|  |
| --- |
| **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****「豬肉類」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 | **肉絲** | 無異味、色澤新鮮，瘦肉率55%以上。符合CAS優良肉品、附證明，解凍失水率7%以下，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 120 |
| 2 | **絞肉** | 無異味、色澤新鮮，瘦肉率60%以上。符合CAS優良肉品、附證明，解凍失水率7%以下，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 100 |
| 3 | **腹脇肉**  | 去皮、去肋骨、肋軟骨、去板油及腹脇尾，瘦肉部份為粉紅色，肥肉部份有適當硬度，肉層分明、結實，瘦肉率在55%以上，符合CAS優良肉品、附證明，解凍失水率7%以下，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 125 |
| 4 | **豬腳** | 不含腿，每節5公分，含水率10%以下，不得漂白，新鮮無異味，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 85 |
| 5 | **蹄膀** | 每粒0.8-1公斤(正負10%)，可冷凍不得變質，色澤新鮮，解凍失水率7%以下，符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 150 |
| 6 | **脊椎** | 粗排、龍骨，符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 45 |
| 7 | **小排** | 小排每塊3cm\*3cm含胸骨、肋骨、肋間肌肉及。符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 63 |
| 8 | **五花****肉片** | 瘦肉部份為粉紅色，肥肉部份有適當硬度，肉層分明結實，瘦肉率在55%以上、每公斤切成10片、符合CAS優良肉品、附證明，解凍失水率7%以下，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 110 |
| 9 | **五花****肉角** | 瘦肉部份為粉紅色，肥肉部份有適當硬度，肉層分明、結實，瘦肉率在55%以上、每個肉角大小平均、符合CAS優良肉品、附證明，解凍失水率7%以下，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 110 |
| 10 | **前腿****肉角** | 前腿肉部位切丁，每個肉角大小平均，符合CAS優良肉品、附證明，瘦肉率70%以上，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 120 |
| 11 | **前腿****肉片** | 前腿肉部位切片(3\*3公分)，符合CAS優良肉品、附證明，瘦肉率70%以上，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 120 |
| 12 | **軟骨丁** | 軟骨丁3cm\*3cm，符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 70 |
| 13 | **帶骨里肌肉片** | 里肌肉片帶骨，厚約1cm(9\*6cm)，符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 140 |
| 14 | **里肌****肉片** | 里肌肉片，厚約0.8cm(8\*6cm)，符合CAS優良肉品、附證明，需達保存期限的三分之一以上。(3公斤小包裝) | 公斤 | 135 |
| 15 | **豬腳丁** | 新鮮冷凍,無異味,每塊約3cm\*3cm，解凍失水率10%以下，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 85 |