|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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**  **「雜貨加工食品類」聯合採購案-規格及建議單價表** | | | | | | |
| **項次** | **品名** | **規格** | **計價**  **單位** | **建 議**  **單 價** | | |
| 1 | **麵輪** | 炸過(呈黑、褐色)、完整顆粒(傳統麵輪)，乾燥且無臭油味，(滷味用) ，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 152.5 | | |
| 2 | **炸豬皮** | 完整密封及符合食品衛生法相關規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 220 | | |
| 3 | **麵泡** | 無油臭味，完整密封及符合食品衛生法相關規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 187.5 | | |
| 4 | **筍片** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 37.5 | | |
| 5 | **筍絲** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 37.5 | | |
| 6 | **筍干** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 38.5 | | |
| 7 | **梅乾菜** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 46.5 | | |
| 8 | **榨菜絲** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 38.5 | | |
| 9 | **碎蘿蔔乾** | 顏色不可為太鹹之黑褐色，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 35 | | |
| 10 | **鹹菜** | 無異味，口感佳，完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 26 | | |
| 11 | **韓式泡菜** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 78 | | |
| 12 | **辣蘿蔔** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 49 | | |
| 13 | **香片瓜** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 57.5 | | |
| 14 | **花瓜** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 52.5 | | |
| 15 | **嫩薑片** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 53.5 | | |
| 16 | **菜心** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 52.5 | | |
| 17 | **什錦醬菜** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 45 | | |
| 18 | **辣香筍** | 無異味，口感佳，需達保存期限的三分之一以上，脫水後總重低於70%，應補足差重。 | 公斤 | 48 | | |
|  |
| 19 | **海苔肉鬆** | 密封包裝,需含豬肉量不得低於50%，不可為粉狀，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 95 | | |
| 20 | **花生粉** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 150 | | |
| 21 | **海龍** | 新鮮無異味，優良產品，（含水量不得超過20﹪）符合食品衛生法相關規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 65.5 | | |
| 22 | **雪裡紅** | 新鮮無異味，實體固形量不得低於包裝重量80%。符合食品衛生法相關規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 55.5 | | |
| 23 | **豬血** | 新鮮無異味，優良產品，符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 34.5 | | |
| 24 | **鹹小卷** | 食材外觀，完整，新鮮醃製可立即食用及符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 317.5 | | |
| 25 | **仙草** | 天然仙草味，無化學刺鼻味，優良產品。 | 公斤 | 22 | | |
| 26 | **愛玉** | 天然愛玉味，無化學刺鼻味，優良產品。 | 公斤 | 22 | | |
| 27 | **珍珠粉圓** | 乾粒，咖啡色，完整密封及完整密封及符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 46 | | |
| 28 | **芋圓** | 新鮮、需有芋頭味，完整密封。 | 公斤 | 62.5 | | |
| 29 | **地瓜圓** | 新鮮、需有地瓜味,完整密封。 | 公斤 | 62.5 | | |
| 30 | **白木耳** | 完整密封及符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 335 | | |
| 31 | **桂圓** | 完整密封及符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 340 | | |
| 32 | **黑糖** | 不可潮濕、結塊，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 46 | | |
| 33 | **冰糖** | 密封，不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 51 | | |
| 34 | **冬瓜糖** | 食品外觀完整，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 52.5 | | |
| 35 | **紅茶包** | 乾燥，不可潮濕（純紅茶包），需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 110 | | |
| 36 | **葡萄乾** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 145 | | |
| 37 | **紅蔥頭** | 完整密封及符合食品衛生法相關規定。 | 公斤 | 95 | | |