

采购需求							
序号	物料编码	物料名称	参考规格	计量单位	年度用量参考	参考照片	需求描述
1	100302029	金枪鱼碎肉	1-2千克/袋	千克	12000		要求为油浸类金枪鱼肉罐头，以鲜、冻良好的组织紧密的金枪鱼肉为原料, 经过预处理后, 再经装罐、加食用油、添加或不添加调味料(如水、盐、香辛料等)、密封、杀菌、冷却而制成。肉质形态需要【碎状】，经修整后自然形成的碎鱼块, 形态均匀, 不能呈糜状或泥糊状，无血块肉无骨刺无骨渣。色泽正常，具有金枪鱼罐头应有的滋味和气味。基于后续操作工序， 需要单包固形物含量高于90% 。无异物，无异味，无变质，无腐败。开袋即食，包装严密洁净，易于开启（含易撕口设置），开包装过程不易产生异物。包装标识应符合国家相关标准， 应标注金枪鱼原料品种、形状（金枪鱼品种应与标识品种一致）。包含一种以上金枪鱼鱼肉品种的产品应标明混合的金枪鱼原料品种。