

2024年度熟制汉堡肉产品采购项目

序号	原有物料编码	物料名称	规格型号	计量单位	年度用量参考	产品包装、质量等要求
1	100102040	熟制汉堡肉（牛肉）	50g/个	个	822740	<p>汉堡肉饼需为正圆形，直径7-8cm，单饼重量不低于50克（熟重）。具有该产品主料熟制后应有的色泽。外形整齐无松散，形状均匀，烤斑均匀，无异物。咸淡适中，肉饼内部肉粒感突出，复热后放凉口感依旧柔软。化冻后，肉饼易于分开，无黏连。</p> <p>包装规格建议不超过2公斤/包。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。</p> <p>产品为熟制冻结品，即冻结前经加热至熟，不能即食的制品。熟制冷冻工艺，表面附着明显烤斑，肉汁丰富、口感鲜嫩多汁。再次烤制后不收缩不变形。</p> <p>产品包装形式应为真空密封包装，包装材质无特殊限制，包装标签需注明产品类型和生制品或熟制品（此处需求为“熟制品”）。包装两侧需含“易撕口”设置。包装外延平滑且不易伤手。单件包装完整洁净，无破损，封边严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。</p> <p>熟制汉堡肉固形物型整不散且不得含有骨头类硬质杂物。无辣、无猪肉及其制品（不可含猪油）。</p> <p>保质期要求：不低于9个月。</p>
2	100201044	熟制汉堡肉（鸡肉）	50g/个	个	836760	<p>汉堡肉饼需为正圆形，直径7-8cm，单饼重量不低于50克（熟重）。具有该产品主料熟制后应有的色泽。外形整齐无松散，形状均匀，烤斑均匀，无异物。咸淡适中，肉饼内部肉粒感突出，复热后放凉口感依旧柔软。化冻后，肉饼易于分开，无黏连。</p> <p>包装规格建议不超过2公斤/包。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。</p> <p>产品为熟制冻结品，即冻结前经加热至熟，不能即食的制品。熟制冷冻工艺，表面附着明显烤斑，肉汁丰富、口感鲜嫩多汁。再次烤制后不收缩不变形。</p> <p>产品包装形式应为真空密封包装，包装材质无特殊限制，包装标签需注明产品类型和生制品或熟制品（此处需求为“熟制品”）。包装两侧需含“易撕口”设置。包装外延平滑且不易伤手。单件包装完整洁净，无破损，封边严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。</p> <p>熟制汉堡肉固形物型整不散且不得含有骨头类硬质杂物。无辣、无猪肉及其制品（不可含猪油）。</p> <p>保质期要求：不低于9个月。</p>