

无公害有机干海参刺参批发产品绿色食品

产品名称	无公害有机干海参刺参批发产品绿色食品
公司名称	长岛奥润德水产食品有限公司
价格	2600.00/个
规格参数	品牌:长岛
公司地址	长岛县南长山镇王沟村
联系电话	3118959 18660527447

产品详情

品牌：长岛

净重：500（g）

原产地：渤海

卫生许可证：长岛奥润德水产养殖有限公司(Changdao Oriental Aquaculture Co., Ltd.)

保质期：500（天）

生产厂家：长岛奥润德水产养殖有限公司(Changdao Oriental Aquaculture Co., Ltd.)

产品标准号：长岛奥润德水产养殖有限公司(Changdao Oriental Aquaculture Co., Ltd.)

水分含量：12（%）

产品类别：海参

长岛奥润德水产养殖有限公司，长岛原力珍海珍品有限公司，淘宝网的母公司——阿里巴巴诚信通会员，公司由阿里巴巴专门聘请的第三方认证机构认证，公司网站www.alibabafood.cn

www.qqjg.com

上海世博会（民企馆）展示企业，展示编号a3-523;卓越的声誉，优越的品质，过硬的质量，诱人的美味。。。。

我公司长岛奥润德水产养殖有限公司(changdao orientalaquaculture co., ltd.)4证齐全（组织机构代码，营业执照、税务登记证、卫生许可证），产品经过国家权威检测机构检测，同时，可以开具增值税专用发票。

国家首批无公害干海参(刺参)简介一、我们申请的绿色食品“长岛tm”牌无公害干海参（刺参）产品在近日已经顺利通过了国家质量监督检验检疫总局对无公害农产品的严格要求,同时，已经顺利通过了国内质量检验领域里最权威的检测机构--国家质量技术监督局严格的认证审核，成为国内第一个具备资格、允许并且已经在国家质量技术监督局政府官方网站进行无公害查询的干海参产品;我们的企业成为国内第一家具备资格、允许并且已经在国家质量技术监督局政府官方网站进行无公害干海参产品查询的企业,同时成为国内和山东省屈指可数的首批无公害干海参（绿色食品）的生产厂家，您可以放心购物！无公害

食品，指的是无污染、无毒害、安全优质的食品，在国外称无污染食品或有机食品、生态食品、自然食品，我国又称绿色食品。无公害农产品标志正上面是中文“无公害农产品”6个黑体字，中间是大写的英文字母“gb”，是“国家标准”拼音的缩写，下面是英文单词“safecrop”，即“安全农产品”，说明该产品是通过无公害检测的农产品，消费者完全可以放心购买、安心食用。在海参食品生产、加工过程中，我们通过严密监测、控制，避免天然海域和加工过程中的药物残留、放射性物质、重金属、致病细菌等有毒有害物质对海参食品生产过程中各个环节的污染，以确保干海参产品的真实、安全、卫生和滋补的功效。需要着重指出的是：海参富集吸收有毒有害的重金属，特别是铅和砷的能力很强，在城市周围一些工业污染严重的海域，海参体内有毒有害的重金属铅超标甚至达到国家食品安全标准的1万倍以上！！从这一方面来说，吃海参不是在进补，而是在服毒了。在此，我们要告诉大家：吃海参，为进补，不是为吃重金属！这样补，那样补，不如无公害海参天然补。只有无公害海参，才是我们的健康保护神！对于我们的产品，您可以通过国家质量技术监督局授予我们企业的

12365数码防伪打假专用标签查询：1.全国质检系统特别服务电话号码

010-12365；2.全国免费固定电话8008102365；3.手机短信息 950012365（移动/联通全网特服号）；4.国家质量技术监督局政府官方网站，点击网页左下方“防伪认证12365特服窗”，进入网页，进行产品一次性防伪查询。公司养殖海域位于渤海深处，远离大陆，海域栖息着大量珍贵的海洋生物资源，水质为国家一级标准，岛上绝无工业，杜绝了人为的污染，这种优势在全国其他地方绝无仅有，从而保证了海参种质的天然、纯正和健康。本企业已经顺利通过专业权威的认证机构：华夏严格的认证，而且是全球最大的网上贸易市场和商人社区——阿里巴巴的诚信通会员。同时，严格按照海参行业的最新标准，2000年国家颁布实施的sc/t 3206——2000干海参（刺参）标准加工生产干海参。我们申请的无公害干海参在近日已经顺利通过国家质量监督检验检疫总局严格的认证审核，成为国内和山东省屈指可数的首批无公害干海参（绿色食品）生产厂家，您可以放心购物！无公害食品，指的是无污染、无毒害、安全优质的食品，在国外称无污染食品或有机食品、生态食品、自然食品，我国又称绿色食品。我们的宗旨是倡导平价，拒绝暴利，减少中间环节，降低费用，让利消费者！！规格：20头-150头/500克。海参不仅是招待高朋贵友的上等佳肴，也是儿女孝敬老人，朋友之间相互馈赠的尊贵礼品。我司海参采用长山列岛自然生长三到五龄以上的刺参精心加工而成，为长岛海参中的极品，每一粒均为您精挑细选，绝无瑕疵！“刺参地理分布，我国主要产于辽宁大连，河北省北戴河，秦皇岛，山东的长岛，烟台，威海及青岛沿海区域，以...山东长山岛（即长岛）海域，刺参质量最优。”详见《海参、海胆增殖技术》第6-7页，张群乐，刘永宏编 青岛：青岛海洋大学出版社，1998清初著名诗人吴伟业在《梅村集》卷十曾云：“海参，产登莱海中。”并为此专门写下一首著名的《咏长岛海参》诗，诗云：“预使井汤洗，迟才入鼎铛。禁犹宽北海，饌可佐南烹。莫辨虫鱼族，休疑草木名。但将滋味补，勿药养余生。”进一步明确贡品出自蓬莱以北海区，即长岛。唐末以后，长岛所产刺参一直为宫廷贡品。由于黄渤海交汇处的长岛，水质清新肥美，水草丰茂，坡岸陡峭，石礁林立，给刺参创造了优良的生存栖息环境，故而，此地刺参肉质肥厚，蛋白质中氨基酸种类多，et值比例十分接近人体体液，而且所含活性成分较高，特别是具有四抗作用的刺参粘多糖含量远高于其他地区，所以长岛刺参价值远胜于其他海参，商品价格也名列前茅。欢迎以我公司的干海参与国内同价位的其他优质品牌海参作比较。二、长岛牌即食海参系列产品是以中国传统养生学、西方养生学和现代生命科学理论为基础，以黄、渤海海域3~5龄野生鲜活刺参为原料，结合现代生物技术和高新分离提取技术而生产的营养补充型食品。即食活性液体海参具有以下优点：1、完整保留了海参的营养成分和生物活性，且营养成分均衡合理；2、蛋白质分子变小，提高人体吸收率，且吸收快而充分；3、科学组方进一步提高了产品的保健价值；4、比直接食用干、鲜海参更经济实惠，且无任何防腐剂；5、食用方便、易于携带和储存。产品上市以来，以其营养价值高、食用方便、吸收充分、口感好等特点而受到消费者的青睐。三、“长岛tm”牌无公害干海参泡发方法操作工艺：洗净 凉水浸泡 去脏壁内筋 冲洗 热水煮 纯净水低温存放 食用。操作与处理：1.将刺参放入容器内，洗净刺参体表的炭灰和盐分后，用凉水(最好15℃以下)浸泡。每天换水1—3遍,1—2天后品尝，直到感觉水不咸了为止。容器大一些,用水将盐分充分溶解干净。2.刺参浸泡湿软后，捞出,用利刀或者剪刀顺刺参原来开口处切开，摘除刺参的口腔（俗称牙，即石灰质）和体壁内筋.放到锅里慢火(90—100℃热水)浸煮20—60分钟(火急了海参容易烂),具体时间因海参大小,年龄,体壁厚度而异，然后逐渐降至自然温度。3将泡好的海参倒出，凉透,更换纯净水低温冰箱内保鲜膜覆盖存放，0—8℃涨发，24—36小时后即可食用，保存期限在一周以内为宜，最好每天换水一遍，以备食用。备注:1、盐分一定要泡除干净,否则海参发不透。2、刺参体内五根筋营养丰富，可剪开参体取出内筋做汤用。3、发制海参容器要干净、无油污.例如不锈钢锅。4、用纯净水发海参不但个体大而且人体吸收最好。5、海参煮好后,用0—8℃的纯净水浸泡24—36小时涨发最大,人体易吸收。6、吃海参最佳时间为饭前半小时空腹食用。7、发好同一批海参的时间也有

快又慢，不完全相同。用筷子把海参夹起来时海参两端自然下垂为好,太软夹不起来说明煮时间长了,直挺太硬说明还需要继续煮.筷子可以轻易从海参体壁穿过说明发好了。