

质量为先,喜旺实现全过程管控

源头把关,精细生产,科技监控,连锁直营,四环保鲜法领“鲜”肉食市场

喜旺公司的源头控制、冷链体系和连锁直营模式,使“喜旺”成为中国低温肉制品的领军企业,这荣誉的背后是喜旺公司对质量的严苛和不懈追求,喜旺对质量的把控究竟“细”到什么地步?近日,本报记者走进烟台市新桥西路的喜旺工业园,探访了喜旺肉制品从原料选择、生产加工,到运输和销售,喜旺的肉制品通过层层把关,成为百姓餐桌上的放心食品。

无公害养殖基地
狠抓源头材料品质

喜旺从“源头”养猪环节就开始狠抓品质,达到国家储备肉品标准。在原料方面,喜旺全部采用冷却排酸肉,相对于生鲜肉和冷冻肉而言,冷却肉较好地保持了肉的品质、风味和营养价值,原料进厂要进行严格检测,必须达到出口肉品标准。为此,喜旺食品建立无公害养殖基地。

喜旺公司对原料选择的要求近乎苛刻,在供应商眼里,喜旺选择原料就是在“选美”。就拿主要原料的猪头来讲,全国范围内符合喜旺公司标准的屠宰场也只有三四家,不仅卫生质量、养殖指标要合格,而且对猪头原料本身的要求也很高,1000头中大概只有300头左右能符合公司的要求。

工作人员介绍说,喜旺公司建立了无公害养殖基地和严格的供应商评价体系,养殖基地都必须达到出口标准,并通过国际质量体系认证,育种、饲养、屠宰全程受到公司品管部的严格监控,公司品管部对养殖过程中的饲料、疫苗等都要定期抽检监督。原料入厂后实施批次抽检,合格后方可入库使用。对于每批次入园的辅料,喜旺都要检验,生产成品也要按批次进行抽检,做到严密监控所有的生产、加工、运输、销售等各环节,确保产品质量安全,让消费者吃到最放心的肉。



喜旺直营店遍布全省各地。

多部门协同,层层把关生产细节

在喜旺工作人员的引领下,记者参观了喜旺生产线,由于生产线皆为无菌操作,只能通过监控观看。在一组宽大的监控荧屏前,各个车间生产情况尽收眼底,每个车间内干净整洁,生产秩序井然。

喜旺的生产环节都要经过各级人员的严格把控,“首件检查机制”是喜旺注重生产细节控制的重要体现,“首件检查”就是每台关键设备在每一批次的产品生产中都要先试样,样品的外观、色泽、口味和其他的

各项指标都要由设备操作人员、班长、过程品管员检验,合格后方可进行批次产品的生产。“首件检查”是检验检疫部门采取的检查方式,国内生产型公司采取的极为少数,但是喜旺公司却能把它纳入日常生产中。”工作人员自豪地说。

对生产细节的控制不仅是生产部门的事,品管部、食品安全小组、TPM推进部等部门都会对车间环境、生产过程等方面进行提升。生产过程中还有专门的品管部门人员时刻监

控,车间温度和工艺流程都能通过电子信息系统直接上传到品管员的电脑上,任何一个点的标准数据出现异常,就会马上报警,现场人员则立刻查找原因并整改。

生产车间配备专业中央清洗系统,每天对墙壁和地面等进行清洗、消毒;所有员工每天都要洗澡、修剪指甲,每工作0.5-1小时后都要再次进行洗手消毒,24小时有专人监督。工作服严格区分生服和熟服,工服摆放力求做到整洁、规范。

高科技检测设备 严密监控所有环节

近年来,喜旺公司加大科研投入力度,注重研发平台建设,不断推进技术创新,在肉制品科研方面硕果累累,推动了本行业科研水平的提升,为行业科研创新工作做出了贡献。

在喜旺检测中心实验室里,呈现在记者眼前的是一个个精密的仪器,据介绍,实验室配备液相色谱/质谱联用仪、气相色谱仪、原子荧光光度计、淀粉粘度仪、水分活度计等精密检验设备,共100多台套,大部分都是国际先进品牌,如美国Agilent和waters、德国Brabender等。喜旺公司食品检测中心通过了国家认可实验室复评,检测数据国际通行,还承担多项国家科技支持项目。实验室所有的检测设备检测精密度都很高,但也非常昂贵。仅一台液质质谱仪,价格就高达300万元,每月光耗材费就需要1万多元。

自成立以来,喜旺一直强化员工质量观念,严把产品质量关。为保证产品质量安全,公司非常注重检测能力的建设,斥巨资从国外引进先进的检测设备,使检测水平处于领先地位。公司花费200多万元购买美国Agilent公司的高分离度快速液相色谱——串联四级杆质谱联用仪(LC/MS/MS),使喜旺检测水准由10亿分之一提升到100亿分之一,检测水平已达到纳克级别,进一步强化了公司的全程质量安全监控体系,严密监控所有的生产、加工、运输、销售等环节,确保产品安全、放心。

正宗日照绿茶厂家直销每斤仅70元

□应读者强烈要求,销售活动再延长最后一周,存货数量有限

□地址:张店人民西路(招商银行西邻),电话:6120599(张店),13506446299(淄川)

“绿茶还有吗?”“能不能再进点货?”近日,本报不断接到市民咨询。应读者强烈要求,本报绿茶销售最后延长一周。本周五、周六、周日,顾客可以再来本报编辑部购买正宗日照绿茶。购买电话:6120599、13506446499

好茶献给淄博市民。本报联合日照知名茶厂推出的保真正宗日照绿茶直销惠活动,保证正品,厂家直销,让利消费者。

供不应求,一个月内数次断货

“去年我就是从你们这里买的绿茶,很正宗、很好喝、很实惠,今年再继续买,还要给亲朋好友捎点。”市民孙大妈说。

今年的绿茶销售十分火爆,一个月内数次断货,有不少是去年的老主顾。他们觉得市场上的日照绿茶鱼龙混杂,还是报社销售的靠谱。

而据有业内人士爆料,由于利润堪称“无底”,淄博超半数日照绿茶系南方茶假冒,即使是一些南方茶商扰乱

市场,甚至个别日照绿茶企业也引“狼”入室。

在城区一茶店内,店内有日照绿茶售价从20元到300元不等,之所以价格差异大是因为茶叶的采摘时间及采摘部位都不同。

今年的绿茶销售同样十分火爆,电话几乎被打爆,有的市民甚至从高青、沂源等地赶来购买。

第一批几百斤绿茶一天被抢购一空,本报不得不紧急从厂家调货,保证供应。近日,很多读者仍来电咨询,应读者强烈要求,销售活动再延长最后一周。

给员工发福利,老板一次性买了8箱

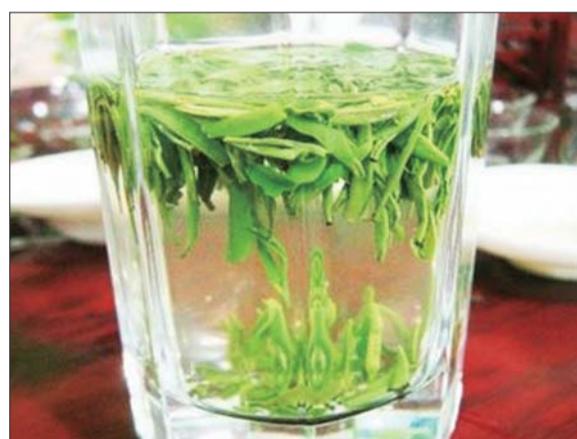
夏季是喝绿茶的最好季节,而绿茶也成了一些单位发放夏季福利的首选。上周,临淄一位公司的老板一次性买了8箱茶叶作为福利发给员工。

“这种绿茶价格实惠,而且品质有保证,非常适合发福利,这不从报纸上看到后就抓紧过来买。”该老板告诉记者。

据悉,目前市面上低价日照茶,大都是湖北、浙江等南方茶仿冒的。湖北茶外观与日照茶形

似度很高,从外观上看,就是专业人士也很难区分,再加上炒茶工大都是日照过去的,所以使用的工艺也与日照茶的炒制工艺一模一样。

所以,一些市民想购买绿茶送给亲朋好友,却害怕买到了假的,这些人就从报社购买。“去亲戚家,拿点绿茶就很好,但是怕市场上的不正宗,报社卖的不仅保证品质,而且价位也合适,送人也拿得出手。”市民周女士说。



★本报承诺★ 所有日照绿茶均来自原产地

虽然本次活动售出的日照绿茶价格低廉,但质量毫不含糊。

在茶叶零售市场,仿冒日照绿茶比较普遍,目前那些二三十元的日照绿茶,相当一部分都是浙江或湖北一带的绿茶,尤其以浙江绿茶为主,而不是来自原产地。本报承诺所有茶叶都来自原产地,

地,保质保真。本活动售出的每一斤茶都来自原产地,在采用现代机器加工保证产量的同时,更加注重传统人工制茶工艺的延续。由于在茶叶零售终端,假冒茶叶原产地、以次充好的“假茶”普遍存在,因此本报对接茶厂,省去所有中间环节,确保所有的茶叶都是来自原产地。

相关链接

如何辨别 “日照绿”

首先取干绿茶少许,放入白瓷杯,加入热水冲泡。等待一会儿,待茶水冷却。然后倒掉茶水,观察茶具。加了色素的茶叶,冲泡后茶具上端就会出现一个明显的色素圈,或绿或红,以绿色居多。没有添加色素的绿茶则不会出现这种颜色的茶圈。好的日照绿茶如春茶头采则几乎没有茶渍,甚至冲泡过夜也不会变色。品质稍微差一点的日照绿茶会出现一圈茶渍,但其颜色为褐色。

至于部分茶商以南方茶冒充日照绿茶。从外形上看很难分的清,就需要入口品尝了。日照绿茶冲泡后特点为:香气高、滋味浓、耐冲泡、口感清醇、鲜活清香、有浓郁的板栗香、豌豆鲜味。而南方绿茶则是:青草香味,冲泡时间也比较短。

另外,从直观上区分,南方假冒茶的干茶形式多样,有的短小细黑,有的翠绿带毫,粗茶有的干杆较多;从香气上区分,假冒的日照绿茶香气明显不足,泡出的汤色,假茶较为混浊,日照绿茶则透明清澈,香气高、滋味浓是日照绿茶的突出特点。另一个重要的特征是,日照绿茶耐冲泡。假茶当中还存在着另一种形式,即掺茶。掺茶就是真假相掺,这种茶消费者辨别起来比较难。