

2025年度滑制肉类产品采购项目-采购包2滑制猪肉类产品需求信息

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	100106032/102702244	冷藏滑猪肉丝	0.5*0.5*6厘米	千克	14600.00		建议规格2-5千克/袋。开袋加热即食（无需再次焯烫），抽真空密封包装。滑油工艺断生，裹浆厚度适中且均匀。大小一致，形状完整，边缘整齐，肉质紧实，富有弹性，肉丝内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。 无血斑，无筋膜硬筋，无粗纤维，无血水，无腥味，无注水，无碎骨，无散碎，无变形，无粘连，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
2	100106033/102702243	冷藏滑制猪肉片	5*3*0.3厘米	千克	23300.00		建议规格2-5千克/袋。开袋加热即食（无需再次焯烫），抽真空密封包装。滑油工艺断生，裹浆厚度适中且均匀。大小一致，形状完整，边缘整齐，肉质紧实，富有弹性，肉片内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。 无血斑，无筋膜硬筋，无粗纤维，无血水，无腥味，无注水，无碎骨，无散碎，无变形，无粘连，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。
3	100106041/102702261	冷藏滑猪肉粒	矩形粒 5克/粒（不可纯肥）	千克	2100.00		建议规格2-5千克/袋。开袋加热即食（无需再次焯烫），抽真空密封包装。滑油工艺断生，裹浆厚度适中且均匀。大小一致，形状完整，边缘整齐，肉质紧实，富有弹性，肉粒内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。 无血斑，无筋膜硬筋，无粗纤维，无血水，无腥味，无注水，无碎骨，无散碎，无变形，无粘连，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无多余水分。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。