一个乡村企业是如何用25年时间成为一家上市集团公司的？是如何在高温肉制品风行的时代率先在国内生产出“冷却肉”和“低温肉制品”的？又是如何凭借优良品质获得山东省“省长质量奖”，成为省内唯一获此殊荣的食品企业的？带着这些疑问，12月23日由40余名来自济南、潍坊、日照等全省各地的读者代表组成的“健康食品直通车”开进山东得利斯集团，零距离品味安全、绿色、营养的优质肉制品，亲身感受知名肉制品企业的魅力。

得利斯:打造中国肉类典范企业

打造绿色产业链 确保安全到源头

23日上午，40余名读者代表走进位于诸城市昌城镇的得利斯集团。得利斯集团接待人员告诉我们，得利斯每年接待前来参观的消费者近万人次，欢迎社会各界前来实地考察。带着几分好奇，消费者代表们开始了参观。

在得利斯工作人员的带领下，消费者代表们首先来到了得利斯的粮油物流基地。“太壮观了”，“规模这么大啊”，面对一个个大仓库，大家不禁赞叹起来。据介绍，这个粮油物流基地专门负责为得利斯的养猪户们提供饲料，“这个仓储基地年产饲料可以达到50万吨，所有饲料来源都有详细明确记录”，得利斯工作人员介绍，像这样的仓储基地共有三个，而这也是得利斯绿色食品产业链条中的一个平台。

得利斯对产品源头的控制和管理十分严格。据介绍，得利斯拥有自主知识产权的品牌猪——欧得莱，以被誉为“江北第一猪”的著名猪种“莱芜黑猪”为基础母本，与国外的优秀猪种杂交，运用现代生物技术不断研发培育出的优秀猪种，瘦肉率达60%，肌内脂肪4%左右。为了把这一优质优势品种全面推开，保证肉品原料的整齐划一，得利斯在10多个县市建立优质肉猪饲养基地，采取“企业+合作社+养猪场”模式，实行“六统一”管理，即统一供应种猪、统一人工授精、统一供应饲料、统一兽药防疫、统一技术服务、统一收购肥猪，养殖户只需负责饲养。

此外，在生猪基地卫生防疫服务建设上，得利斯坚持全封闭式运行，在卫生防疫、用药等方面提供全程服务和监控。按照国家相关规定和世界卫生组织规定的标准，在各生猪基地建设完备的生猪疫病控制监督体系、疫情检测体系以及防疫屏障体系上，实现生猪养殖全过程监管。

“小猪带上身份证，环环相扣可监控”，通过给小猪配备“身份证”、建立档案的方式，得利斯从小猪出生到送进屠宰场，每一个环节都有据可查。“虽然没有亲眼看到养猪场，但是现场了解到这么详细的情况，还真得为得利斯下的这番功夫叫好啊！”来自日照的许先生不由地赞叹。

按照标准模式，目前得利斯已建立了几十个生猪养殖合作社、近400个标准化养猪场，年出栏优质商品猪几十万头。据介绍，得利斯正酝酿在多年成功运作生猪合作社的基础上，发展生猪产业联盟，真正从源头控制猪肉品质。

现代化的生产车间

国家级技术认定中心

国际领先生产工艺 国家级技术认定中心

在得利斯火腿生产车间，隔着一扇扇全封闭的落地窗，消费者代表们第一次近距离看到了火腿的制作工序，从剔骨间到发酵间再到风干间，一排排机器有条不紊地运转。“原来火腿是这么做出来的啊！”来自济南的王女士目不转睛地参观一道道制作流程。

得利斯优良的品质得益于先进的生产工艺。据介绍，得利斯是最早在国内生产“冷却肉”和“低温肉制品”的企业。公司先后投资2亿元，引进德国、丹麦等国家先进的生猪屠宰加工流水线和冷藏设施，建成冷却肉加工项目，年可屠宰生猪200万头。低温肉制品设备则由德国、日本进口，经过多年的探索和研究，形成了一套安全、可靠的生产技术，工艺水平达到了国内先进水平。在生产过程中严格执行ISO9001：2000质量体系标准和HACCP体系要求，对每道工序都制定了详细的工作标准和质量责任制，特别是在生产过程中把影响产品质量的重要环节滚揉和蒸煮烟熏，作为关键工序和特殊工序进行重点监控，确保产品质量。

得利斯还在内部建立了全程监控系统。一是对管理环节24小时内部监控，建立从生猪收购、各个加工环节到产品出厂的现场监控网络；二是实现外部电子监控网络并入潍坊质监局网络，实现了公司生产过程的透明化，确保了公司产品品质。

在得利斯国家级技术认定中心，消费代表们见识了什么是细致认真。微生物检测、消毒杀菌、营养成分检测……一个个独立分割的实验室环环相扣，保证了每一道生产工序的检验检疫都能达到国家标准。“我们可以保证，经过技术认定中心检测的猪肉都能达到国家标准，不会出现任何问题。”技术中心工作人员信心十足地表示。

据介绍，该技术认定中心2010年被认定为国家级技术中心，并获准成立博士流动站。同年，得利斯获得了“山东省省长质量奖”，姜大明省长亲自为公司颁发了奖杯和奖牌，得利斯成为山东省唯一获得此殊荣的食品企业。

生产车间的参观走廊

产品安全追溯 让消费者吃得放心

除了严格把控猪源、采用先进生产工艺，产品安全追溯系统成为确保得利斯产品安全的另一道保护网。得利斯利用承担的国家“863”课题的科研成果，在终端销售建立RFID食品安全追溯体系，现已在部分大型超市安装了安全追溯系统。消费者能够通过扫描追溯码查询到得利斯产品从养殖场到销售终端的详细信息。这一系统的使用，保证了产品来源可追溯、去向可跟踪、信息可存储、问题产品可召回，大大提高了消费者的消费信心与产品质量的透明性。

在得利斯产品服务中心，消费者们见识了产品安全追溯系统的“威力”。中心工作人员随手拿来一根火腿，将火腿的条形码对准安全追溯查询机，关于这条火腿的所有信息立刻在查询机上显示。火腿来自于哪一头猪的哪个部位，这头猪的饲养农户、防疫信息、屠宰时间、加工过程等所有资料一目了然。“太不可思议了，连这头猪的颜色都能查到！”消费者代表们惊叹之余，对得利斯产品的品质更加放心了。

据介绍，得利斯质量安全追溯体系实现了公司产品“从入厂到商场均可查询”，这在国内同行业尚属首家。“虽然这一体系的建立耗资巨大，需要社会多方努力，但我们还是会进一步加大普及力度，争取让更多消费者能有效利用这一系统。”得利斯相关负责人表示。

此外，得利斯产品采用全程冷链运输，达到了产品对温度等指标的要求。公司建立起完备的冷链物流配送体系，冷库库容量为3万吨，副产品与分割产品、箱装产品与袋装产品分库存放，产品包装、追溯标识和冷冻状况良好。得利斯还配备大型冷藏冷冻车近百辆，并配有自动温度记录仪，准确记录运输过程中的温度变化，产品装车完毕后，由公司进行封签，确保了运输过程中的产品安全。

从生猪源头到屠宰加工，从安全检测到安全追溯，得利斯为肉制品加工建立起了一套严谨、细致的“绿色食品安全生产链”。这一套“安全链”不仅为消费者提供了安全放心的产品，也使得利斯迅速成为中国肉制品的领军品牌。

进军高端肉制品 打破国外市场垄断

“只听过酿酒要发酵，火腿发酵还是头一次听说。”在参观完得利斯高端发酵火腿——帕珞斯的生产过程后，消费者代表们又开了一次眼。

据介绍，发酵火腿是一种高营养火腿，采用全新的发酵工艺，经过窖储发酵而成。与奶酪、红酒并称为世界三大顶级发酵食品。在欧洲，发酵火腿以其独特的工艺、醇正的风味、顶级的品质，早已成为顶级宴席必不可少的良肴佳馔。但国内该类高品质肉制品一直是从意大利等欧盟国家进口,难以形成自己的独立品牌。日前，得利斯“帕珞斯”新品发布会在潍坊举行，标志着得利斯高端肉食品“帕珞斯”正式上市。这也打破了我国高端肉制品长期以来一直依赖从意大利等欧盟国家进口的现状。

为了研发新品，得利斯集团从意大利引进整套生产线和技术工艺,聘任意大利原产地专家团队参与每个环节,创出新品帕珞斯发酵火腿。据了解,帕珞斯发酵火腿甄选自然生长期10个月以上的欧得莱猪后腿作为原料,每100头猪群中仅有10头被选用。其肉柔嫩,肉味馥郁醇厚,含有猪肉中少见的不饱和脂肪酸。制作全过程不使用任何香辛料和化学添加剂,智能精确控温控湿,历经12-60个月,自然发酵成熟,是低脂肪、低热量、低胆固醇的天然营养健康顶级肉食品。

从进口新设备，创造新概念，到研发新产品，“我们做企业踏踏实实，但是我们的发展眼光一直放在远处”，得利斯“品质高于一切”。日前，得利斯发布了《食品质量与安全报告》，成为国内同行业中首家发布质量白皮书的企业。

(本报记者)

认真参观记录

工作人员演示安全追溯查询机

高端发酵火腿——帕洛斯