

## 2026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	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>
2	100105015	冷冻西班牙快餐萨拉米	千克	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，肉质坚实，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>
3	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>
4	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。</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，无多余水分。包装严密洁净，易于开启，不易产生异物。</p>

## 2026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	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。
6	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。
7	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。
8	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。

## 2026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	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>
10	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>
11	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>
12	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>

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。