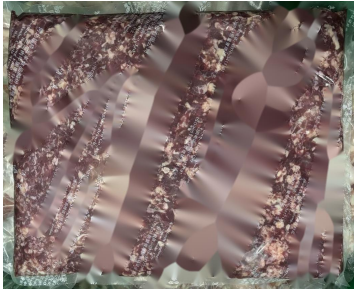


2025年度生牛羊肉类产品采购项目-采购包1牛肉类产品需求信息

序号	物料编码	物料名称	参考规格型号	计量单位	年度用量参考	图片参考	原料描述
1	100101019	冷藏西冷(外脊)	2-5千克/袋	千克	100.00		抽真空密封包装。上腰部脊肉，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肌肉纹理清晰，脂肪与肌肉结合紧密。肌肉部分呈鲜红色或红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无黏液，无伤病斑，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
2	100101023	冷藏牛柳	2千克/条以上	千克	12000.00		抽真空密封包装。中段直径7-10厘米，牛里脊肉，精修侧边，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
3	100101020	冷藏牛脸肉	2-3千克/袋	千克	800.00		抽真空密封包装。表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有胶质润感。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
4	100101022	冷藏A腹肉块(牛腹肉块)	2-4千克/块	千克	400.00		抽真空密封包装。牛腹部肉或牛肋骨后部肉，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肥瘦相间，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。

2025年度生牛羊肉类产品采购项目-采购包1牛肉类产品需求信息

序号	物料编码	物料名称	参考规格型号	计量单位	年度用量参考	图片参考	原料描述
5	100101029	冷藏A腹肉块(牛腹肉块)	20-30克/块 1-3千克/袋	千克	20000.00		抽真空密封包装。牛腹部肉或牛肋骨后部肉，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肥瘦相间，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
6	100101024	冷藏A腹肉条(牛短肋条)	1-3千克/袋	千克	800.00		抽真空密封包装。牛腹部肉或牛肋骨后部肉，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肥瘦相间，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
7	100101033	冷藏生牛蹄筋	1-3千克/袋	千克	300.00		抽真空密封包装。表面洁净，自然形态完整，粗细相对均匀，肉质新鲜，紧实饱满，精修去油，有弹性。呈淡黄色或乳白色，色泽均匀，水润有质感，具有新鲜牛蹄筋特有的淡淡的肉香味。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
8	101601001	冷藏清真牛肉馅	2-3千克/袋	千克	40000.00		抽真空密封包装。肉质新鲜，肉馅颗粒均匀，肥瘦比例2:8，肉馅颗粒近似碎末状或小颗粒状，且有一定黏性但不粘手，肌肉纤维细腻，肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽均匀，肌肉有光泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后口感鲜嫩多汁，肉香四溢。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无硬筋，无干硬，无结块，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。

2025年度生牛羊肉类产品采购项目-采购包1牛肉类产品需求信息

序号	物料编码	物料名称	参考规格型号	计量单位	年度用量参考	图片参考	原料描述
9	100101017	冷藏牛肉馅	2-3千克/袋	千克	600.00		抽真空密封包装。肉质新鲜，肉馅颗粒均匀，肥瘦比例2:8，肉馅颗粒近似碎末状或小颗粒状，且有一定黏性但不粘手，肌肉纤维细腻，肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽均匀，肌肉有光泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后口感鲜嫩多汁，肉香四溢。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无硬筋，无干硬，无结块，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
10	100101007	冷藏牛腱子	2-3千克/袋	千克	800.00		抽真空密封包装。牛小腿部位的肌肉，表面洁净，整体形状完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，筋肉相间，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。熟制后肉质口感紧实，有嚼劲，筋腱软烂弹牙。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
11	100101021 /10270113 8	冷藏金钱展	2-3千克/袋	千克	200.00		抽真空密封包装。牛前小腿内修长而带筋的肉（前腿C腱），表面洁净，整体形状完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，筋肉相间，肌肉纹理清晰，筋肌呈铜钱状分布。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。熟制后肉质口感紧实，有嚼劲，筋腱软烂弹牙。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
12	100101014	冷藏牛肩肉块	30-40克/块 1-2千克/袋	千克	10000.00		抽真空密封包装。表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，瘦肉率高，筋膜少，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感细腻紧实富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异物，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。

2025年度生牛羊肉类产品采购项目-采购包1牛肉类产品需求信息

序号	物料编码	物料名称	参考规格型号	计量单位	年度用量参考	图片参考	原料描述
13	100101018	冷藏牛仔骨(去骨)	2-3千克/袋	千克	3000.00		抽真空密封包装。牛胸肋骨部位肌肉，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肥瘦相间，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无破碎，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异色，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
14	100101025	冷冻牛脊骨段	2-3千克/袋	千克	4000.00		抽真空密封包装。牛脊柱骨部位，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，带肉率高，脊髓饱满，解冻后肌肉结构紧密，肌肉纹理清晰，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面。肌肉呈鲜红色，脂肪呈乳白色或微黄色，骨面呈乳白色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质肉质紧实，肉香浓郁。 无尖锐边缘，无风干，无血水，无注水，无添加激素，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异色，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，化冻后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
15	100101026 /10270213 6	冷冻肥牛片	千克	千克	82600.00		密封包装。呈圆柱卷状，表面洁净，形态完整，大小一致，肉片厚度均匀，边缘整齐，解冻后肉质新鲜，肥瘦相间，肌肉纹理清晰，煮沸后肉汤较澄清，脂肪团聚于表面。肌肉呈鲜红色，脂肪呈乳白色或微黄色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感鲜嫩，软烂不柴。 无风干，无添加激素，无调理，无拼接，无硬筋，无变形，无干硬，无柴涩渣感，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异色，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，化冻后无明显出水，煮后不散。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
16	100101027 /10270200 6	冷藏牛腩块	20-25克/块 1-3千克/袋	千克	102200.00		抽真空密封包装。牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉。要求有筋有肉有油脂，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肥瘦相间，肌肉纹理清晰，煮沸后肉汤较澄清，脂肪团聚于表面。肌肉呈鲜红色或深红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，筋膜呈半透明白色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感细腻紧实，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异色，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。

2025年度生牛羊肉类产品采购项目-采购包1牛肉类产品需求信息

序号	物料编码	物料名称	参考规格型号	计量单位	年度用量参考	图片参考	原料描述
17	102702233	冷冻筋头巴脑	计量称重	千克	1200		生制品，非即食，肉质新鲜，块体大小均匀，冷冻保存需注明保存温度，品质要求无变质、无异味、无淤血，无淋巴等，脂肪与筋比例合理。
18	新增	冷藏进口牛柳	2-4千克/条	千克	1500		抽真空密封包装。进口货源，建议欧美、澳洲或国际认可的牛肉货源，质量等级M3-M4级别的牛里脊肉，精修侧边，表面洁净，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质新鲜，紧实饱满有弹性，肌肉纹理清晰。肌肉呈鲜红色或深红色，色泽自然均匀，肌肉润泽，有牛肉特有鲜甜香气，熟制后肉质口感，细嫩多汁，咀嚼时富有弹性，肉香浓郁。 无风干，无血水，无注水，无添加激素，无调理，无拼接，无变形，无硬筋，无干硬，无松散，无软烂，无粘黏，无伤病斑，无异味，无异物（浮毛、血污、血点、金属、碎骨、胆汁、粪便、胃肠内容物、饲料残留、病变组织、淋巴结、脓包等其他杂质），无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，静置后无明显出水。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。

备注：上述原料需求年度参考用量数据是基于历史用量及现配餐体量的餐谱推算，仅供参考，实际采购数量将以具体餐谱确定、配餐量为准。