格大于下单规格，不予赔付。

3、产品漏发，全额赔付。

（三）包装问题

1、包装破损，但是产品没有损坏，不予赔付。

2、包装破损，造成产品损坏，参考（质量问题赔付标准）按产品损坏比例赔付。

3、到货包装与描述不符，协商处理。

（四）物流问题

未按确定物流方式，丢件，未到货显示已签收等造成客户损失的，按包裹金额全额赔付。

（五）不赔付标准

- 1、不支持无理由拒签拒收、退货。
- 2、因无理由拒收引起的售后不赔付。
- 3、因未按照要求提供售后材料不赔付。
- 4、问题挂面和快递单号未放一起拍照不赔付。
- 5、挂面少许断裂破碎，不赔付。
- 6、因错误的联系电话、消费者电话不畅通导致联系不上、收货地址造成的售后不赔付。

附件 3

佳县黄小米网销输出标准

本输出标准包括佳县黄小米的地理环境、产品特点、上市周期、产品分布、分级、网销输出、标识、包装、贮存要求、运输和售后服务。

一、地理环境

佳县位于陕西省东北部，黄土高原高寒冷凉地区，属暖温带半干旱大陆性气候，光、热、土、水、气等资源完全能满足优质米生产的需要，昼夜温差大，光照充足，有利于生产优质，创造高产。自然资源优势：一是以黄土高原丘陵沟壑区，土壤易耕作、疏松软绵、有机质养分较高；二是小米多种植于无污染源，工业极不发达地区，生产过程不施农药，化肥，其产品是自然态的，绿色的；三是种植历史悠久，种植经验丰富，而且品质优良。

二、产品特点

佳县黄小米属于油性小米，成熟的小米需要 260 天左右的周期，无农药、农家施肥、人工犁地、人工种植、间苗、人工锄草、人工收割、打扬晾晒、传统三次筛选、人工碾压。其颗粒饱满、色泽金黄，没有任何添加剂，粘糯爽口、清香四溢，表面一层厚厚的粘糯香滑的米油。佳县小米原料谷穗受地理环境的影响，种植出来的小米更为营养丰富。

三、上市周期

春种秋收，全年可以供应。

四、产品分布

佳县 12 个镇 1 个街道办即坑镇、店镇、乌镇、金明寺镇、通镇、王家砭镇、方塌镇、朱官寨镇、朱家抓镇、螳镇、刘国具镇、木头峪镇、佳州街道办都有种植生产。

五、产品标准

佳县黄小米按加工精度和品质分特级和一级两个等级。其应符合表 1、2 的规定。

表 1：感官要求

项目	要求	
	特级	一级
色泽	暗金黄色，无明显色彩，无霉变	
透明度	表面有油性，半透明，有米腻	
气味	具有本区域小米固有的自然清香味，无其他异味	
粒形	小颗粒，圆润饱满	
食味品质	蒸煮后，富有米油，米粒完整金黄，粘糯爽口，食味好，冷却后不会生变硬，米油会更厚；米汤则米、汤融合，汤色纯正，香味浓郁，米粒膨胀低。	蒸煮后，富有米油，米粒完整金黄，粘糯爽口，食味好；米汤汤色纯正，适口性较好，米粒膨胀适中。

表 2：佳县黄小米加工质量指标

项目			要求	
			特级	一级
加工精度（粒面种皮基本脱掉的颗粒）/% ≥			95	90
不完善粒/% ≤			0.8	1.0
杂质/%	总量 ≤		0.3	0.5
	其中	粟粒 ≤	0.2	0.3
		矿物质 ≤	0.02	
碎米/% ≤			4.0	

六、 标识

产品名称、配料表、净含量和规格、生产者或经销者名称和地址、生产日期、产品执行标准、保质期、贮藏条件、生产许可证编号、食用方法、营养成分表。

七、包装

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合相应国家食品安全要求。销售包装应牢固密封。

八、网销输出

产品图、素材、详情描述要求：所有资料源于真实、不过度依赖网络图片，不过度美化，如实描述。

网销输出标准：主打4斤/5斤普（袋）装、礼盒装规格（有标明生产日期（新米）），明确保质期。普装（不同规格）采用真空袋米砖+防震气泡袋+瓦楞纸箱快递箱；礼盒装设计彩装手提式的；家庭5斤袋装采用自封口真空包装袋+防震气泡袋+瓦楞纸箱快递箱。网销要有相关质量等检测报告、生产许可或流通许可证书。承运商可选择韵达、圆通、百世、中通、邮政等，符合渠道有电商平台、社区团销售门店、批发市场、超市等都可销售。

九、贮存

佳县小米都是带壳低温储存，谷壳能保留小米的营养价值与新鲜度。网销要求根据销售订单现磨现发，生产日期为近期新鲜碾压。

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无鼠害、无虫害、无阳光直射的要求，严禁与有毒，有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

十、运输

（一）运输时应防雨、防潮，不得与其他有毒、有害物品混运。

（二）产品在运输过程中应轻装轻卸，严禁日晒雨淋，防挤压，严禁乱丢、乱扔。

十一、售后服务

（一）售后规则

售后提交时限：包裹签收后，24 小时内接受售后提交。

处理时限：售后提交后，48 小时内接受售后处理。

不接受非质量问题的退换货赔偿要求。

（二）质量问题

质量问题：有标明生产日期（当年小米），明确保质期。足秤，禁止陈米、碎米、异味、污染物、发霉，杂质（脱壳不全，沙子、石子出现多）、有虫品质问题出现。

赔付标准：真空是便于运输与装箱，泄气不影响食用不赔付。陈米、碎米过多、异味、污染物、发霉、杂质多整袋赔付。

（三）错发/漏发

1、品类错发，退换补发。

2、规格错发，错发规格小于下单规格，补差价赔付。
错发规格大于下单规格，不予赔付。

3、产品漏发，全额赔付。

（四）包装问题

1、包装破损，但是产品没有损坏，泄气，不予赔付。

2、包装破损，造成产品损坏，参考（质量问题赔付标准）按产品损坏比例赔付。

3、到货包装与描述不符，协商处理。

（五）物流问题

未按确定物流方式，丢件，未到货显示已签收等造成客户损失的，按包裹金额全额赔付。

（六）不赔付标准

- 1、不支持拒签拒收。
- 2、因个人口感原因反馈问题不赔付。
- 3、因无理由拒收引起的售后不赔付。
- 4、因未按照要求提供售后材料不赔付。
- 5、坏品和快递单号未放一起拍照不赔付。
- 6、泄气属于正常情况不影响正常食用，不赔付。
- 7、因错误的联系电话、消费者电话不畅通导致联系不上、收货地址造成的售后不赔付。

附件 4

佳县农产品电商化输出标准

征求意见表

填表单位					
填表人		职务或职称		联系方式	
意见分类（请在意见类别上划“√”）	赞成			不赞成	
意见、建议和理由：					
填表单位（盖章） 年 月 日					

注：代表个人意见的可不加盖单位公章。