

# 湖南辣炸鸡酱，新口感 一件起批

产品名称	湖南辣炸鸡酱，新口感 一件起批
公司名称	长沙味远红芳食品有限公司
价格	350.00/箱
规格参数	品牌:味远红芳 产品标准号:Q/ACSP001-2008
公司地址	长沙市雨花区万家丽中路358号上河国际商业广场A座6015房
联系电话	13987266727 13017317820

## 产品详情

品牌	味远红芳	卫生许可证	湘卫食证字[2008]第430111-000487号
产品标准号	Q/ACSP001-2008	净重	1360 (g)
保质期	365 (天)	原产地	湖南
生产厂家	长沙味远红芳食品有限公司	储藏方法	常温下，存放于阴凉、干燥、透风处
等级	一级	规格	23.5*32
生产日期	2010.4.26	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	猪油、牛油、面粉、辣椒粉、食盐、脱脂奶粉、白砂糖、洋葱粉、大蒜粉、琥珀酸钠、味精、植物蛋白水解液、酪蛋白磷酸盐

产品介绍 系列:烧烤酱料 编号:ak-001 品名:湖南辣炸鸡酱 包装规格:10公斤/箱 备注:1:5比例配制低筋面粉,附送3kg风味腌料

产品应用展示

左边部分就是长沙味远红芳食品有限公司合作伙伴，我们的产品经过千万人

验证。

胸怀天下，志在四海，味远红芳，源远流长有这么一群满怀壮志、朝气蓬勃、精诚团结、严谨务实的队伍，组成优质的团队——长沙味远红芳食品有限公司，她们立足于三湘四水，她们行在“味”的路上，她们领跑“美味、健康”，她们努力“让我们的生活更有滋味”！她们花开沃尔玛，她们手连家乐福，她们脉动新一佳、大福源、家世界、好又多、步步高，她们与大江南北的上海易初莲花、衡阳香江百货、北京华联、武汉中百等兄弟姐妹是一家，她们正走向全国、走向世界！

## 关于我司产品特点及公司的说明

尊敬的客户：您好！

我司长沙味远红芳食品有限公司，是一家专业从事调味品研发生产的公司，非常感谢贵司及您对我司工作上的支持！现就我司的产品与市场上同类产品的区别说明如下：

### 第一 关于产品特点的区别

目前在中国市场上普遍流行酱料腌制肉制品后进行熟食烤炸。众所周知，酱料是以盐、糖、味精、各种香辛料为原料加水经高温蒸煮而成，其特点是香气只留于产品的表面，缺点是酱料呈酱糊状，渗透力差，不够入味。因此本公司自成立开始就在贵司、沃尔玛、新一佳、大福源等超市推广“粉+酱”完美组合去腌制熟食肉制品，而粉料则是以盐、糖、味精、i+g以及各种风味香辛料为原料经精密配比、三维混合，不再加水直接真空包装而成。该产品特点是入味快、渗透力强、风味足，具有较强的保水性，在腌制过程适当的补充酱料，可谓是“粉+酱”的完美组合。经烤炸之后的产品口感细腻嫩滑，

香气四溢，同时还大大降低产品的成本。

第二 产品风味特点的区别：“民以食为天，食以味为先”。

本公司的产品以其独特的技术配方、结合了不同地区（如湖南、湖北、四川、江浙、东北等地）的饮食习惯，使其产品入味透骨，具有持久的留香，赋予产品浓郁醇香的味道，同时也充分体现出各地域产品的特色。

第三产品成本的区别：

目前市场的酱料良莠不齐，为了迎合市场的竞争，许多厂家拼命地在酱料上做文章，不断地增加水，以此增加重量，稀释酱料以此降低成本。下面举例说明：

（1）1kg酱料仅可腌制20-24只（10-12kg）鸡，鸡的重量约为500-600g/只，目前市场酱料售价约为320元/箱，以每箱为20kg来计，1kg酱料为16元，以腌制比例最大量24只鸡来计，每只烤鸡成本为 $16 \div 24 = 0.67$ 元/只。

（2）我司的产品是采用“粉料+酱料”的形式来腌制产品：

“2kg粉料（1包）+1.36kg酱料（1包）+3.36kg水”

按以上比例可腌制220-240只鸡，鸡的重量为500-600g/只，目前给贵司的粉料售价为385元/箱（而我司与贵司的交易未税价格为329元/箱），粉料每箱重10kg，2kg的粉料成本为 $38.5 \times 2 = 77$ 元，酱料每箱重13.6kg，酱料的成本为38.5元。粉料和酱料成本合计为 $77 + 38.5 = 115.5$ 元。以腌制比例最大量240只鸡来计，每只烤鸡的重量为500-600g/只，烤鸡成本为 $115.5 \div 240 = 0.48$ 元/只。

综上所述，经过成本核算和比较。使用我司的产品每只烤鸡成本可节约 $0.67 - 0.48 = 0.19$ 元/只。如果贵司一个门店每月销10000只鸡。可节约成本1900元。全国贵司拟按100家门店折算。可节约190000元。一年可节约2280000元。这个数字还是蛮大的。

我公司的产品其用量可以精确到克（具体使用配比见我司的产品使用说明）浓缩度高，故使用起来---用量相对市场上其它的产品少了几倍，而且能保证其入味及口感，故您在选择产品的时候，在比较其整箱价格的同时，最重要的还是比较其细化成本，即1kg鸡肉或者1只鸡的原料使用成本。总的来说，我们的原料浓度比例高、用量少、成本低。

表面看来，我公司的价格比其它公司的产品贵一点，但从实际意义的角度来说，本公司成本已在真正意义上“降”了很多，更重要的是，使用我司产品更能够突显产品的风味、口感、卖相，而且使用更安全。

#### 第四 售后服务的区别：

从目前服务过的超市客户而言，我们公司已真正做到了“一月一培训，一店一跟踪”的售后服务模式，全国大部分城市，我司均派驻了一线服务人员随时随地为贵司服务。“一流的品质、一流的服务、成为客户无可挑剔的”，是我们永远的目标！

同时，我司还不定期的配合超市客户组织一些专业性的大型培训活动，以此带动超市客户熟食技工的动力。正确标准规范的制作产品，而提升熟食制作水平。

除了市场上的专业服务和维护外，我司技术研发部门还不断根据各地区口味不同，持续不断的研发新品，再由我司销售人员推向市场。以满足现在超市熟食不断新品面市的需求。

同时，为了感谢客户对我们不断的支持和关照，公司经常在节假日或特定的时间做出一些促销活动而回馈客户。我们的售后服务力求专业，销售政策力求诚信公平！售后服务力求一流！

第五 食品质量安全的注重目前，我公司生产销售的系列产品均经过湖南卫生部门与湖南质量监督部门以及中国检验认证集团的三级检测认证。还有我们所服务的客户家乐福或沃尔玛的卫生专员一年二次的现场检查与认证，所以质量绝对安全。

为了保证食品安全，我司所有制作产品的原料均同步肯德基等著名食品企业原料的收货检验标准。所采购的诸如小辣粉、黑椒粉等都是经过60目不等的专用筛过筛，然后经过专用辐照杀毒杀菌处理才能进货的。所以成本要比一般市场采购的小辣粉、黑椒粉要贵一些，更安全一些。另外，我公司生产的系列产品均没有添加任何食品防腐剂和着色剂——人工合成色素（我司使用的是天然色素），顾客食用对人体无害。

注明：人工合成色素：上色效果佳、不褪色、卖相好、成本低廉、食用有害健康。天然色素：上色效果略差、有褪色、卖相较好、成本昂贵、食用有利健康。

综上所述，我公司的产品有我们独特的一面。在行

业中不说最好，但应是最专业、最安全的，服务也是最好的。更重要的是，我们有一支不懈努力、认真做事、诚信从商的年轻团队。您做为我们的顾客，选择我们公司的产品，以及确定跟我们长远的合作是贵司不错的选择。

通过以上一些比较来向您表明我们公司的一个立场：做食品的我们要绝对保证产品的质量安全，做生意的我们要保证对贵司的诚信经营。在全国市场，贵司做为我们公司非常重视的客户，产品价格从开始到现在一直都是最优惠的。在日后的合作中，我们会不断正视自己的不足，为贵司的发展做出我们的努力。同时以期望您及团队对我司一如既往的支持！

顺颂商祺！工作顺心！

长沙味远红芳食品有限公司

长沙味远红芳食品有限公司地址:长沙市万家丽中路358号上河国际商业广场a座6015电话 :0731-88155705 传真:0731-88155705

电子邮箱:zbbinlanlan@163.com