



见证 品牌力量

司进行体系推行、质量管理的检查和指导工作,完善了独特的审核体制和管理模式,巩固了四大体系在公司的推行和执行力度,促进了泰安蒙牛的规范。

截至今年6月蒙牛乳业泰安有限责任公司各项质量指标均达标,微生物合格率100%,食品安全事故0起,食品安全抽检100%合格。



山东亚奥特乳业有限公司

公司成立于1992年,前身是泰安市泰山乳制品开发中心,最早仅有20名员工,靠省信托投资公司280万元贷款,在一片废墟上建起了一个小作坊式的车间,靠卖汽水、卖冰来维持生计。

现占地面积800亩,现有职工1200人,其中高级乳品研发人员150人,拥有世界上最先进的瑞典利乐、法国百利、日本岩井等五十余条乳品加工线。

亚奥特整个生产过程全部实现了电脑控制和自动化操作,采用国际先进的乳品化验设备对生产加工过程实行全程质量监控。

亚奥特是国家首批认定的绿色食品加工基地,目前,共建设高标准奶牛饲养场117个。

多年来,产品质量合格率100%,年加工鲜奶能力为60万吨。市场覆盖全国十几个省份,拥有固定用户60万户,综合实力位居我国乳品行业前列。在山东省乳品行业率先通过了ISO9001国际质量体系、HACCP食品安全双认证;产品先后被国家农业部认定为绿色食品,国家质检总局认定为无公害食品,中国食品工业协会评为全国质量信得过食品;公司首批通过国家食品质量安全QS认证;企业被评为中国乳品行业优秀企业。



蒙牛乳业泰安有限责任公司

公司是内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司在山东投资建设的分公司,2004年4月初正式投产,项目总投资6亿元,二期项目于2010年7月份开工建设,目前已投产运营,总投资2.6亿元,项目定位以中高端酸奶为主,目前厂区总占地面积378亩,职工近1200名,乳制品日生产能力达1200吨。

泰安事业部下设常温液体奶、冰淇淋、发酵乳三大生产车间八大职能部门,共有19条常温液体奶生产线,13条冰淇淋生产线,11条低温发酵乳及饮料生产线,拥有液态奶、酸奶、冰淇淋三大系列160多个品种。

质量管理、检验及技术人员共计209人,占员工人数的17.93%。

蒙牛在质量方面有一个永恒的宗旨是“做质量最好最专注的乳制品企业”,由中粮集团和蒙牛集团总部联合国内、国际知名体系审核认证公司,每年对蒙牛乳业泰安有限责任公



花冠集团

花冠集团是以生产经营白酒为主,集金融、房地产、包装印刷等多业并举的大型现代化企业集团。现有员工2600人,其中专业技术人员218人,国家级白酒评委5人,省级白酒评委9人,拥有酿酒发酵池6000个,年产优质粮食酒2万多吨,储酒能力5.6万吨,是山东最大的优质粮酒生产基地之一。

公司始终秉承“实实在在做人,认认真真酿酒”的企业宗旨,公司生产的“国花”、“花冠花之冠”、“花冠冠群芳”、“大碗酒”四大系列产品,具有“窖香优雅、多粮风味、酒体丰满”独特风格,并先后荣获“中国白酒酒体设计奖”、“中国低度浓香型白酒著名生产企业”、“纯粮固态发酵白酒国家认证标志”、“中华人民共和国地理标志保护产品”、“山东省十大名酒”、“苏鲁豫皖四省金奖”等荣誉。

香驰天下五谷食品公司

公司是香驰控股为进军小包装食用油产业而设立的子公司,2009年9月投产并组建公司运营。目前,在山东博兴县及龙口市分别布局现代化的小包装食用油生产线,可生产300ml至22L各种规格的包装油产品,经营天下五谷及喜香汇、康厨益三个食用油品牌,全系列产品线。

公司拥有大豆油、调和油、玉米油、花生油等全系列产品,其中“天下五谷粗粮营养调和油”由公司与中国石油大学油脂科研发团队联合研发而成,是全国首个以粗粮为概念的调和油产品。

经过几年的发展,“天下五谷”品牌已成为山东省区域内食用油行业领导品牌,全国食用油行业的知名品牌,“天下五谷”食用油产品被中国粮食行业协会评为“全国放心粮油,进农村进社区示范工程”。

2012年天下五谷系列大米产品也正式推入市场,为百姓饮食及健康生活提供了一个更好的选择。随着天下五谷健康产品群的不断壮大,消费者可选择的产品也越来越多。

天下五谷未来仍将以满足国人家健康为己任,不断研发新品,不断拓展市场,打造成为国内优质粮油产品的综合提供者,更好地诠释香驰人“自然予我,健康予你”的企业理念。

国井集团

位于中国酿酒文化起源地、酒祖仪狄故里、中国白酒名城高青,是国家大型酿酒企业。集团拥有“国井”、“扳倒井”两大品牌;拥有中国唯一一井窖工艺、世界最大酿酒车间、中国第一品酒师、中国唯一白酒微生物菌种库、中国白酒第一酒庄“国井1915酒庄”等多项中国第一;建成中国白酒行业首个院士工作站、国家级博士后科研工作站,国家级张锋国技能大师工作室等三大国家级白酒科研平台。国井酒文化生态博览园为国家AAAA级旅游景区。国井集团为中国白酒3C计划的主要成员。集团产能、市场占有率、综合效益、品牌影响力等主要指标连续多年稳居山东白酒第一,名列全国前列。集团董事长赵纪文为山东白酒行业唯一的“中国酿酒大师”,并获中国白酒最高奖“仪狄奖”。国井扳倒井先后荣获中华老字号、国家地理标志保护产品、中国名酒典型酒、中国历史文化名酒、纯粮固态发酵白酒认证、全国工业品牌培育试点企业、全国守合同重信用企业等。国井扳倒井先后成为2009年中国第十一届运动会战略合作伙伴、2013年第十届中国艺术节唯一(白酒)全程合作伙伴。

食安山东走进波尼亚

——专注德国品质20年 从农场到餐桌全程可追溯——

在过去20多年间,中国食品行业的产品质量问题备受社会各界瞩目。食品工业是道德工业,曾经无数的食品知名品牌为了超越发展而放弃道德并最终被消费者所抛弃,而作为山东省名企的青岛波尼亚公司,却在这条道德之路上发展了20多年,得到众多消费者的信赖,成为2008年奥帆赛肉食品独家供应商、农业产业化重点龙头企业、中国肉类50强企业……波尼亚到底是如何做到这一点的?近日,来自济南、东营、潍坊、烟台、威海等地的山东消费者组成食安团走进波尼亚食品工业园,探访波尼亚的成功秘诀。

只做安全食品 赢得全民信赖

“食品工业是道德工业”,在波尼亚厂区的最显眼位置,树立着这样一块巨大标语牌。这句话也在时刻提醒着波尼亚的每一位员工,而波尼亚通过其每一份产品也在时刻向社会践诺着。“我认为这是一种责任,二十多年来,食品行业参差不齐,但我们从一开始就凭着良心进行生产,从没做过危害消费者的事。”青岛波尼亚公司董事长赵向进表示,消费者对波尼亚品牌的信任,就是对波尼亚多年来坚守食品安全最好的回报。

为了延续正宗德国风味,确保高品质,波尼亚从德国采购了世界先进水平的滚揉机、灌肠机、烟熏炉、包装机等加工设备。在制作工艺上,以欧盟食品安全生产标准为基准,采用HACCP、GMP、SSOP标准化操作流程和可追溯的生产加工控制体系。正是如此,2008年波尼亚通过奥帆赛组委会对企业极其严格的审查,成为奥帆赛热肉制品独家供应商,为来自42个国家和地区的600多名运动员、官员提供国际标准的低温肉制品,其国际品质赢得了各国运动员的一致好评。

打造全产业链 服务三农经济

“为了保证食品的安全,我们从养猪开始,成立了畜牧科技公司,良猪繁育养猪合作社,有了属于自己的养殖产业支撑,我们才敢说自己的食品是安全可靠的,没有农残、药残和瘦肉精,

因为我们可控。”赵向进曾经如是说。的确,“从农场到餐桌”全封闭式产业链的严格控制,是造就波尼亚健康美味肉食的可靠保证。

在即墨的波尼亚畜牧科技有限公司,笔者见到了现代化的高品质种猪养殖基地。在基地中,可爱的小猪在笼子里跑来跑去,工作人员正在对小母猪进行各种检疫。据介绍,该养殖基地引进加拿大纯种祖代种猪,经科学配种扩繁,为养殖基地源源不断的提供品质纯正的高品质种猪,确保了源头的健康安全。“这是我们繁育成功的杜洛克种猪,经过配种可以有效提高瘦肉率。”工作人员介绍说。

近年来食品安全事件不少是在源头爆发的。因此对波尼亚来说,对源头也就是生猪养殖基地的把控更是一种责任感。对此青岛波尼亚畜牧科技有限公司成立养猪合作社,实行“基地+合作社+农户”的养殖收购模式,为农民创造仔猪、饲料、收购等一条龙安全放心的养殖环境,与农民结成命运共同体。波尼亚相关负责人坦率地说:“其实生猪养殖有时候根本不赚钱,但是波尼亚的坚持就是为了从源头控制品质。”

目前的波尼亚已经是一家集食品研发、种猪繁育、商品猪养殖、生猪屠宰、肉制品深加工、食品配餐服务于一体的农业产业化重点龙头企业,也成为从养殖、饲料、屠宰、深加工到销售、物流与服务的全产业链集团公司,保证了“从农场到餐桌”的每一个环节绝

对安全。

做标杆企业 引领行业发展

“波尼亚要成为青岛的旗帜,成就青岛火腿,香肠高端食品的百年历史,我们要把这种饮食文化传承下去,因为我们在青岛是第一。”赵向进诠释着他的百年企业梦想。从波尼亚诞生之日起,赵向进就怀着一个远大的理想,即提供低温肉制品,重塑青岛肉制品行业品牌的领导地位。和其他很多肉制品企业相比,波尼亚有着相对精准的定位,目标锁定为中高端阶层,做餐桌食品。由于客户对产品品质和食品安全有着理性的需求,这促使波尼亚必须更加关注安全、卫生、口味等。

波尼亚烤肠最大的特点就是纯正的肉香。正是这种肉香赢得了众多消费者的偏爱。“和其他烤肠相比,波尼亚烤肠的香味更加柔和,这是因为用料和制作工艺的不同。”波尼亚相关负责人以烤肠为例介绍说,为了还原纯正的肉香,波尼亚烤肠有着独特的制作工艺,采用土炉明火直烤技术。“苹果木烤制时间长,使得烤肠具有独特的果木熏烤味道。”该负责人表示,这也一度是众多同行竞相模仿之处,波尼亚烤肠一直引领着行业风向,如今其“大块肉、真带劲”更是采用去除筋膜、脂肪的原块后腿肉作为原料,带来了独特的口感,不乏有人评价说“产品韧劲大、口感劲道,堪称中国烤肠第一。”



相关链接

青岛波尼亚集团公司是集科研开发、仔猪繁育、养殖宰杀、肉制品加工、食品配餐服务于一体的中国肉类50强企业,山东省农业产业化重点龙头企业。波尼亚食品研发中心是市级技术中心、肉类工业专家站,中国海洋大学教学与科研实验基地。

波尼亚集团旗下公司:波尼亚畜牧科技、波尼亚大泽山生态养猪合作社、平度波尼亚食品、临沂波尼亚食品、青岛波尼亚食品、青岛波尼亚配餐、波尼亚冷链物流……如今波尼亚正是凭借这条完整的肉制品全产业链,成为消费者最为信赖的肉制品品牌。