

2025年度滑制肉类产品采购项目-采购包3滑制禽肉类产品需求信息

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	新增	冷藏滑制去皮鸡腿肉丁(3-5克)	3-5克/块	千克	120000.00	----	<p>建议规格2-3千克/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，肉丁内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。</p> <p>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。</p>
2	100202021/102702246	冷藏滑鸡腿肉丁	矩形丁 8-12克/丁	千克	305500.00		<p>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，肉丁内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。</p> <p>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。</p>
3	101602029	冷藏清真滑鸡腿肉丁	矩形丁 8-12克/丁	千克	9000.00		<p>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，肉丁内部纹理清晰。颜色深浅适中且均匀，口感鲜嫩柔软。</p> <p>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。</p>
4	100202018/102702251	冷藏滑制鸡肉丝	0.5*0.5*6厘米	千克	36300.00		<p>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。</p> <p>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。</p>

2025年度滑制肉类产品采购项目-采购包3滑制禽肉类产品需求信息

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	101602030	冷藏清真滑制鸡肉丝	0.5*0.5*6厘米	千克	500		<p>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。</p> <p>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。</p>
6	100205004	冷藏滑制鸭肉丝	0.5*0.5*6厘米	千克	15000		<p>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。</p> <p>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。</p>
7	100204008/1 02702250	冷藏滑鸭胸片	5*3*0.3厘米	千克	3000		<p>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。</p> <p>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。</p>

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。