

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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）。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	新增	冷藏清真胡椒牛肉片	20克/片	千克	3000.00		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）。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	100102033	冷藏熟制牛蹄筋	300克/袋	袋	1600.00		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。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。
4	100102011	冷藏卤香牛腱	千克	千克	4200.00		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。无碎骨，无破碎，无焦斑，无粘连，无松散，无软烂，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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
6	100102040	冷冻熟制汉堡肉（牛肉）	50克/个	个	180000.00		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）。 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。
7	100201044	冷冻熟制汉堡肉（鸡肉）	50克/个	个	550000.00		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）。 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。
8	100106002	冷冻猪肉汉堡饼	120克/个	千克	1500.00		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。 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。

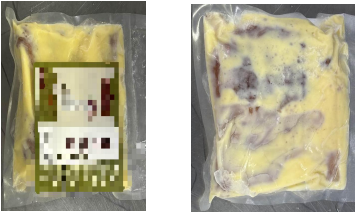
2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

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		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。 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。
10	100105015	冷冻西班牙快餐萨拉米	千克	千克	400.00		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。 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。
11	100106005	冷冻猪肉狮子头	15克/个	千克	15000.00		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。 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。
12	100106100	冷藏中式酱猪肘（传统酱肘花）	千克	千克	1000.00		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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
14	100106025	冷藏培根切片	厚度2.7毫米	千克	16000.00		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。 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。
15	100106021	冷藏加拿大培根	千克	千克	100.00		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。 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。
16	100106026	冷藏烟通脊	3千克左右/根	千克	1500.00		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。 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。

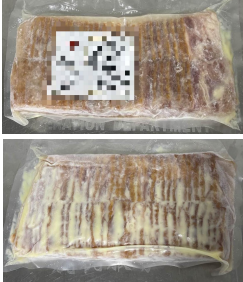
2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

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		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。 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。
18	100204018	冷冻樟茶鸭胸	千克	千克	8000.00		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。 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。
19	100204002	冷冻油浸鸭腿	千克	千克	1000.00		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。 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。
20	100202003	冷冻黄金鸡扒	千克	千克	6500.00		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。 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。

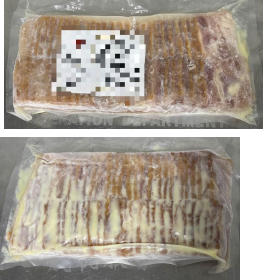
2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

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		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。
22	100202013	冷冻醉鸡卷	10克/片	千克	100.00		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。
23	100202034	冷藏烟鸡胸	千克	千克	1500.00		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。
24	101602016	冷藏清真烟鸡胸	千克	千克	300.00		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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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，无异味，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。
26	100202036	冷藏鸡方片	30克/片	千克	10000.00		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，无异味，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。
27	101602019	冷藏清真鸡方片	30克/片	千克	600.00		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，无异味，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。
28	100202014	冷藏东方鸡熟制（东方鸡切片）	15克/片	千克	40000.00		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，无异味，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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。
30	100204013	冷藏烟火鸡切片	15克/片	千克	17000.00		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。
31	新增	冷藏清真烟火鸡切片	15克/片	千克	800.00		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。
32	100902004	墨西哥卷饼	直径18-19厘米/张	千克	1000.00		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，无碎渣，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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
34	06085/10270	冷冻油面筋塞肉	40-50克/个	袋	3800.00		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。 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。
35	06029/10270	冷藏契普拉塔肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	5200.00		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。 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。
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	----	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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
38	101602020	冷藏清真航食点心肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	3000.00		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。 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。
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		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。 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。
40	100106035	冷藏图林根肠	长度8-9厘米 50克/个	千克	6000.00		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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
42	02016/10270	冷藏鸡肉肠	7-8厘米/根 26-28克/根	千克	23800.00		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。 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。
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		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。 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。
44	100105025	冷藏脆奶酪肠	40克/根	千克	7000.00		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。 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。

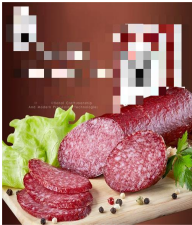
2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

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		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。 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。
46	新增	冷藏清真牛肉方火腿片	30克/片	千克	3000.00		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。 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。
47	100106024	冷藏烟熏火腿片	30克/片	千克	100.00		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。 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。
48	100205001	冷藏鹅肝卷	千克	千克	1500.00		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。 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。

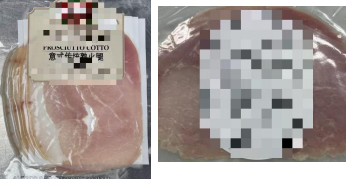
2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

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		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。
50	101602034	清真预包装即食 酱卤鸡腿肉	100克/袋	袋	11000.00		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。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。
51	101604006	冷藏清真清香牛肉	100克/袋	袋	11000.00		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。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。
52	100105001	广式腊肉	400克/袋	袋	1500.00		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。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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
54	100106039	金华火腿（纯精火腿）	千克	千克	100.00		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。 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。
55	100901207	冷藏意式风干牛肉切片	100克/袋	袋	12000.00		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 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。
56	100106102	托斯卡纳风味萨拉米香肠(意式古老工艺萨拉米肠)	3-5克/片	袋	500.00		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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
58	100106099	冷藏意式传统熟火腿（高档猪肉火腿）	100克/袋	袋	1500.00		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。 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。
59	100106103	冷藏伊比利亚火腿	100克/袋	袋	600.00		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。 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。
60	100106104	冷藏塞拉诺火腿	250克/袋	袋	800.00		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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
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		建议规格200-500克/袋。Turkey breast 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。 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。
63	100106097	冷藏意式风干火腿（巴马火腿片）	100克/袋	袋	2000.00		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。 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。
64	100106037	冷冻航食蘑菇里昂那片	20克/片	千克	100.00		建议规格300-500克/袋。Mushroom & 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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
66	02044/10270	冷冻原味炸鸡块	千克	千克	1650.00		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。 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。
67	101602027	冷冻清真无骨鸡柳	30克/块	千克	500.00		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。 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。
68	100302009	冷冻炸龙利鱼块	80克/块	千克	800.00		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。 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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）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		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。 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。
70	102701136	脆皮热狗肠	12-14厘米；1KG/袋	千克	60.00		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。
71	102702016	猪泥肠	13-15厘米；1KG/袋	千克	3000.00		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。
72	102702242	猪肉狮子头（熟制）	100g/个*2KG/袋	千克	2000.00		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。

2025年度成品熟食类产品采购项目（二次发布）需求信息

规格型号	计量单位	年度用量 参考	图片参考	
米：1KG/ 袋	千克	1500.00		包装完整，配料表需明确肉源，无防腐剂和添加剂需符合《食品安全法》要求，清晰标注生产日期、保质期，保存条件，无空心，无气泡，速冻锁鲜，个体大小均匀，解冻后色泽均匀
火腿：整 块；整 长22cm*宽 10cm*高8cm	千克	722.00		包装无破损、无漏气、无胀袋，标识清晰（含生产厂家）完整清晰，且在保质期内。无异味渗出，颜色符合正常火腿色泽（玫瑰色）。产品仍处于低温状态（冷藏0-4℃），解冻后（如表面结霜、肉质发黏）。质地紧实，有弹性，无过于松软或硬邦邦的异常现象

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。