

中国十大文化品牌

中国惟一顶级特设酿酒工艺(周金堂族镇)

道光廿五

中国·山西·五洲集团酒业有限公司

诚招地市级以上区域营销专员

网址: WWW.daoguang.com.cn 销售热线: 0416-3883835

国内外公开发行(原《厂长经理日报》)

邮发代号: 61—85
网址: WWW.NEWSSC.NET 邮箱: CJB490@SINA.COM

中國糖酒周刊

理理日報
THE MANAGER'S DAILY

责编:王萍 编辑:唐勃
版式:张彤 校对:梁英

2012年7月2日 星期一

协办:辽宁道光廿五酒业集团 汾酒集团

第七届中国(上海)国际肉类工业展览会举行
双汇集团携 300 余款产品盛装参展
□ 本报记者 李代广

6月20日,以“优质、安全、健康、发展”为主题的第七届中国(上海)国际肉类工业展览会在上海光大会展中心隆重开幕,来自国内外上百家肉制品加工企业、肉类于禽类屠宰设备厂商、终端销售冷冻储藏设备厂商参加了此次展会。

本次展会以“丰富市场,服务社会,提升行业形象”为宗旨,为国内肉类行业相关企业扩大企业影响力,提升品牌形象和产品价值搭建一个专业平台。

作为中国最大的肉制品加工企业,双汇集团的参展无疑是本届展会的最大看点。双汇展厅面积有200多平方米,是本次展会中最大面积展厅之一,参展工作人员达30多人。同时,展厅所在位置也处于人流较多的区域。在双汇展厅现场,记者看到人头攒动,中外参观者细致参观双汇展柜上的产品。

双汇在本届展会展出冷鲜肉、高低温肉制品、调味料等300余款产品,高温肉制品主要有双汇王中王、泡面拍档、弹脆香肠等,低温肉制品主要有俄式烤香肠、欧式脆脆肠、香卤脆耳、Q趣儿、玉米热狗肠等,还有包括大肉块、日式鱼肉肠、沪式红肠、无淀粉系列在内的各类新品火腿肠,让广大参观者和客商大饱“眼福”和“口福”。

双汇集团工作人员还在展厅特设品台,烹、煮、烤,应有尽有,为参观者奉献上了一台“艺术与美味”的盛宴,在品尝过双汇特意为参观客人准备的烤肠后,一位参展者说:双汇烤肠真的很好吃,一定要带点回去给家人尝尝。

双汇集团要打造“质量双汇、文化双汇、百年双汇”并围绕其建设新时期的企业文化。以质量求生存,以质量求发展,加强双汇文化建设,成就百年品牌企业。双汇集团稳中求进都是为了向社会各界展示双汇严格控制产品质量,确保食品安全,为广大消费者提供放心食品的“信心”和“决心”,也让社会各界更加了解双汇、信赖双汇!

为什么是得益绿色?

□ 本报记者 何沙洲

5月29日,国家质检总局赵清慧副司长率领的观摩团走进得益绿色认真巡检后,肯定了得益绿色在食品品质生产上做好了行业示范带头作用;央视等众多媒体对得益绿色在质量管控上的措施进行了“刨根问底”采访并对其成就肯定报道后,6月24日,央视早上7点的《朝闻天下》又以近10分钟的新闻专题形式,对食品安全进行了重点报道,其中,得益绿色占了不少篇幅,还有记者对杜总的专访。

实际上,近年来各级质监部门、欧美客商高层、世行集团官员、食品专家、餐饮行业精英、消费者代表等前往这家国内最大的方便米饭生产基地检查、调研和参观,都为得益绿色系列产品品质和科技含量目前均处于国际领先地位感到高兴和敬佩。

为什么一个食品行业新秀,能得到那么多双眼睛、那么多只镜头争相聚焦?大家前往得益绿色究竟想看什么?名优企业的示范,为什么是得益绿色?

●好饭菜是这样做出来的

得益绿色十年来一路领先,产品畅销国内和英国、加拿大、俄罗斯、瑞典、新加坡、马尔代夫和澳大利亚等国家,获得了“国家质量检测全面达标产品”、“全国用户满意产品”、“全国用户满意企业”、“中国食品工业质量效益奖”等殊荣。

得益绿色为什么能拿到那么多国家级荣誉?为什么能赢得那么多经销商和消费者的赞誉?有一个重要原因那就是:得益绿色建立就导入卓越绩效模式关注发展质量和创造价值,建立起了以“基于全球视野的永恒创新,基于顾客导向的持续改进”为主线的生态生产环境和全过程质量管理体系。

作为全国最大的方便米饭企业

【新闻背景】

为了在国内食品安全领域营造一个良好的舆论氛围,以迎接党的十八大召开,受国务院委托,国家质检总局兵分几路在全国范围内开展“质检邀您看企业·食品安全大家行”活动,走进全国名优食品企业观摩巡检。此次活动,在西南四川只选择了4家企业,其中四川得益绿色食品集团公司是成都2400多家食品企业中唯一一家观摩巡检的企业。

和世界肉类组织成员单位,得益绿色公司始终牢记企业是食品质量安全的第一责任人,严格实施产销全程质量监控,不仅先后通过了ISO9001:2000质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、HACCP认证、KOSHER(清洁食品认证)和HALAL(清真食品认证),获得了美国FDA注册认证、澳大利亚AQIS认证;原辅材料采购还制定了比国家标准还要高的内部标准,选用的大米原料是获得了“绿色食品”标志的上等东北大米,肉类和蔬菜等辅料均选自“无公害农产品”基地。

同时,得益绿色每一个产品的生产过程都设置了关键控制点,并做关键控制点的记录和查验,并在车间安装可以360度旋转的摄像头,从选料、化验、生产到包装、运输等全过程都做到了可视化的实时监控,把一般企业视为“绝密”的生产现场同步播出,让消费者能时刻监督。坚持实行“从田间地头到餐桌”的全程质量管理体系和“质量直播”的创举,令

每一位参观和检查的来宾都感到放心,这对重塑消费者对食品行业的信心无疑具有积极意义。

有食品专家告诉记者,得益绿色产品,是秘方与科技的结晶。对此,得益绿色集团董事长杜诚斌说,得益绿色踏入方便米饭行业之后,就不断依靠科技创新,广泛与科研单位“联姻”,并设立了一个汇集众多科研人员的研发中心,专门负责菜品的营养配搭、技术提升和工艺改进,推出附加值高的精深加工产品。得益绿色在自主创新的无菌浸泡、超微孔生成、分区悬浮干燥和传统川菜工业化生产等核心技术和新工艺成果的基础上进行集成、转化和创新,使得得益绿色方便米饭在方便营养和健康方面更具特色。生产规模的独傲群雄和自主核心技术的拥有,也让得益绿色有了更多的话语权,有资格参与国家行业标准的制定;并在产品出口中通过了欧美国家近乎苛刻的质量检测,顺利打开了贸易壁垒森严的欧美市场大门。

始终手握科技、质量两张牌,以深厚的川菜文化为背景又根据国内外客户的不同需求进行配方等科技创新,用最务实的管理努力践行“做食品就是做良心”的经营理念,所有这些为得益绿色赢得良好口碑,收获众多“国字号”并进入国际市场奠定了坚实基础。

●“做食品就是做良心”提升和谐发展能力

从积极导入全面质量管理,到超越国内标准主动融入全球市场,杜诚斌不但引领得益人在“以质取胜”的道路上步步领先、使得得益绿色成为中国食品行业的优秀代表,同时也在“做食品就是做良心”的经营理念指引下,为振兴地方经济、促进行业发展做出了积极贡献。

四川省质监局有关负责人告诉记者,近三年来,得益绿色生产的方



杜诚斌先生接受央视等各大媒体记者采访。

便米饭、肉制品,接受四川省肉类食品检验中心的监督抽查23个批次,接受四川省产品质量监督检验检疫院的监督抽查10个批次,接受成都市产品质量监督检验检疫院的监督抽查10个批次,同时在省内外市场被抽检时,检测结果全部合格。得益绿色产品委托成都市质科院检验共260个批次全部合格。检测计量器具40台(件)。这样的结果,是得益绿色对原辅料控制、生产过程控制、成品检验等一系列过程严格把关的结果;更是得益绿色将杜诚斌在业界倡导的“做食品就是做良心”经营理念落实到了采购、生产和销售每一个环节的执行中,融入到了从管理者、普通员工到经销商的勤劳和智慧中,变成了企业行为的有机部分。

去年国庆节前夕,全国人大常委会委员、全国人大财经委主任委员、中国食品工业协会会长石秀诗专程到得益绿色参观考察,看到秉承“商道即仁道,食品即人品,做食品就是做良心”理念的得益绿色,从产品到市场,从技术到管理都已走向成熟,凭借强大的科技创新能力和产品竞争力在近几年的全球金融危机、经济形势严峻的市场环境下逆势上扬,“为天下人造饭”的目标已经实现,石秀诗高度评价,杜诚斌率先提出的“做食品就是做良心”的理念,是业界提得最好的,企业靠这样的理念才能

走得更高更远。

日本当代经营之圣稻盛和夫说:“公司并不是经营者个人追求梦想的地方,公司应该在追求全体员工物质与精神幸福的同时,为社会的发展和进步做出贡献”。按杜诚斌的话说,“以方便米饭和肉食品为两翼,打造川菜产业化,最终让千年川菜香飘世界”是他和得益绿色人的梦想;“为社会创造更多的财富,提高全民生活质量”促进社会和谐发展是他和得益绿色的社会使命。为此,得益绿色将做好食品作为企业实现持续发展为社会创造更多财富的基础;为此,得益食品将打造“生态、安全、发展,保障稳定持续的产品质量”作为做好“大家得益”事业的永恒主题,让做食品就是做良心的理念融入公司每个人的心,以有良心的人为本,人人以“没良心”为耻。“用这种心理对待质量安全,对待消费者,才能真正把产品做好、把企业做强、把行业做大。”杜诚斌如是说。

正是坚持“做食品就是做良心”这种和谐发展的理念,得益绿色才能在近年经济形势严峻的市场环境下实现国内外市场双翻番,极大提振了本土食品企业的信心。

正是坚持“做食品就是做良心”这种持续发展的理念,得益绿色才能在食品企业中脱颖而出,在积极推动行业进步中显示着自律和自信。

►行业讯风 | Hangye Xunfeng

我国果冻行业亟待安全“解冻”



食纤维类胶凝剂高若干倍,而且熔点很低,需要低温保存,气温过高会融化而不凝结。”对于工业化生产果冻为何不用明胶,中糖委常务理事、有着16年从业经历的高级工程师周宓给出了科学的解释:“明胶口感过于柔软、甜腻,缺乏脆爽的咀嚼感,不受消费者欢迎。另外,果冻作为休闲食品受到全世界的欢迎,我国是果冻出口大国,当产品出口时,需要做犹太洁食认证和伊斯兰教认证,如果使用动物来源的明胶,不可能通过认证。”

据介绍,果冻是指以水、食糖和增稠剂等为原料,经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。果冻的主要原料包括水、白砂糖、卡拉胶、魔芋粉、酸味剂、食用香精香料、色素等,还可添加奶粉、果汁、果肉和各种食品营养强化剂等,形成含乳型果冻、果汁型果冻和果肉型果冻等不同风格的果冻产品。

无论是备受关注的果冻“明胶门”还是引发热议的喜之郎“质量门”,原材料都成为影响果冻产品质量安全的“罪魁祸首”。

据了解,对于目前果冻生产工艺中使用的每一个原材料和食品添加剂、营养强化剂,国家都有明确的标准,包括产品标准和卫生安全标准,都有十分详细的限量使用规定。

质量安全方能“解冻”前行

中糖委的统计数据显示,截至2011年末,国内取得生产许可的专业果冻生产企业已经达到490家,中国果冻行业产量总计超过100万吨,销售收入超过150亿元,出口约超过1亿美元,继续以年均15%左右的速度保持增长态势。欧洲、南美、北美及日本等亚洲国家是中国最主要的出口目的地,2009年起,中国开

始超过日本成为世界上最大的果冻生产国和销售国。

中国食品发酵工业研究院教授级高级工程师、全国休闲食品标准化技术委员会副秘书长元晓梅指出,目前我国关于果冻产品的标准体系相对比较完善,包括产品标准、检验标准、卫生标准等,都有相应的国标,很多都是强制性国标。在国家监管层面,果冻产品被国家质检总局纳入生产许可管理,几乎每年都有相应的国家产品质量监督抽查。

据国家质检总局历年对我国部分省、市以及地区果冻产品在规格、总砷、菌落总数、大肠菌群、安全警示语标注等方面的质量国家监督抽查报告显示,2008年抽样合格率为99.8%,出现的质量问题主要为微生物、防腐剂及甜味剂超标;2009年抽样合格率为83.8%,不合格项目包括甜味剂、防腐剂、微生物;2010年合格率为92.5%,不合格原因包括微生物、甜味剂指标不符合相关标准的规定以及未标注安全警示语。

这些数据及其他国家质量监督抽查报告显示,我国果冻产品整体质量不错。“对于企业来说,果冻的生产有着严格的生产流程管理和质量控制体系,如添加剂的使用有国家标准,配料的使用有生产许可,体系控制有HACCP(危害分析和关键控制点)等。对于果冻产品和行业而言,合法合规使用原材料和添加剂是质量安全的基础,企业讲究诚信和落实主体责任是质量安全的保障。”中糖委果冻专家、广东喜之郎集团有限公司外联法规总监黄湛深说。

中国十大文化品牌

中国惟一顶级特设酿酒工艺(周金堂族镇)

道光廿五

中国·山西·五洲集团酒业有限公司

诚招地市级以上区域营销专员

网址: WWW.daoguang.com.cn 销售热线: 0416-3883835

中国十大文化品牌

中国惟一顶级特设酿酒工艺(周金堂族镇)

道光廿五

中国·山西·五洲集团酒业有限公司

诚招地市级以上区域营销专员

网址: WWW.daoguang.com.cn 销售热线: 0416-3883835