

“

9月24日,全球瞩目的中央广播电视台总台中秋晚会在曲阜尼山成功举办。晚会圆满举行的同时,现场的观众和演员也在中秋佳节品尝到了来自济宁本土的老字号月饼——康泉月饼。这份来自济宁的月饼,让全国的嘉宾享受到一份孔孟之乡的中秋味道,烘托出一份浓浓的佳节之情。



康泉月饼闪耀央视中秋晚会

全国嘉宾品尝济宁本土老字号口味

本报记者 晋森

中秋晚会现场品康泉月饼 感受浓浓济宁味道

9月24日一早,一辆满载康泉月饼的货车驶往尼山圣境的央视中秋晚会现场,两批共26000块康泉月饼全部运送到位,这些月饼将招待来自全国的嘉宾观众和演职人员,让他们在中秋佳节的夜晚感受一份浓浓的“济宁味道”。

在现场,一位拿着咸五仁和拿酥两种口味月饼的刘先生

告诉记者,他的家乡是济南,现场看晚会、赏月亮、吃月饼平生还是第一次,“吃着月饼让我感受到了家的味道,在我人生的记忆中肯定会非常深刻。每逢佳节倍思亲,吃着济宁的月饼,也感受到来自孔孟之乡的一份关心。”

“中秋夜吃月饼是我们中国人的传统,能让中秋晚上全国

的嘉宾吃上济宁的月饼,更是对康泉月饼的一种认可和肯定。”山东康泉食品有限公司总经理刘传朋表示,康泉食品是“食安山东”食品生产示范企业,尽管26000块月饼对于康泉食品的生产来说只是很少的一部分,但是能走进中秋晚会的现场则更具有象征意义,代表对康泉食品质量的信赖。



康泉月饼进入中秋晚会现场。



康泉月饼准备运往中秋晚会现场。

康泉老字号是质量保证 食品安全是重中之重

“康泉是老品牌知名企业,食安山东生产示范企业,历年来抽检质量合格,另外康泉月饼风味适口独特等因素,是这次能够进入中秋晚会的重要原因。”济宁市食品药品监督管理局相关负责人表示,接到本次保障任务后非常重视,派专人进行监管,从原材料进厂到过程控制,出厂验收,都严格把关,并留样抽检分别送两个具有资质检测机构进行检验,各项指标合格并优良,确保将济宁本土的月饼呈现给观众,圆满完成此次保障任务,观

众、演职人员和志愿者品尝后获得了他们的赞扬和肯定。

“食品安全是最基础和最起码的要求,将好产品呈现给所有的消费者,作为一家有着30多年的老厂,康泉食品的理念是良心做产品,诚信做企业。”刘传朋告诉记者,从原料的采购,到“透明工厂”的建设,再到“三步检测”,康泉食品尽最大努力保证食品的安全。原料采购方面,全部采用中粮等著名品牌的原材料,从源头保证食品安全;在2017年年初又投资6000余

万元建设了新厂房,设立“透明工厂”,市民通过专门的通道,近距离感受康泉食品的制作流程和生产车间;最后建立了三步检测,包括产前原料验收,生产现场品控,产品出厂检验三步保证食品安全。

“康泉食品对食品安全一贯的重视与严格,也是康泉月饼能够进入中秋晚会的原因之一。”刘传朋表示,康泉对食品的原材料从源头就开始全程跟踪专人负责,让每一个环节都做到衔接有序。

康泉、唐乐两大品牌相映成辉 对品牌要懂得珍惜和敬畏

“康泉和唐乐是康泉食品的两大品牌,唐乐主推中高端的西点食品,康泉则是主推针对大众人群的糕点。对这两个品牌,我们都表现出足够的珍惜和对食品安全的敬畏。”刘传朋说,为了让老百姓吃得更安全,他们执行的食品安全标准比国家标准还要严格,“辛苦打造出来的品牌不容易,我们要对品牌进行珍惜,对市民负责”。

目前,康泉食品参照中国台湾食品工厂的模式,建设了一条新的生产线。和以往不同的是,在这条生产线上专门设置了参观通道,而里面则是无菌车间,尽管成本非常高,而为了食品安全,整个生产工艺的自动化也会更高。这些西点和糕点每一步的生产过程,市民都可以隔窗全程参观。走完参观通道后,最后进入一个展厅,由讲解员详细讲

解包括月饼等食品的生产步骤。“特别对于生活在城市里的居民和孩子们,通过这种互动,可以了解传统食品的制作技艺,还是非常有意思的。”刘传朋说。

“我始终相信一句话,良心做食品,诚信做企业。”刘传朋经常这样说,也用实际行动践行着对品牌的珍惜。或许这就是康泉月饼为何能够走进央视中秋晚会的最好诠释。



为中秋晚会现场观众准备的康泉月饼。