

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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	100102024	冷藏胡椒牛肉切片	20克/片	千克	24000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。帕斯雀牛肉(pastrami)，经腌制、烟熏、蒸煮等工艺制成。肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，边缘整齐，肉质紧实有弹性，纹理清晰分布均匀。肉片外圈为黑色香料层，肉片里层呈熟牛肉特有的淡红色至暗红色，色泽均匀，具有浓郁的牛肉香气和胡椒香气，夹杂淡淡烟熏味，咸淡适中，入口鲜嫩有嚼劲。使用过程肉片易于分离不断裂，切片直径不宜过宽(小于12厘米)。</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，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无过硬，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	新增	冷藏清真胡椒牛肉片	20克/片	千克	3000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。帕斯雀牛肉(pastrami)，经腌制、烟熏、蒸煮等工艺制成。肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，边缘整齐，肉质紧实有弹性，纹理清晰分布均匀。肉片外圈为黑色香料层，肉片里层呈熟牛肉特有的淡红色至暗红色，色泽均匀，具有浓郁的牛肉香气和胡椒香气，夹杂淡淡烟熏味，咸淡适中，入口鲜嫩有嚼劲。使用过程肉片易于分离不断裂，切片直径不宜过宽(小于12厘米)。</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，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无过硬，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	100102033	冷藏熟制牛蹄筋	300克/袋	袋	1600.00		<p>建议规格300-500克/袋。开袋即食，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。色泽自然均匀，水润有质感，具有熟制牛蹄筋特有的肉香味。</p> <p>无碎骨，无破碎，无变形，无硬筋，无干硬，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无霉变，无虫害，无干硬，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
4	100102011	冷藏卤香牛腱	千克	千克	4200.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。形态完整，大小均匀，肉质紧实，有韧性，可带有部分筋膜包裹，横切面呈现出筋肉相间的清晰纹理，呈现卤制牛肉特有颜色(酱褐色)，味道浓郁，卤味醇厚，咸淡适中，口感紧实，有嚼劲。切片不散。</p> <p>无碎骨，无破碎，无焦斑，无粘连，无松散，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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	100102042	冷冻陈皮牛肉饼	30克/个	个	50000.00		<p>建议规格0.5-2千克/袋。速冻调制食品，单冻品，密封包装。单个克重加热后误差不超过2克，直径5厘米左右，牛肉馅添加不低于80%。饼体呈圆形，形状统一完整，大小均匀，边缘整齐，化冻后肉饼可轻松分离，加热后保持完整形态。色泽均匀，陈皮味自然，咸淡适中，肉饼内部肉粒口感突出，加热后入口鲜嫩多汁（内部含汁水），有嚼劲，放凉口感依旧柔软。</p> <p>无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无碎骨，无破碎，无开裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无硬筋，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无碎渣，再次烤制后无收缩，无过多水分析出。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
6	100102040	冷冻熟制汉堡肉(牛肉)	50克/个	个	180000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻调制食品，抽真空密封包装。除去包装容器和其他包装材料后内装产品单个克重需在50-55克之间。主料占比均不低于60%，各产品需明确相关配料明细。饼体呈圆形，形状统一完整，大小均匀，边缘整齐，表面平整，表面附着明显烤斑，烤斑均匀分布，肉饼内部肉粒感突出，解冻后质地紧实，有弹性，加热后保持完整形态。肉饼色泽均匀自然，有浓郁的牛肉鲜香，夹杂淡淡的调味料香气，咸淡适中，口感鲜嫩多汁，复热后放凉口感依旧柔软。无辣、无猪肉及其制品（不可含猪油）。</p> <p>无明显冰霜，无霉斑，无黑斑，无碎骨，无破碎，无开裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无筋膜，无明显空洞结块，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩，无碎渣，再次烤制后无收缩，无生腥，苦涩味。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
7	100201044	冷冻熟制汉堡肉(鸡肉)	50克/个	个	550000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻调制食品，抽真空密封包装。除去包装容器和其他包装材料后内装产品单个克重需在50-55克之间。主料占比均不低于60%。各产品需明确相关配料明细。饼体呈圆形，形状统一完整，大小均匀，边缘整齐，表面平整，表面附着明显烤斑，烤斑均匀分布，肉饼内部肉粒感突出，解冻后质地紧实，有弹性，加热后保持完整形态。肉饼色泽均匀自然，有浓郁的鸡肉鲜香，夹杂淡淡的调味料香气，咸淡适中，口感鲜嫩多汁，复热后放凉口感依旧柔软。无辣、无猪肉及其制品（不可含猪油）。</p> <p>无明显冰霜，无霉斑，无黑斑，无碎骨，无破碎，无开裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无筋膜，无明显空洞结块，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩，无碎渣，再次烤制后无收缩，无生腥，苦涩味。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
8	100106002	冷冻猪肉汉堡饼	120克/个	千克	1500.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻调制食品，抽真空密封包装。除去包装容器和其他包装材料后内装产品单个克重需在20-125克之间。主料占比均不低于80%。各产品需明确相关配料明细。饼体呈圆形，形状统一完整，大小均匀，边缘整齐，表面平整，表面附着明显烤斑，烤斑均匀分布，肉饼内部肉粒感突出，解冻后质地紧实，有弹性，加热后保持完整形态。肉饼色泽均匀自然，有浓郁的猪肉鲜香，夹杂淡淡的调味料香气，咸淡适中，无辣，口感鲜嫩多汁，复热后放凉口感依旧柔软。</p> <p>无明显冰霜，无霉斑，无黑斑，无碎骨，无破碎，无开裂，无粘连，无松散，无软烂，无筋膜，无明显空洞结块，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩，无碎渣，再次烤制后无收缩，无变形，无生腥，苦涩味。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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	100106020	冷藏波兰萨拉米	3-5克/片	千克	800.00		<p>建议规格200-600克/袋。开袋即食，抽真空密封包装，到货要求片装。Polish Salami，切片呈圆形，形状统一，大小均匀，边缘整齐，切片平整，切面结构致密，脂肪颗粒分布均匀，肉质紧实，有弹性。呈现发酵肉制品特有的深红色或暗红色，伴有白色脂肪颗粒，色泽明亮，具有浓郁的发酵肉香，咸度适中，入口紧实，有嚼劲。</p> <p>无碎骨，无残缺，无褶皱，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
10	100105015	冷冻西班牙快餐萨拉米		千克	400.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。Chorizo，肠体呈圆柱形，肠体饱满完整，表面干爽有自然皱纹，形状统一，大小均匀，切面结构致密，边缘光滑，脂肪颗粒分布均匀，肉质紧实，有弹性。呈现发酵肉制品特有的棕红色或暗红色，伴有白色脂肪颗粒，色泽明亮，具有浓郁的发酵肉香，咸辣适中，入口紧实，有嚼劲。</p> <p>无碎骨，无残缺，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
11	100106005	冷冻猪肉狮子头	15克/个	千克	15000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻熟制品，抽真空密封包装。整体呈球形，形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性，内部组织细密，色泽自然，具有浓郁的猪肉香，咸鲜适中，入口软糯，有嚼劲，肉质鲜嫩多汁。</p> <p>无明显冰霜，无霉斑，无黑斑，无碎骨，无破碎，无开裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无筋膜，无明显空洞结块，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩，无碎渣，无生腥，苦涩味。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
12	100106100	冷藏中式酱猪肘 (传统酱肘花)		千克	1000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈规则长圆柱形，形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性，肥瘦相间，切面结构细密。表皮呈酱红色，肌肉组织呈淡棕红色，脂肪颗粒呈乳白色，颜色均匀，有浓郁的酱肉香，咸鲜适中，皮部软糯弹牙，瘦肉紧实不柴，筋腱有嚼劲。</p> <p>无霉斑，无碎骨，无碎渣，无松散，无软烂，无过硬，无空洞，无结块，无硬芯，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部口感无干硬，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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	100106022	冷藏培根肉丝	1千克/袋	千克	1300.00		<p>建议规格1-2千克/袋。抽真空密封包装。培根切丝（横切含肥瘦），形状统一，大小均匀，切片边缘整齐，肉质紧实，有弹性。瘦肉呈淡红色，脂肪呈白色，油润有光泽，散发着浓郁的烟熏香气。伴有猪肉腌制后的肉香和淡淡的香料味，咸淡适中，入口肉质鲜嫩，瘦肉部分有嚼劲但不柴，脂肪部分香脆不腻。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，加热后形整无破碎，口感无干硬，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>
14	100106025	冷藏培根切片	厚度2.7毫米	千克	16000.00		<p>建议规格2-3千克/袋。抽真空密封包装。呈长方形薄片，形状统一，大小均匀，切片边缘整齐，肉质紧实，有弹性。瘦肉呈淡红色，脂肪呈白色，油润有光泽，散发着浓郁的烟熏香气。伴有猪肉腌制后的肉香和淡淡的香料味，咸淡适中，入口肉质鲜嫩，瘦肉部分有嚼劲但不柴，脂肪部分香脆不腻。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，加热后形整无破碎，口感无干硬，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>
15	100106021	冷藏加拿大培根	千克	千克	100.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。纯瘦肉制成，形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性。色泽自然，猪肉香气浓郁，咸淡适中，入口软嫩不柴，肉质有韧性。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，加热后形整无破碎，口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
16	100106026	冷藏烟通脊	3千克左右/根	千克	1500.00		<p>建议规格2-4千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。以猪通脊肉为主要原料，呈圆柱体，带有自然烟熏纹理。形状统一，大小均匀，边缘整齐，肉质紧实，富有弹性，肌肉纹理清晰，纤维紧密。外层呈棕褐色至深棕色，切面肌肉组织色泽均匀自然，具有浓郁的烟熏香气和猪肉香气，咸度适中，口感紧实，有嚼劲。</p> <p>无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

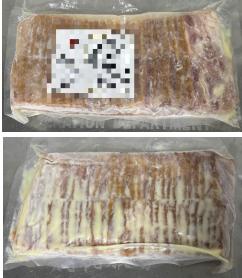
# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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	100204004	冷冻BBQ风味烟鸭胸(烟熏鸭胸)	千克	千克	1000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。化冻开袋即食，抽真空密封包装。以鸭胸肉为主要原料，形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，解冻后质地紧实，有弹性，肌肉纤维紧密，加热后保持完整形态(无明显出水)。色泽自然均匀，具有浓郁的BBQ风味，整体香气自然，咸鲜适中，入口紧实，有嚼劲，加热后仍保持肉质软嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
18	100204018	冷冻樟茶鸭胸	千克	千克	8000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。化冻开袋即食，抽真空密封包装。以鸭胸肉为主要原料，形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，解冻后质地紧实，有弹性，肌肉纤维紧密，加热后保持完整形态(无明显出水)。色泽自然均匀，具有樟茶混合香气，咸鲜适中，入口紧实，有嚼劲，加热后仍保持肉质软嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
19	100204002	冷冻油浸鸭腿	千克	千克	1000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。化冻开袋加热即食，抽真空密封包装。Confit Duck Leg，以鸭腿为主要原料，形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，质地有弹性，皮部完整有光泽，肌肉纤维紧密，骨与肉连接牢固，加热后保持完整形态。鸭腿内部肉色呈浅褐色，脂肪部分呈淡黄色，颜色自然均匀，具有浓郁的鸭香，伴有香料和油脂的香气，咸淡适中，香料味道与鸭肉本身风味相互融合。加热后汁水丰富，纤维感适中。</p> <p>冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无碎骨，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无碎渣。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
20	100202003	冷冻黄金鸡扒	千克	千克	6500.00		<p>建议规格1-3千克/袋。化冻开袋即食，熟制品，单冻，密封包装，鸡扒表面具有熟制烤斑或扒印，厚度1.5-3厘米，宽度7-9厘米，长度10-13厘米。形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐。解冻后质地紧实，有弹性，肌肉纤维紧密，加热后保持完整形态(无明显出水)。色泽均匀自然，咸淡适中，肉质紧实，入口鲜嫩多汁，有嚼劲，放凉口感依旧柔软。</p> <p>冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

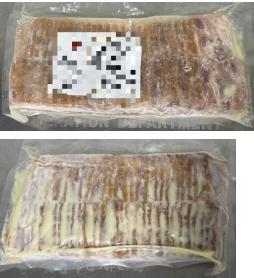
# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
21	100204003	冷冻港式卤水鸡卷	10克/片	千克	100.00		<p>建议规格1-2千克/袋。化冻开袋即食，熟制品，抽真空密封包装，到货要求片装。形状统一，大小均匀，肉卷紧实，有弹性，肥瘦相间，切面结构细密。色泽均匀自然，具有浓郁的港式卤水香气，咸鲜适中，入口肉质嫩弹。冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
22	100202013	冷冻醉鸡卷	10克/片	千克	100.00		<p>建议规格1-2千克/袋。化冻开袋即食，熟制品，抽真空密封包装，到货要求片装。形状统一，大小均匀，肉卷紧实，有弹性，肥瘦相间，切面结构细密。色泽均匀自然，具有花雕酒和鸡肉香气，咸鲜适中，入口肉质嫩弹。冻品无明显冰霜，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
23	100202034	冷藏烟鸡胸	千克	千克	1500.00		<p>建议规格1-3千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质紧实，有弹性，肌肉纹理清晰，纤维紧密。色泽自然均匀，具有明显的烟熏和鸡肉香气，咸度适中，口感紧实，有嚼劲。无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
24	101602016	冷藏清真烟鸡胸	千克	千克	300.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质紧实，有弹性，肌肉纹理清晰，纤维紧密。色泽自然均匀，具有明显的烟熏和鸡肉香气，咸度适中，口感紧实，有嚼劲。无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
25	101602017	冷藏清真有味白鸡胸	千克	千克	10000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。形状统一，形态完整，大小均匀，边缘整齐，肉质紧实，有弹性，肌肉纹理清晰，纤维紧密。色泽自然均匀，具有明显鸡肉香气，咸度适中，口感紧实，有嚼劲。无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
26	100202036	冷藏鸡方片	30克/片	千克	10000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈正方形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，鸡肉火腿气味纯正，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
27	101602019	冷藏清真鸡方片	30克/片	千克	600.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈正方形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，鸡肉火腿气味纯正，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
28	100202014	冷藏东方鸡熟制(东方鸡切片)	15克/片	千克	40000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，熟制品，抽真空密封包装。到货要求片装。形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性，纹理清晰。切面结构细密，色泽均匀自然，呈淡粉红色，咸鲜适中，入口肉质嫩弹有嚼劲。无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
29	新增	冷藏清真东方鸡熟制(清真东方鸡切片)	15克/片	千克	1500.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，熟制品，抽真空密封包装。到货要求片装。形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性，纹理清晰。切面结构细密，色泽均匀自然，呈淡粉红色，咸鲜适中，入口肉质嫩弹有嚼劲。无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
30	100204013	冷藏烟火鸡切片	15克/片	千克	17000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。切片呈圆形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，具有浓郁的烟熏香气和鸡肉香气，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
31	新增	冷藏清真烟火鸡切片	15克/片	千克	800.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。切片呈圆形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，具有浓郁的烟熏香气和鸡肉香气，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
32	100902004	墨西哥卷饼	直径18-19厘米/张	千克	1000.00		<p>建议规格10-20张/袋。开袋即食，密封包装。面饼呈圆形，形状统一，形态完整，大小厚度均匀，边缘整齐。面皮柔软，有韧性。麦香浓郁，口感有韧性。无生面，无硬质面壳，无裂纹，无残缺，无霉斑，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，复热后无发硬，无碎裂，卷制过程面皮无开裂，无油。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
33	101800200	冷冻素丸子	20克/个	千克	200.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。速冻熟制品，抽真空密封包装。整体呈球体，形状统一，大小均匀，质地紧实，有弹性，内部组织细密，色泽自然，具有浓郁的油炸香气，咸度适中，入口软糯，有嚼劲。</p> <p>无明显冰霜，无焦斑，无黑斑，无霉斑，无注水，无破碎，无开裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部无明显空洞，无干硬，无柴涩，无多余水分，无碎渣，加热后无松散，无碎裂。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
34	06085/10270	冷冻油面筋塞肉	40-50克/个	袋	3800.00		<p>建议规格1-2千克/袋。密封包装。呈球状，形状统一，形态完整，大小均匀，表面金黄，色泽均匀，油面筋完整包裹肉馅，肉馅紧实，有弹性，肉香浓郁。咸淡适中，加热后油面筋软糯筋道，肉馅鲜嫩多汁。</p> <p>无肉馅外露，冷冻状态下表面无霜层堆积或严重冰渣。不过于油腻，无霉斑，无黑斑，无碎骨，无碎渣，无破裂，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
35	06029/10270	冷藏契普拉塔肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	5200.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。Chipolata=cipollata，契普拉塔肠=直布罗陀肠，起源意大利，后经法国传至英国。主料猪肉（可混合牛肉或鸡肉），调味丰富。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，形状细长，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，能尝出猪肉鲜美和香料风味。肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
36	100102021	冷藏清真契普拉塔牛仔肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	200.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。Veal Chipolata，契普拉塔肠牛仔肠，主料牛肉（无猪肉），调味丰富。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，形状细长，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，能尝出牛肉鲜美和香料风味。肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
37	100102034	冷藏航食点心肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	18000.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
38	101602020	冷藏清真航食点心肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	3000.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
39	06028/10270	冷藏纽伦堡煎早餐肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	15000.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。Nurnberger。主料猪肉。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
40	100106035	冷藏图林根肠	长度8-9厘米 50克/个	千克	6000.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。Thuringer=Thuringian。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
41	101602021	冷藏清真鸡肉早餐肠	9-10厘米/根 28-30克/根	千克	6500.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。抽真空密封包装，开袋即食。主料纯鸡肉。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
42	02016/10270	冷藏鸡肉肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	23800.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。抽真空密封包装，开袋即食。主料纯鸡肉。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调，香料味道平衡。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
43	100106101	冷藏台湾烤肠 (台湾风味烤香肠)	7-8厘米/根 30克/根	千克	1000.00		<p>建议规格0.5-1千克/袋。速冻非即食熟制品。抽真空密封包装，开袋即食。呈规则圆柱体，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性。色泽自然均匀，烹饪后口感鲜嫩多汁，肉质细腻，咸淡适中，风味浓郁，肠衣脆嫩，肉质紧实，口感协调。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>
44	100105025	冷藏脆奶酪肠	40克/根	千克	7000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。cheese krainer sausage, 德式脆奶酪肠。主料猪肉（可混合牛肉或鸡肉），调味丰富。抽真空密封包装，开袋即食或加热后使用，拆包煎制或烤制后装配使用。呈规则圆柱体，形状细长，粗细均匀，肠体表面光滑饱满干爽，软硬适中有弹性，切面有奶酪块，奶酪颗粒分布均匀。色泽自然均匀，烹饪后外皮有脆感，内部肉质鲜嫩多汁，奶酪软糯，两者结合口感丰富，有弹性和嚼劲，咀嚼时无明显分离感，肉质细腻，咸淡适中，奶酪在口中能有一定的爆浆感。</p> <p>无肉馅外露，无黏液，无霉斑，无焦斑，无筋膜，无粘连，无碎渣，无碎骨，无断裂，无变形，无松散，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>

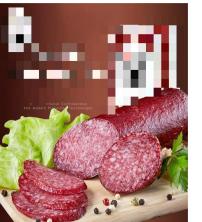
# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
45	100102014	冷藏牛肉方火腿片	30克/片	千克	42000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈正方形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，牛肉火腿气味纯正，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
46	新增	冷藏清真牛肉方火腿片	30克/片	千克	3000.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈正方形，形状形态完整一致，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，牛肉火腿气味纯正，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
47	100106024	冷藏烟熏火腿片	30克/片	千克	100.00		<p>建议规格1-3千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。切片呈圆形，形状完整统一，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，具有浓郁的烟熏香气和猪肉香气，咸度适中，口感嫩滑，肉质细腻。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
48	100205001	冷藏鹅肝卷	千克	千克	1500.00		<p>建议规格300-500克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。鹅肝制品，鹅肝添加量85-90%。卷体呈圆柱体，质地紧实。切片有浓郁的鹅肝油脂香气，咸度适中，口感细腻绵密。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无碎渣，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无变形，无松散，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年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
49	100102041	冷藏五香牛肉卷 (五香酱牛肉)	1.1千克/根	千克	300.00		<p>建议规格1-2千克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。呈规则长圆柱形，形状统一，大小均匀，肉质紧实，有弹性，筋肉相间，切面结构细密。切片呈深棕色，有浓郁的酱香牛肉香气，咸鲜适中，软糯弹牙，紧实不柴，筋腱有嚼劲。无霉斑，无碎骨，无碎渣，无松散，无软烂，无过硬，无空洞，无结块，无硬芯，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部口感无干硬，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>
50	101602034	清真预包装即食 酱卤鸡腿肉	100克/袋	袋	11000.00		<p>预包装即食酱卤肉制品，抽真空密封包装。铝箔复合黏贴包装袋。包装尺寸≤245*167*36mm。常温避光保存。肉块形态完整，肉质紧实，有弹性。酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽。肉香浓郁，咸淡适中，软嫩不柴，细腻多汁，具有酱卤制品特有的风味。</p> <p>无霉斑，无碎骨，无碎渣，无松散，无软烂，无过硬，无空洞，无结块，无硬芯，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部口感无干硬，无柴涩。袋装浸泡液不得有异味、异臭、混浊和脱色现象。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物，需含“易撕口”设置。包装外延平滑且不易伤手，无皱纹，封边良好。外包装有明显清真标识。</p>
51	101604006	冷藏清真清香牛 肉	100克/袋	袋	11000.00		<p>开袋即食，抽真空密封包装。肉块形态完整，肉质紧实，有弹性。呈熟牛肉特有颜色，色泽均匀，肉香浓郁，咸淡适中，软嫩不柴，细腻多汁。</p> <p>无碎骨，无破碎，无松散，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，易于开启不伤手，包装设计美观规整。</p>
52	100105001	广式腊肉	400克/袋	袋	1500.00		<p>建议规格300-1000克/袋。抽真空密封包装。广式猪肋条五花腊肉，呈条状，形状规则，大小均匀，肉身干爽，质地紧实，有韧性，瘦肉纤维纹理清晰，肥瘦相间。色泽均匀，油润光亮，腊味香气浓郁，入口咸鲜适中，瘦肉口感紧实，有明显纤维感，肥肉软糯香甜。</p> <p>无霉斑，无碎骨，无碎渣，无松散，无软烂，无过硬，无空洞，无结块，无硬芯，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
53	100105043	广式腊肠	400克/袋	袋	2500.00		<p>建议规格300-1000克/袋。抽真空密封包装。肠体饱满完整，表面干爽有自然皱纹，肠衣与肉馅紧密贴合，两端扎口紧实，每根腊肠长短粗细均匀一致，切面结构致密，边缘光滑，脂肪颗粒分布均匀，色泽自然均匀，具有浓郁广式腊香味，入口咸甜适中，肉质紧实，有韧性，有明显纤维感。</p> <p>无变形，无断裂，无碎骨，无残缺，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，内部口感无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
54	100106039	金华火腿（纯精火腿）	千克	千克	100.00		<p>建议规格250-1000克/袋。抽真空密封包装。呈长方体，边缘整齐，肉质紧实，有弹性，纹理清晰，纤维紧密。呈玫瑰红色或深红色，油润有光泽，有金华火腿特有香气，咸淡适中。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无霉斑，无血斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无断裂，无凹陷，无残缺，无破碎，无变形，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，口感无干硬，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>
55	100901207	冷藏意式风干牛肉切片	100克/袋	袋	12000.00		<p>建议规格100-200克/袋。开袋即食，抽真空密封包装。Bresaola，肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整平展，边缘自然，表面光滑干爽，肉质紧实，有韧性，纹理清晰均匀。色泽自然油润，呈暗红色至玫瑰红色。滋味浓郁，咸香适中，口感有嚼劲，有明显的肉香回甘。使用过程肉片易于分离不断裂。</p> <p>无碎骨，无残缺，无褶皱，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
56	100106102	托斯卡纳风味萨拉米香肠(意大利古老工艺萨拉米肠)	3-5克/片	袋	500.00		<p>建议规格50-100克/袋。开袋即食，抽真空密封包装，到货要求片装。Salami toscano style，形状统一，大小均匀，边缘整齐，切片平整，切面结构致密，脂肪颗粒分布均匀，肉质紧实，有弹性。呈现发酵肉制品特有的深红色或暗红色，伴有白色脂肪颗粒，色泽明亮，具有浓郁的发酵肉香，咸度适中，入口紧实，有嚼劲。</p> <p>无碎骨，无残缺，无褶皱，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
57	100106098	冷藏那波利式萨拉米（意大利辣味萨拉米）	3-5克/片	袋	300.00		<p>建议规格50-100克/袋。开袋即食，抽真空密封包装，到货要求片装。Napoli style salami(Spicy salami)，切片呈圆形，形状统一，大小均匀，边缘整齐，切片平整，切面结构致密，脂肪颗粒分布均匀，肉质紧实，有弹性。呈现发酵肉制品特有的深红色或暗红色，伴有白色脂肪颗粒，色泽明亮，具有浓郁的发酵肉香，咸辣适中，入口紧实，有嚼劲。</p> <p>无碎骨，无残缺，无褶皱，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，切片断面无空洞，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
58	100106099	冷藏意式传统熟火腿（高档猪肉火腿）	100克/袋	袋	1500.00		<p>建议规格100-200克/袋。高档火腿=意式熏制熟火腿，Gommon ham、cotto ham，开袋即食，抽真空密封包装，到货要求片装。纯肉制品（无淀粉类或鸡蛋类添加），肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，表面光滑，边缘整齐，质地柔嫩，有弹性，纹理清晰，肥瘦相间分明，型整不散。瘦肉呈粉红色，肉香浓郁，咀嚼口感较嫩，味道偏咸香，肉质细腻润滑，味道醇厚。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
59	100106103	冷藏伊比利亚火腿	100克/袋	袋	600.00		<p>建议规格100-200克/袋。Iberian ham，开袋即食，发酵肉制品，抽真空密封包装，到货要求片装。纯肉制品（无淀粉类或鸡蛋类添加），肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，表面光滑，边缘整齐，质地紧实，有弹性，纹理清晰，肥瘦相间分明，型整不散。呈鲜艳的玫瑰红色或深红色，脂肪部分为乳白色或淡黄色，颜色均匀自然，具有浓郁而独特的火腿香气，伴有淡淡的橡果香、肉香和香料香，香气纯正、浓郁、持久，入口咸香适中，肉质细腻，口感鲜嫩，咀嚼时能感受到丰富的油脂在口中化开，富有弹性和嚼劲。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
60	100106104	冷藏塞拉诺火腿	250克/袋	袋	800.00		<p>建议规格100-300克/袋。Jamón Serrano，开袋即食，发酵肉制品，抽真空密封包装，到货要求片装。纯肉制品（无淀粉类或鸡蛋类添加），西班牙火腿类别，肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，表面光滑，边缘整齐，质地紧实，有弹性，肥瘦相间分明，型整不散。呈玫瑰红色至紫红色，脂肪部分为乳白色或淡黄色，颜色均匀自然，具有浓郁火腿香气，入口咸香适中，肉质细腻，口感鲜嫩，富有弹性和嚼劲。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
61	100901206	冷藏意式风干烟熏火腿	100克/袋	袋	1600.00		<p>建议规格100-200克/袋。Speck，开袋即食，发酵肉制品，抽真空密封包装，到货要求片装。纯肉制品（无淀粉类或鸡蛋类添加），肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，表面光滑，边缘整齐，质地紧实，有弹性，纹理清晰，肥瘦相间分明，型整不散。色泽自然均匀，有浓郁烟熏香和肉香，口感咸鲜，肉质鲜嫩坚实，味道醇厚。</p> <p>无焦斑，无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
62	100106105	冷藏高质量火鸡胸火腿片（美式火鸡胸火腿片）	10克/片	袋	1000.00		<p>建议规格200-500克/袋。Turkey breat ham，开袋即食，抽真空密封包装。纯火鸡胸肉制成，切片呈圆形，形状完整统一，边缘整齐，肉质紧实，有弹性。色泽均匀，具有浓郁的烟熏香气和鸡肉香气，咸度适中，口感鲜嫩。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
63	100106097	冷藏意式风干火腿（巴马火腿片）	100克/袋	袋	2000.00		<p>建议规格100-200克/袋。Prosciutto Crudo，开袋即食，发酵肉制品，抽真空密封包装，到货要求片装。纯肉制品（无淀粉类或鸡蛋类添加），肉片形状统一，大小厚度均匀，切片完整，表面光滑，边缘整齐，质地紧实，有弹性，纹理清晰，肥瘦相间分明，型整不散。色泽自然均匀，有浓郁烟熏香和肉香，口感咸鲜，肉质鲜嫩坚实，味道醇厚。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粗纤维，无血水，无注水，无碎骨，无残缺，无破碎，无变形，无卷边，无粘连，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
64	100106037	冷冻航食蘑菇里昂那片	20克/片	千克	100.00		<p>建议规格300-500克/袋。Mushroom &amp; Lyonner，化冻开袋即食，抽真空密封包装。切片呈圆形，形状完整统一，边缘整齐，表面光滑，边缘整齐，肉质紧密有弹性。色泽自然均匀，有浓郁肉香和蘑菇香气，咸度适中，口感鲜嫩。</p> <p>无霉斑，无筋膜，无粘连，无褶皱，无碎渣，无碎骨，无断裂缺角，无凹陷，无空洞，无残缺，无变形，无松散，无软烂，无干硬，肌肉与脂肪无分层，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，切片不易碎，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
65	100202043	冷冻炸鸡腿肉块 (日式唐扬鸡)	20-25克/块	千克	2000.00		<p>建议规格0.5-2千克/袋。化冻开袋加热即食，使用方式为不复炸直接装。单冻品，密封包装。西式风格炸鸡块，非鸡肉泥重塑成块(非上校鸡块)，以不带皮鸡腿肉为原料，外裹适量淀粉，经干粉炸或浅糊炸制成。呈不规则块状，裹粉均匀，裹粉与肉质结合紧密，肉质紧实，有弹性。外皮呈金黄色，肉质色泽自然均匀，具有浓郁的油炸香气与鸡肉鲜香，咸鲜适中，无辣，解冻复热后外皮酥脆，内里肉质细嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无血斑，无筋膜，无碎骨，无破碎，无断裂，无变形，无粘连，无结块，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无碎渣感。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
66	02044/10270	冷冻原味炸鸡块	千克	千克	1650.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻生制品，单冻品，密封包装。同“上校鸡块”，以鸡肉为原料，裹浆裹糠厚度适中且均匀。形态完整，大小均匀，边缘整齐，裹粉均匀，裹粉与肉质结合紧密，肉质紧实细腻，有弹性。色泽自然均匀，具有浓郁的油炸香气与鸡肉鲜香，咸味适中，解冻复热后外皮酥脆，内里肉质细嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无血斑，无筋膜，无碎骨，无破碎，无断裂，无变形，无粘连，无结块，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无碎渣感。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
67	101602027	冷冻清真无骨鸡柳	30克/块	千克	500.00		<p>建议规格1-3千克/袋。速冻生制品，单冻品，密封包装。以鸡肉为原料，裹浆裹糠厚度适中且均匀。形态完整统一，大小均匀，长度适中，边缘整齐，裹粉与肉质结合紧密，肉质紧实细腻，有弹性。色泽自然均匀，具有浓郁的油炸香气与鸡肉鲜香，咸味适中，解冻复热后外皮酥脆，内里肉质细嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无血斑，无筋膜，无碎骨，无破碎，无断裂，无变形，无粘连，无结块，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩，无碎渣感。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
68	100302009	冷冻炸龙利鱼块	80克/块	千克	800.00	----	<p>建议规格1-3千克/袋。鱼块呈规整的块状，长度不超过6厘米(不要长条状)，单冻品，密封包装。使用肉质紧实的新鲜鱼肉，干粉炸制，裹粉均匀且薄厚适中，形状统一，大小均匀，肉质紧实。冷冻鱼块外部呈金黄色，呈油炸后的自然光泽，色泽均匀，有油炸鱼肉的鲜香味，咸度适中，加热后外酥里嫩，鱼肉鲜嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无黑斑，无断裂，无碎渣，无骨刺，无鱼皮，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

# 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
69	02015/10270	冷冻炸龙利鱼块	15-17克/块	千克	80000.00		<p>建议规格1-3千克/袋。鱼块呈规整的块状，长度不超过6厘米（不要长条状），单冻品，密封包装。使用肉质紧实的新鲜鱼肉，干粉炸制，裹粉均匀且薄厚适中，形状统一，大小均匀，肉质紧实。冷冻鱼块外部呈金黄色，呈油炸后的自然光泽，色泽均匀，有油炸鱼肉的鲜香味，咸度适中，加热后外酥里嫩，鱼肉鲜嫩。</p> <p>冻品无明显冰霜，无焦斑，无霉斑，无黑斑，无断裂，无碎渣，无骨刺，无鱼皮，无破碎，无变形，无粘连，无松散，无软烂，无异色，无异物，无异味，无腐烂，无虫害，无干硬，无柴涩。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>
70	102701136	脆皮热狗肠	12-14厘米； 1KG/袋	千克	60.00		<p>包装完整，配料表需明确肉源，天然猪肠衣或可食用纤维素肠衣，淀粉、调味料防腐剂等添加剂需符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，标签清晰标注生产日期、保质期，保存条件，冷藏保存需注明保存温度，腌制入味，无空心，无气泡，速冻锁鲜，个体大小均匀，无破损、无异味、表面光滑、烤制后色泽均匀。</p>
71	102702016	猪泥肠	13-15厘米； 1KG/袋	千克	3000.00		<p>包装完整，配料表需明确肉源，天然猪肠衣或可食用纤维素肠衣，淀粉、调味料防腐剂等添加剂需符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，标签清晰标注生产日期、保质期，保存条件，冷藏保存需注明保存温度，腌制入味，无空心，无气泡，速冻锁鲜，个体大小均匀，无破损、无异味、表面光滑、烤制后色泽均匀</p>
72	102702242	猪肉狮子头（熟制）	100g/个*2KG/袋	千克	2000.00		<p>生制品，非即食，个体大小均匀无破损，表面光滑，颜色适中，品质要求无变质、无异味，标签清晰标注生产日期、保质期，冷冻保存需注明保存温度。</p>

## 2025年度成品熟食类产品采购项目需求信息

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
73	102703101	台湾香肠	6-8厘米; 1KG/袋	千克	1500.00		包装完整, 配料表需明确肉源, 天然猪肠衣或可食用纤维素肠衣 淀粉、调味料防腐剂等添加剂需符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, 标签清晰标注生产日期、保质期, 保存条件, 冷藏保存需注明保存温度, 腌制入味, 无空心, 无气泡, 速冻锁鲜, 个体大小均匀, 无破损、无异味、表面光滑、烤制后色泽均匀
74	102701145	牛肉方火腿	2KG/块; 整块; 长22cm*宽10cm*高8cm	千克	722.00		包装无破损、无漏气、无胀袋, 标签信息(生产日期、保质期、成分表、生产厂家)完整清晰, 且在保质期内。无明显变形、挤压凹陷, 表面无霉点、无异味渗出, 颜色符合正常火腿色泽(如均匀粉红色, 无发黑、发暗或异常斑点)。产品仍处于低温状态(冷藏0-4℃, 冷冻-18℃以下), 无解冻后复冻的迹象(如表面结霜、肉质发黏)。质地手感: 用手轻按(隔着包装), 肉质应紧实有弹性, 无过于松软或硬邦邦的异常触感 无液体渗出。

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。