|  |
| --- |
| **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****「雜貨原料類」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 | **中筋麵粉** | 符合ISO或HACCP(食品安全管制系統認證)認證標準，不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。（製作饅頭、包子用） | 公斤 | 28 |
| 2 | **黃豆** | 不可發芽、潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 32 |
| 3 | **二砂糖** | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。甜度95％以上。 | 公斤 | 25 |
| 4 | **高級精鹽**  | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 18 |
| 5 | **沙拉油** | 需有TQF(臺灣優良食品認證)標章，需達保存期限的三分之一以上。要查證 | 公斤 | 65 |
| 6 | **酵母** | 密封，乾式粉狀，需達保存期限的三分之一以上。(製作饅頭用)。包含乾式及濕式酵母。 | 公斤 | 145 |
| 7 | **酥油** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 65 |
| 8 | **酥炸粉** | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 65 |
| 9 | **地瓜粉** | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 45 |
| 10 | **太白粉** | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 40 |
| 11 | **奶粉** | （烘焙，烹調用）不可潮濕、結塊，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 170 |
| 12 | **綠豆** | 不可發芽、潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 70 |
| 13 | **紅豆** | 不可發芽、潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 95 |
| 14 | **薏仁**  | 完整密封及，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 70 |