

# 提品质 延产业链 拓市场 浙江松阳“致富金叶”是这样炼成的



式随之转场 茶叶品质也改善提升。  
李婷婷 摄

比如茶农叶洪清在松阳县新处乡外石塘村的茶叶基地上安装了6个探头和两个wifi信息发射器,将茶叶种植、采摘、管理等“成长信息”晒到淘宝网上,让买家完全透明地看到茶叶如何生态种植管理……

自2012年以来,松阳已连续五年列入全国绿色防控示范区。2016年,成功创建全国绿色食品原料(茶叶)标准化生产基地,并成为浙江首个全县域整体认证的基地县。

## 延产业链: 深耕细化专业加工模式

走进享有“中国绿茶第一市”美名的浙

南茶叶市场,空气中氤氲着茶香,此起彼伏的吆喝声、买卖声中透露着天南海北的乡音。这座名副其实的茶叶“王国”每年吸引着来自国内20多个省市的4000多位茶商。其间召开的第十届中国茶商大会,松阳银猴茶叶更是为这里增添不少人气。

2016年,浙南茶叶市场全年交易量7.62万吨,交易额50.45亿元,同比分别增长3.3%和6.07%;浙南茶叶市场网上商城入驻商家140家,销售额15876.8万元,松阳全县200多家茶商网络销售额达到2.5亿元,占松阳茶叶产值的19.3%;

这组数据很好地反映了松阳线下实体市场——浙南茶叶市场以及线上网络市场,将茶叶从“吨”换成“元”的好业绩。

随着松阳茶业知名度的提升以及电子商务的发展,一批“90后”的大学生也将目光投向了家乡的茶产业。王丹就是其中一员。2013年大学毕业的她与男友携手回到松阳,“2014年我们开启了网上销售松阳茶叶的业务,当年销售额达100多万元。”

浙南茶叶市场销售网络遍及国内20多个省市,成为国内最大的绿茶产地市场,交易量、交易额连续多年居国内同类市场第一。网络、实体齐发力之下,松阳“线上线下同步”的销售模式日趋成熟。

提品质、延产业链、拓市场……在松古大地上,一片小小的茶叶,真正实现了“富一方百姓、兴一方经济”的发展蓝图。

(李婷婷 陈洁 孙志华)

## 安顺: 抱团发展 成就油脂“大产业”

“这是我们公司生产的‘贵香’牌菜籽油,

这款产品不仅克服了菜籽油冒泡、冒烟等不足,同时保持了菜籽油特有的香味,实现了‘开瓶即炒,下锅即炒’,是我们将传统工艺与现代科学技术相结合的产物。”3月14日,由贵州省农业委员会、贵州省旅游发展委员会、安顺市人民政府主办的2017年贵州省油菜农旅一体化发展现场推进活动在安顺市举行,当与会人员到安顺油脂(集团)股份有限公司(下称安顺油脂集团公司)进行观摩时,安顺油脂集团公司董事长汪长青说起公司最新研发的系列菜油产品,让与会者开了眼界。

汪长青告诉记者,公司目前生产所采

用的油菜籽为安顺本土的苦油菜,由于未

经现代技术杂交和生长环境良好,一直深

受油脂行业喜爱和百姓喜欢。在过去,由

于行业分散,多为小作坊式制作,一直未能

形成品牌。

2013年7月,在安顺市委、市政府的

统一部署下,贵州安顺油脂(集团)股份

有限公司正式成立。公司通过整合安顺市19家中小型油脂企业,并联合安顺市国有资产、工业投资两家公司,以民营企业占股90%,国有企业占股10%联合组建,这也成为了贵州省第一家混合型股份制油脂企业。

“随着品牌效益在人们消费观念中的

日渐深入,国内大中型城市和大型食品生

企业的市场已经被知名的油脂企业所占

领,安顺油脂企业要想生存和发展,就不能

再走随意分散、缺乏规划的老路,必须从

‘单打独斗’转变为整合资源的集聚化发

展。”汪长青告诉记者,公司通过抱团发展,

融合了民营企业高效灵活的管理机制和国

有企业规范严谨的管理机制,改变了安顺

过去“散、乱、小”的家庭作坊式局面。同

时,公司还通过结合引进自动化操作系统,实

现了菜籽油炒制和压榨的有机整合,这在

全国属于首创。

“公司仅用半年就完成了本来需要3

年才能完成的建设任务,目前建成的8

条生产线已经全部投入使用,实现年加

工菜籽油2.6万吨,产值1.6亿元。”在参

观公司储存、生产和包装车间时,汪长青

介绍,经过一年多的发展,目前由安顺油

脂集团公司独立研发的“贵安”牌高端特

香、特香、清香、纯香、浓香等系列菜籽油,

“贵优”牌95型、200型、混合型等系

列菜粕。产品不仅基本覆盖了安顺片区,

成为各中小学80%的营养餐食用油,同时

还以贵阳市场为中心辐射到六盘水、毕

节、黔东南等省内地区及云南、湖南、广

州等省外市场。

公司的快速发展也带动了周边的农户

脱贫致富,汪长青表示,公司通过“公司+农

户+基地”的运作模式,全力打造了5万

亩有机菜籽种植基地,不仅保证了公司食

用油原料充足,产品纯正,同时也带动了周

边10万户农民从事油菜籽种植,让农户的

每亩土地净收入提高300—500元,并辅助

带动仓储、运输、销售2000余人就业,产

业工人直接解决500余人就业。(孙远桃)

## 西南最大低温工厂 全程冷链物流保障

去年,新希望华西郫县新厂正式投产,

作为西南片区最大的低温工厂,该工厂采

用的先进生产设备和工艺,在全国也是首屈

一指,生产线引进荷兰施拖克乳品机械有限

公司的专业设备。还与全球顶尖技术公司进行

合作,包括瑞典利乐包装(中国)有限公司、

德国基伊埃工程技术有限公司、美国唯绿包

装有限公司等跨国企业,为工厂的先进技

术背书。先前新希望乳业与新西兰皇家农

院(AgResearch Ltd.)签署战略合作协议,

双方在乳业健康与营养方面初步达成4个方

向的合作。这个具有国际领先研发水平的联合

实验室也将坐落于郫县新厂。

作为一家城市型乳业,新希望华西乳业

对产品“新鲜”的定义即是“距离越近越

新鲜、时间越短越新鲜、添加越少越新

鲜”,无论是牧场、工厂到终端,均围绕城

市150公里的“鲜半径”,建设全冷链保障体

系,优良的车辆硬件和GPS等智能监控系

统都是行业领先的,已经实施了全程智能监

管,一旦车厢内的温度不符合标准,系统会立

刻报警,通知运送人员及智能指挥中心,立

刻对异常情况实施处理,还有24小时紧急保

障机制,确保高品质产品送达,以进一步满

足西南片区消费者对“鲜奶”的需求。

历经两年严苛的试验优化,2016年和

2017年,最终在农业部、中国奶协乳制品质

量检测中心的101批次严格检测下,新希望

华西产品的糠氨酸含量在3—6mg/100g蛋

白质,其产品质量不仅100%达到优质乳标

准,且远超中国优质乳工程发布的糠氨酸含

量≤12mg的标准,比肩国际优质奶的标准。

新希望华西乳业洪雅天然牧场,位于全国

生态农业建设先进县——洪雅县止戈镇,运

用国外最先进的牧场管理技术,原奶菌落总

数≤5万CFU/ml。得益于奶源建设的天然纯

净,华西乳业的巴氏乳杀菌工艺精准到79±

0.5℃的控温,新鲜程度远超国内同行。

乳业发展上升国家高度

乳企百折不挠当自强

新年年初,习总书记提出,“要生产出让

人民群众满意的高品质乳业产品”,紧

接着在乳业“十三五”规划中首次明确

乳业发展的战略地位,将乳业行业定位为健

康中国、强壮民族不可或缺的产业。

经过九年的整顿和发展,我国乳业已经

取得了长足进步,整体奶制品质量安全已

处于历史最好时期。但是由于消费者对国

内乳业信心不足以及国外进口乳制品的冲

击,我国乳业的发展仍面临严峻考验。以消

费者需求倒逼企业发展,优质乳工程立足科

技创新,包括奶源基地建设、标准化乳制品加

工工艺、建立终端优质乳标识三个方面,方便

消费者直观透明选择。因此,实施优质乳工

程既是乳业“做优做强”的途径,也是落实贯

彻乳业“十三五”时期迈出的关键一步。

优质乳标准媲美欧美

反复检测层层把关

其实在国外,优质乳并不是一个新鲜的

## “坚小果”食用油 西南市场全面上市

3月25日,“坚小果”食用油在广南宁鑫伟万豪酒店召开主题为“今天我们都是坚小果”的新品战略新闻发布会,吹响进军广西、云南、海南和贵州等西南4省的号角。

“坚小果”食用油,是中国企业500强,食用油行业前5强的山东渤海集团于2016年新推出的食用油品牌,主打产品为坚果概念食用油,包括核桃油和油、坚果油和油及美藤果油和油等非转基因食用油产品,倡导天天补充坚果营养的健康理念,品质新鲜不需要添加TBHQ抗氧化剂,重承诺旗下所有产品均不含转基因成份,为广大消费者带来营养、新鲜和健康的新一代食用油产品。

为了迎合追求花生美味的广大消费者的需,“坚小果”还重磅推出了压榨浓香花生油产品。“坚小果”的每一滴压榨浓香花生油,均使用真正的山东大花生,当季新鲜压榨,于山东青岛市正宗出品。为求从每一粒花生米中最大限度地榨取出所有的油脂精华,“坚小果”依托集团研发实力,从《天工开物》等古籍中寻找灵感,挖掘“文火慢炒”、“翻拌最勤”、“择粗者再碾”等古老的智慧,与现代工艺相结合,经过多年的产品研发和工艺改进,最终才成就出每一滴都浓香四溢的正宗花生油产品。

“坚小果”依靠原料产地或供应来源建成了较为完善的全国工厂布局。山东青岛工厂供应压榨花生油和来自乌克兰大草原的压榨葵花籽油,山东滨州工厂依托河北的核桃和杏仁基地供应坚果食用油,四川成都工厂供应压榨菜籽油,广西北海工厂供应茶籽油和大豆油,等等。“坚小果”力图在全球范围内精选优质坚果和其它油料来做出美味、放心的食用油产品。

在此次新闻发布会上,深圳市坚小果食品营销公司与广西怡亚通深度供应链管理有限公司等单位进行了战略合作签约仪式。怡亚通副总裁乔明先生和“坚小果”总经理余盛先生、广西怡亚通轮值总经理张晓芳女士等人出席此次发布会并发表了热情洋溢的讲话。在怡亚通公司的鼎力支持下,“坚小果”食用油于广西、云南、海南和贵州等西南4省同步上市,力争2017年在西南4省的销售目标达到1个亿。截至目前,“坚小果”食用油已进入包括上海、深圳、广东、福建、江苏、浙江和四川、重庆等十多个省市销售。此次进入西南4省,“坚小果”全国布局更趋完善,为“坚小果”早日成为食用油一线品牌打下坚实的基础。(甘慧琴)

## 食品标准体系 “瘦身”后仍存混乱: 交叉、重复、脱节

“标准一大堆,不知用哪个”——2013年起,国家卫生计生委全面启动食品标准清理工作,梳理出近5000项食用农产品安全标准、食品卫生标准、食品质量标准以及行业标准,最后整合发布为约1000项标准的各类食品安全国家标准目录。但《工人日报》记者采访了解到,目前,我国食品标准长期存在的交叉、重复、脱节、矛盾等问题依然没有完全解决。

“我国已经形成了较为完善的标准体系和监管办法,但在食品标准体系建设与执行中依然存在问题。”全国人大代表、上海鹏欣集团有限公司副董事长葛俊杰在今年的全国两会上表示。

食品标准承载了食品安全管理的基础。不过,葛俊杰发现,“目前一些食品安全标准本身就有一定问题。”他举例,一些食品安全产品标准中仍包含各种质量指标、产品指示菌指标等与食品安全非直接关联的指标,致使监管部门按照食品安全产品标准开展监督抽查中,一旦出现质量指标不合格的情况,即被公示为食品安全问题,影响了食品安全问题科学、正确的解读。

同样的问题也存在于标准的管理和执行上。“例如,各类推荐性产品标准大量出台并被‘绑架’为强制执行标准,既弱化了食品安全国家标准的作用,又造成强制执行标准清理整合‘越整越多’。”葛俊杰说。

据了解,根据《中华人民共和国标准化法》,我国的食品标准基本分为强制性标准和非强制性标准;而按标准种类分,则包括国家标准、行业标准、地方标准和企业标准4大类,其主管部门各不相同。

葛俊杰建议根据《中华人民共和国标准化法》科学区分标准类型,强化食品安全标准体系。