|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **法務部矯正署花蓮地區矯正機關111年度下半年收容人副食品**  **「冷凍魚類」聯合採購案-規格及建議單價表** | | | | |
| 項目 | 品名 | 規格 | 單位 | 建議  單價 |
|
| 1 | **吳郭魚(小尾)** | 每公斤8~10尾，新鮮殺好，含水率10％以下。 | 公斤 | 100 |
| 2 | **吳郭魚(中尾)** | 每公斤1~2尾，新鮮殺好，含水率10％以下。 | 公斤 | 115 |
| 3 | **秋刀魚** | 新鮮3號，含水率10％以下。 | 公斤 | 117.5 |
| 4 | **蝦仁** | 每公斤70~90粒，去殼**、**新鮮含水率15%以下。 | 公斤 | 215 |
| 5 | **竹筴魚** | 每公斤8~10尾，新鮮殺好，含水率10%以下。 | 公斤 | 77.5 |
| 6 | **白口魚** | 每公斤9~10尾，新鮮殺好，含水率15%以下 | 公斤 | 90 |
| 7 | **喜相逢** | 調理級，每公斤30~35尾，含水率10%以下，裹粉平均，不得成團狀。 | 公斤 | 92.5 |
| 8 | **肉 魚** | 每尾重量70~90克，新鮮殺好，含水率10％以下。 | 公斤 | 90 |
| 9 | **白北魚** | 中段每公斤8~10片，冷凍，含水量15%以下。 | 公斤 | 107.5 |
| 10 | **草蝦** | 每尾長10-13公分，冷凍，含水率15％以下。 | 公斤 | 240 |
| 11 | **鹹鯖魚** | 每公斤1~2尾，冷凍，新鮮殺好。 | 公斤 | 92.5 |
| 12 | **鮭魚片** | 中段每公斤8~10片，冷凍，含水率10％以下。 | 公斤 | 155 |
| 13 | **金線魚** | 每公斤6~8尾，新鮮殺好，含水率18％以下。 | 公斤 | 92.5 |
| 14 | **花枝丸** | 新鮮，內含花枝30％，不得全魚漿 ，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 79 |
| 15 | **發好魷魚** | 純正魷魚(不可用花枝充數)新鮮，含水率15％以下。 | 公斤 | 102.5 |
| 16 | **齒鰆魚** | 每公斤8~10片，新鮮殺好，含水量15%以下，切片非切段狀。 | 公斤 | 77.5 |
| 17 | **花枝排** | 調理級，每片約100公克(，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 95 |
| 18 | **魚板** | 魚漿高於30％，完整包裝、密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 127.5 |
| 19 | **蝦味絲** | 完整密封，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 117.5 |
| 20 | **蝦排** | 完整密封，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 96 |
| 21 | **花枝羹** | 無異味，食材外觀完整，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 82.5 |
| 22 | **魚丸** | 新鮮魚漿製成，符合食品衛生標準，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 80 |