

本报“健康食品直通车” 周六开往汇源果汁莱芜生产基地

体验汇源生产全过程 畅游雪野湖冬日美景

1月19日(本周六),本报“健康食品直通车”将搭载部分消费者代表开赴山东莱芜,探寻汇源果汁的现代化产业链和食品质量管理体系,领略中国健康饮品标杆企业的风采。目前,活动报名正在持续进行中。

全方位体验 “健康饮品”新理念

本报“健康食品直通车”活动启动以来,受到了广大读者和社会各界的广泛关注和好评,来电来信报名参加活动的读者络绎不绝,各大食品企业也积极要求参加“直通车”活动。经过主办方认真分析考察,中国果汁行业龙头企业汇源果汁集团成为“直通车”活动的主办单位之一。

据了解,汇源果汁集团一直坚持“质量就是生命,责任重于泰山”的质量观。“作为从事饮料生产的品牌企业,我们一直把产品质量和食品安全放在第一位。”汇源果汁集团董事长朱新礼表示,食品质量需要完善的质量控制系统作保障,需要形成人人参与、层层把关的氛围,需要从整个产业链的每一个细小环节入手,实实在在地体现高品质。

在本次直通车体验活动中,消费者代表将看到汇源集团引进的世界先进的水果加工、饮料灌装等生产线(全国200多条),以及每批产品出厂都要经过的生产自检、过程检验和最终产品检验的质检流程,从源头、生产、检测、仓储等角度全方位

体验汇源集团“健康至上”的生产理念和“品质第一”的企业文化。

有奖竞猜,畅游雪野 “直通车”等您报名

对此次体验活动,汇源果汁集团非常重视,并为此做了充分准备。除了安排消费者代表参观现代化生产加工车间外,汇源集团还特别安排了“汇源知识有奖竞猜”、“汇源产品品鉴竞猜”等游戏环节,优胜者将获赠丰厚奖品,同时,汇源还为每位消费者代表准备了精美礼品。

此外,活动当天下午,汇源集团还将安排广大消费者代表畅游雪野湖,感受雪野湖畔的冬日美景。汇源集团相关负责人表示,作为负责责任的食品加工企业,汇源集团一直致力于打造“健康饮品”概念,20年品质如一,深受消费者青睐,为此,汇源集团将以开放的态度欢迎社会各界朋友来公司参观考察,为企业发展建言献策,以期更好地服务百姓,回报社会,为消费者提供更多、更好、更健康绿色的高品质产品。

目前,活动报名正在持续进行中。如果您想了解汇源果汁的安全生产过程,感受汇源集团的“健康饮品”新理念,请快快报名参与!报名热线:0531-86462888,报名截止到1月18日周五中午12:00前,名额有限,欲报从速。(本刊记者)

企业风采

汇源果汁:品质成就价值

中国果汁行业龙头企业汇源,一直坚持“质量就是生命,责任重于泰山”的质量观,通过现代化产业链和食品质量管理体系的打造,20年品质如一,不仅树立了其品质为先的标杆企业形象,更在不断追求高品质的道路上,成就了企业的最大价值。

全面构建质量控制体系 品质赢得行业领先

源头:汇源根据各地水果种植的品种条件,先后在山东、山西、河北、三峡库区、江西、湖南、安徽等地建立了多个大型水果基地,链结了1000多万亩优质果蔬茶粮等种植基地。

生产:汇源果汁集团在全国60多家生产工厂推进质量零缺陷的管理目标,在整个生产流程中严格按照GMP和HACCP要求控制,保证整个生产、储存、出库、流程过程的卫生安全。

检测:在紧抓生产的同时,汇源还健全、实施了ISO9001、HACCP、ISO22000、OHSAS18000、ISO14001等质量、安全、环境管理体系,并实施体系认证。

仓储:汇源质监部门对储存在各工厂仓库的产品进行定期品质稽查,对产品的码垛高度、储存条件、运输环节等都有严格的规定和检测措施。不仅如此,汇源有一支常年活跃在市场上的督查队伍,不断听取反馈市场有关信息,改进工作,保证质量安全。



正是这样的严格标准,层层把关,确保了汇源果汁的安全。多年来,汇源荣获了中国驰名商标、中国名牌产品、质量信誉产品、消费者信得过产品、全国食品安全示范单位、中国饮料市场产品质量用户满意第一品牌等多项殊荣,连续多年稳居行业领先地位。

制定健康产业战略 品质成就企业价值

作为食品饮料行业的重要企业,汇源果汁集团意识到,在做好食品安全的基础之上,还要更好地与广大人民群众的生活相结合,为消费者提供更多、更好、更加健康绿色的高品质产品。据此,汇源制定了“综合性健康食品产业集团”的发展战略,并逐步形成了以果汁产业为主体,汇源果汁、汇源果业、汇源农业互相促进、共同发展的新

格局。一方面,汇源积极在自己的支柱产业——果汁及果汁饮料方面进行创新研发,不断推陈出新,以果汁果乐、果鲜美等新产品为代表,以满足不同消费群体的饮用需求。目前,汇源集团已经研发生产了600多种健康饮品和食品,倡导了健康消费的生活新时尚。

另一方面,汇源也发力有机产业。汇源目前已在八个省陆续实施了10大有机农业生产基地,如湖北荆门65万亩中国农谷基地,新疆阿尔泰10万亩的野生沙棘基地,北京、山东、黑龙江、河南等也都陆续开始实施。以有机农作物果蔬种植为主,同时引进合作伙伴,生产有机肥、饲料,发展养殖和加工,最终要建成一个工业、农业、商贸三位一体、观光旅游、养生健身相结合的新型农业产业体系。

白沙溪馆藏黑茶 高端品鉴会在济南举行

1月8日,白沙溪馆藏黑茶高端品鉴交流会暨第三届白沙溪山东经销商年会在济南举行。山东营销中心总经理唐勤强在年会上做年终总结,品鉴会推出了陈年原叶、陈蕴茯茶和馆藏千两三款年度新品。白沙溪茶厂总经理刘新安讲述了白沙溪品牌的发展历程,中国知名黑茶专家湖南农业大学蔡正安教授则分析了黑茶的保健功效与投资价值。

2012年,山东茶叶销售市场刮起一股“黑旋风”。来自湖南安化的黑茶在疲软的经济大环境中,销量逆势增长,成为茶叶销售市场的一匹黑马。出现这种情况有两种原因:一方面,黑茶有独特的保健功效。安化黑茶助消化、解油腻、顺肠胃;降脂、降血糖、降血压;预防心血管疾病;抗氧化、延缓衰老等诸多养生功效,迎合了现代人的消费需求。另一方面,安化黑茶中千两茶的收藏投资价值日益增高。笔者了解到,一款2007年制作的千两茶现在的价格已经是原来的10倍,2009年的千两茶价格也翻了两番。

2010年,白沙溪黑茶凭着产品特色和品牌影响力,抢抓世博会的品牌推广良机,作为黑茶唯一的代表列入联合国馆“中国十大名茶”,成就了黑茶标志性品牌的殊荣。刘新安总经理认为,安化黑茶要避免品牌过多过滥、无序竞争的陷阱,唯有走品牌整合之路。黑茶的健康发展,要从鲜叶的种植、采摘、加工、包装等全程实行关键点质量控制,打造深受消费者喜爱的“21世纪时尚健康之饮”。黑茶产业的各个产业链条需“利益均沾”,龙头企业要反哺茶农。白沙溪黑茶将牢牢守住绿色底线,不惜成本,精工制茶,以增进消费者健康、增强民族体魄为己任,恪尽自己的一份社会责任。

秉承品牌文化精神,白沙溪黑茶在山东影响力不断扩大。据唐勤强总经理介绍,2012年山东营销中心投入100万进行广告宣传,通过户外广告、山东茶博会等形式持续扩大影响,销售总额比上年增长50%,截至目前年销售量已超过千万元,并呈逐年增长趋势。品牌形象

店由28家增加至现在的38家,遍布济南、青岛、烟台、潍坊、东营、泰安以及章丘等地。骄人的成绩与山东营销中心的人才队伍建设有着紧密的联系。目前营销中心人才队伍由6人增加至12人;形象店店长和员工的培训工作也已全面展开并常态化,每年两次定期员工强化培训,并派培训部经理走下去对各门店进行培训指导,使白沙溪成为山东市场绝对意义上的黑茶第一品牌。唐总最后说道,欢迎各地爱茶人至济南茶叶市场品牌总部品茶话茗,齐力将白沙溪打造成山东茶行业第一品牌。(赵雷雷)



行业资讯

重阳老人节入法 加快中华孝文化复兴

12月28日,全国人大常委会表决通过新修改的老年人权益保障法。法律明确,每年农历九月初九为老年节,自此,重阳节正式成为国家立法规定的节日。有专家表示,要在全社会掀起敬老爱老风潮,除了立法之外,更需要社会各个层面的关注和推动。一些有社会责任感的企业,如山东东阿阿胶股份有限公司,已经通过率先垂范,并呼吁社会推动敬老爱老风潮的形成,从而为带动中华孝道的回归树立了榜样。

千百年来,东阿阿胶因其卓越的滋补价值,一直被中国人用来奉老敬亲,并被誉“最佳的孝敬载体”。基于此,东阿阿胶与中国妇女报社在2012年的重阳节联合发起中华儿女孝心行动——“熬东阿阿胶,尽儿女孝心”暨“熬胶孝敬孝心儿女”网络征集活动,以推动中华孝道的复兴。启动仪式上,中国幸福家庭促进计划组委会主任黄理彪、国家级非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人秦玉峰、美食家查传倜、香港注册中医学协会会员冯玖、岭南汤王余自强、全国孝子代表等社会各界人士发出了将重阳节“升格”为法定公共假日的联合倡议,让众多孝心儿女有时间回家陪伴父母。

启动仪式之后,东阿阿胶更在全国范围内发起了广场熬胶、“孝心达人”、“我为父母熬阿胶”及“熬胶孝敬孝心儿女网络征集”等一系列线上线下的熬胶主题活动,呼吁大家花时间、花心思,为父母和老人熬一碗东阿阿胶,为他们补补身子,暖暖心。据了解,在一系列线上线下熬胶主题活动带动下,社会上已逐渐形成了一股熬胶孝敬的热潮。有评价称,“熬胶孝敬”以其孝敬方式的领先性、公众的广泛接受度,已成为当代孝文化的一个符号。



健康饮食

每周食谱

天冷不要贪图“趁热吃”

随着冬天的到来,烫羊肉,喝热汤,吃热食成了不少人的选择,于此同时,因为饮食过热造成口腔溃疡的病例呈高发趋势。

在正常情况下,人体口腔和食道的温度多在36.5℃—37.2℃。烫火锅汤锅时,食物的温度大多会在60—70℃之间,这个温度不仅会烫坏口腔,造成起泡、溃烂等口腔病症,还可能烫伤食管粘膜,长期下来还会形成慢性炎症,严重的还可能形成恶性病变,引发食道癌。

日常饮食中,适宜的进食温度是10℃—40℃左右,千万不要贪图“趁热吃”,刚煮好的食物最好先凉一凉再入口。同样的,人们在饮水时也应该讲究温度,最好饮用不超过40℃的温水,因为过烫的水会强烈刺激口腔环境,甚至可能烫伤口腔黏膜。

碧绿上汤鸡

材料:走地鸡一只,瑶柱十粒,老母鸡肉三两,瘦肉二两,蜜枣几个,菜心半斤,生姜、葱白等。

做法:1.生姜洗净切丝,葱白切成丝,装碟后淋一点酱油;2.走地鸡洗净后,用盐、麻油、姜片将鸡里外抹匀,再搁置半小时,使调料入味;3.把瑶柱、老母鸡肉、瘦肉、蜜枣放进锅里一起煮,熬成清汤;4.把腌制好的走地鸡放进烧开的清汤里,用筷子稍微搅动,使鸡受热均匀,开大火煮至大开,即可盖上锅盖,熄火;5.焖几分钟后,用手提起鸡头,将鸡身放入凉水中浸一下,然后再放入汤中浸烫一下,再提起放入凉清水中,重复浸烫三次,每次浸烫时间不宜太长;6.最后将整只鸡放回汤中,再盖上锅盖焖几分钟,便可捞出;7.再次开火,烧开锅里的清汤,放一点点油,把菜心放进去,熟后伴在切好的鸡旁。



蔬菜批发价格连涨10周

据商务部近日发布的预报监测,全国36个大中城市食用农产品价格继续回升,其中18种蔬菜平均批发价格比前一周上涨7.1%,连续10周上涨,累计涨幅超五成。

专家表示,据中央气象台预计,南方地区将再次出现大范围雨雪天气,将影响蔬菜生产和运输,预计后期南方蔬菜价格将明显上涨,或将高于全国平均水平。其他农产品中,猪肉批发价格比前一周上涨1.1%,比去年同期下降6.3%;牛、羊肉批发价格比前一周分别上涨0.8%和0.6%;白条鸡零售价格比前一周上涨0.2%。