

符离集烧鸡 刘老二烧鸡 无菌包装鲜烧鸡800克

产品名称	符离集烧鸡 刘老二烧鸡 无菌包装鲜烧鸡800克
公司名称	宿州市埇桥区千百亿超市
价格	28.00/包
规格参数	原产地:安徽 保质期:270(天) 肉类品种:鸡鸭肉制品
公司地址	中国 安徽 宿州市埇桥区 宿州市淮海北路110号
联系电话	86 0557 3039321 13855779316

产品详情

原产地	安徽	保质期	270(天)
肉类品种	鸡鸭肉制品	制作方式	酱卤

包邮仅限合作快递公司可以到达的非偏远地区；江苏，浙江，上海，安徽，

品名：新鲜烧鸡（私房菜）品牌：刘老二产地：中国烧鸡之乡符离集配料表：健壮活鸡、食糖、味精、精盐、
含量：750克（全鸡）生产日期：见外包装（2天之内）保质期：常温15天（尽快食用或低温冷藏）包装：真空
袋、保鲜膜）食用方法：开袋即食。原袋加热，风味更佳。贮存方法：低温保存，勿挤压、扎破。注意事项：
异味、请勿食用，可到销售处调换。生产商：刘老二烧鸡厂

1、真空保鲜：本品采用鲜烧鸡出锅后立刻封装，瞬间灭菌，真空保鲜。未经过高温蒸煮，可保持原汁原味，不
质。2、计量销售：整只烧鸡实际称重时，正负误差一般不超过30克。3、经营资格：卫生许可证号：皖卫食证
1302-000283号

联系人；路勇

电话；05573039321 13855779316

宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司是宿州市农业产业化龙头企业，位于符离集镇南二〇六国道西侧，占地面积5.33公顷，是集孵化养殖、烧鸡加工、销售、餐饮于一体的现代化花园式工业企业，是皖北民营企业的优秀代表。二十多年来，企业依靠产品质量和诚信经营稳步发展，走出了一条特色经营之路，企业不断发展壮大。公司资产总额8000余万元，拥有先进的全套不锈钢流水线生产设备，生产能力每小时达2500只以上。同时，我公司注重人才的使用和培养，从2004年至今我公司先后聘用食品类专业、企业管理类专业人才达25人。目前，我公司中、高层管理人员中，大专以上学历达到90%。生产实力和管理模式在国内同行业遥遥领先。“刘老二”牌烧鸡采用祖传秘方与现代制作技术相结合，色、香、味俱佳，营养丰富，闻名遐迩。公司拥有500g等计量销售、透明袋等单只包装及礼品盒包装、精品包装等七大系列六十多个品种，在本地及豫皖苏鲁周边地区建立了专营连锁加盟店，并在沃尔玛、家乐福、易初莲花、苏果等大型商超设立专营柜台，远销全国北京、上海、广东等二十多个城市和省区，深得广大消费者青睐。另外，公司今年又新开发了香菇烧全鸡、老母鸡汤、霸王别鸡等六种规格的烧鸡罐头及各种休闲小包装，这些产品上市后销售形势非常看好。公司始终坚持质量第一、以质量求生存的企业宗旨。公司先后通过了iso9001、2000质量管理体系认证、qs认证、无公害农产品认证，准许使用符离集烧鸡地理标志，符离集烧鸡地方标准已经上报批准为国家强制性标准。公司管理设备先进，每天的生产经营情况全部实施全电脑监控和局域网管理，实现了管理的科学化、现代化、规范化。为提高产品质量，采取了公司+农户+基地的经营形式，由养鸡户分散养殖、签订合同、保护价回收，拉长了产业链，带动了地方养殖业的发展。2008年3月与安徽恒盛实业有限公司联合扩建刘老二烧鸡有限公司二期工程，总投资4千万元，扩建新产房8000m²，预计年宰杀量约500万只，产值8000余万元，利税可达1000万元，可发展养殖户2000余户。它的建成将带动符离集烧鸡行业进入一个新的里程。“刘老二”牌烧鸡被99’中国国际农业博览会评为“名牌产品”，该商标连续两次被安徽省工商局认定为“安徽省著名商标”；二〇〇一年公司被共青团中央、国家工商总局等单位联合授予“青年文明号”；公司曾多次被省市镇评为“十佳私营企业”、“质量信得过单位”、2008年度安徽省技术监督局授予“安徽名牌”称号、“为社会做出突出贡献的先进单位”等；法人代表刘金华也被评为省、市劳动模范；被省、市有关部门授予“优秀民营企业家”等光荣称号。刘老二烧鸡有限公司全体员工竭诚欢迎社会各界诚仁和有识之士光临洽谈，共同发展！

1) 1999年评为中国国际农业博览会名牌产品 2) 2001年-2004年安徽省著名商标 3) 2004年公司通过iso9001质量体系认证 4) 2005年“刘老二”牌真空包装烧鸡通过无公害农产品标志认证 5) 2009年荣获“安徽省名牌产品”称号



千年古镇符离集刘氏家族（烧鸡世家），在传承先人的基础上更将烧鸡技艺发挥极至，所精制的烧鸡完好的传承了千年符离集烧鸡的醇味，以其独有的配方和绝佳的口味，广为大家厚爱，后来大家认为若符离集祖先的烧鸡为老大，他的烧鸡应堪称老二，于是就尊称他的烧鸡

及相关食品为：“刘老二”，随之，“刘老二”也成为了家喻户晓大家特选的烧鸡食品，“刘老二”苛求“仁德至上、质醇为本、信守诚义、追求创新、

保留醇味”，以弘扬符离集烧鸡文化为己任，不断努力，精制世间美味，以飨众客。如今刘老二烧鸡有限公司已成为符离集烧鸡的支柱企业。	

【刘老二烧鸡】

宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司创建于1985年

10月，占地面积5.33公顷，是集孵化养殖、烧鸡加工、销售、餐饮于一体的市级农业产业化龙头企业和符离集烧鸡龙头骨干企业。二十多年来，企业依靠产品质量和诚信经营稳步发展，公司现有员工120多人，资产总额8000多万元，实现利税230多万元。拥有先进的多套流水线生产设备，配套生产能力每小时达3000只以上，生产实力和管理模式在同行业中遥遥领先。公司主要生产鲜烧鸡、真空包装烧鸡等七大系列六十多个品种，在本地及周边建立了110多个专营连锁加盟店，远销北京、上海等国内二十多个城市和省区及沃尔玛、家乐福、易初莲花、苏果等国际大型超市，产品市场占有率在同类产品中达到85%以上，深得广大消费者青睐。公司始终坚持质量第一的企业宗旨。先后通过了iso9001：2000质量管理体系认证、无公害农产品认证。刘老二”烧鸡被评为“安徽省名牌产品”，“刘老二”商标被省认定为“安徽省著名商标”，公司被授予国家级“青年文明号”。为提高产品质量，公司严格从源头抓起，对养殖户实施全程监控，订单养殖拉长了产业链。2008年3月公司扩建刘老二烧鸡有限公司二期工程，工程总投资4000多万元，扩建新厂房8000平方米，即将投入使用，投产后，年生产量可达1000万只，产值1.5亿元。

将进一步推动符离集烧鸡产业的可持续发展传承千载老字号

· 宰杀车间

· 生产车间

· 刘老二烧鸡商标

第一式 选料符离集烧鸡，只选用成长一百八十天以上之当年山间农户散养土麻鸡为原料，肉质紧嫩；或成长八十至一百天肉质鲜嫩，但不失嚼劲之特选肉鸡，以保正宗口感。

第二式 抹蜜将经过宰杀、放血、脱毛、开膛、理内脏、别鸡等工序处理后的鲜鸡晾至十余分钟，表皮微干，以新鲜蜜汗抹匀挂汁。

第三式 油炸精选优质纯豆油，烧至油温达一百八十摄氏度，投入烧鸡油炸起脆皮，后迅速降温，使之色泽金黄脆亮，肉质鲜嫩。第四式 提汤精选十九味珍贵中药，调和百年老汤，每日必以新鲜鸡血为媒，提取汤中杂质，维系百年老汤清亮醇厚。

第五式 卤制鸡入汤锅，旺火开锅，文火煨炖，至肉烂脱骨，捞出放入内置老汤之冷却桶中。第六式 焖汤将桶置于循环恒温冷却池中，逐渐降温，使汤味香沁肉中，丝丝入味。

第七式 晾干烧鸡吊挂，保持适当汤汁含量，使鲜美肉汁锁于肌理之中

联系人；路勇

电话；05573039321 13855779316

宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司是宿州市农业产业化龙头企业，位于符离集镇南二〇六国道西侧，占地面积5.33公顷，是集孵化养殖、烧鸡加工、销售、餐饮于一体的现代化花园式工业企业，是皖北民营企业的优秀代表。二十多年来，企业依靠产品质量和诚信经营稳步发展，走出了一条特色经营之路，企业不断发展壮大。公司资产总额8000余万元，拥有先进的全套不锈钢流水线生产设备，生产能力每小时达2500只以上。同时，我公司注重人才的使用和培养，从2004年至今我公司先后聘用食品类专业、企业管理类专业人才达25人。目前，我公司中、高层管理人员中，大专以上学历达到90%。生产实力和管理模式在国内同行业遥遥领先。“刘老二”牌烧鸡采用祖传秘方与现代制作技术相结合，色、香、味俱佳，营养丰富，闻名遐迩。公司拥有500g等计量销售、透明袋等单只包装及礼品盒包装、精品包装等七大系列六十多个品种，在本地及豫皖苏鲁周边地区建立了专营连锁加盟店，并在沃尔玛、家乐福、易初莲花、苏果等大型商超设立专营柜台，远销全国北京、上海、广东等二十多个城市和省区，深得广大消费者青睐。另外，公司今年又新开发了香菇烧全鸡、老母鸡汤、霸王别鸡等六种规格的烧鸡罐头及各种休闲小包装，这些产品上市后销售形势非常看好。公司始终坚持质量第一、以质量求生存的企业宗旨。公司先后通过了iso9001、2000质量管理体系认证、qs认证、无公害农产品认证，准许使用符离集烧鸡地理标志，符离集烧鸡地方标准已经上报批准为国家强制性标准。公司管理设备先进，每天的生产经营情况全部实施全电脑监控和局域网管理，实现了管理的科学化、现代化、规范化。为提高产品质量，采取了公司+农户+基地的经营形式，由养鸡户分散养殖、签订合同、保护价回收，拉长了产业链，带动了地方养殖业的发展。2008年3月与安徽恒盛实业有限公司联合扩建刘老二烧鸡有限公司二期工程，总投资4千万元，扩建新产房8000m²，预计年宰杀量约500万只，产值8000余万元，利税可达1000万元，可发展养殖户2000余户。它的建成将带动符离集烧鸡行业进入一个新的里程。“刘老二”牌烧鸡被99’中国国际农业博览会评为“名牌产品”，该商标连续两次被安徽省工商局认定为“安徽省著名商标”；二〇〇一年公司被共青团中央、国家工商总局等单位联合授予“青年文明号”；公司曾多次被省市镇评为“十佳私营企业”、“质量信得过单位”、2008年度安徽省技术监督局授予“安徽名牌”称号、“为社会做出突出贡献的先进单位”等；法人代表刘金华也被评为省、市劳动模范；被省、市有关部门授予“优秀民营企业家”等光荣称号。刘老二烧鸡有限公司全体员工竭诚欢迎社会各界诚仁和有识之士光临洽谈，共同发展！

1) 1999年评为中国国际农业博览会名牌产品2) 2001年-2004年安徽省著名商标3) 2004年公司通过iso9001质量体系认证4) 2005年“刘老二”牌真空包装烧鸡通过无公害农产品标志认证5) 2009年荣获“安徽省名牌产品”称号

<p>千年古镇符离集刘氏家族（烧鸡世家），在传承先人的基础上更将烧鸡技艺发挥极至，所精制的烧鸡完好的传承了千年符离集烧鸡的醇味，以其独有的配方和绝佳的口味，广为大家厚爱，后来大家认为若符离集祖先的烧鸡为老大，他的烧鸡应堪称老二，于是就尊称他的烧鸡及相关食品为：“刘老二”，随之，“刘老二”也成为了家喻户晓大家特选的烧鸡食品，“刘老二”苛求“仁德至上、质醇为本、信守诚义、追求创新、保留醇味”，以弘扬符离集烧鸡文化为己任，不断努力，精制世间美味，以飨众客。如今刘老二烧鸡有限公司已成为符离集烧鸡的支柱企业。</p>	
--	--

【刘老二烧鸡】

宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司创建于1985年

10月，占地面积5.33公顷，是集孵化养殖、烧鸡加工、销售、餐饮于一体的市级农业产业化龙头企业和符离集烧鸡龙头骨干企业。二十多年来，企业依靠产品质量和诚信经营稳步发展，公司现有员工120多人，资产总额8000多万元，实现利税230多万元。拥有先进的多套流水线生产设备，配套生产能力每小时达3000只以上，生产实力和管理模式在同行业中遥遥领先。公司主要生产鲜烧鸡、真空包装烧鸡等七大系列六十多个品种，在本地及周边建立了110多个专营连锁加盟店，远销北京、上海等国内二十多个城市和省区及沃尔玛、家乐福、易初莲花、苏果等国际大型超市，产品市场占有率在同类产品中达到85%以上，深得广大消费者青睐。公司始终坚持质量第一的企业宗旨。先后通过了iso9001：2000质量管理体系认证、无公害农产品认证。刘老二”烧鸡被评为“安徽省名牌产品”，“刘老二”商标被省认定为“安徽省著名商标”，公司被授予国家级“青年文明号”。为提高产品质量，公司严格从源头抓起，对养殖户实施全程监控，订单养殖拉长了产业链。2008年3月公司扩建刘老二烧鸡有限公司二期工程，工程总投资4000多万元，扩建新厂房8000平方米，即将投入使用，投产后，年生产量可达1000万只，产值1.5亿元。

将进一步推动符离集烧鸡产业的可持续发展传承千载老字号

· 宰杀车间

· 生产车间

· 刘老二烧鸡商标

第一式 选料符离集烧鸡，只选用成长一百八十天以上之当年山间农户散养土麻鸡为原料，肉质紧嫩；或成长八十至一百天肉质鲜嫩，但不失嚼劲之特选肉鸡，以保正宗口感。

第二式 抹蜜将经过宰杀、放血、脱毛、开膛、理内脏、剔鸡等工序处理后的鲜鸡晾至十余分钟，表皮微干，以新鲜蜜汗抹匀挂汁。

第三式 油炸精选优质纯豆油，烧至油温达一百八十摄氏度，投入烧鸡油炸起脆皮，后迅速降温，使之色泽金黄脆亮，肉质鲜嫩。第四式 提汤精选十九味珍贵中药，调和百年老汤，每日必以新鲜鸡血为媒，提取汤中杂质，维系百年老汤清亮醇厚。

第五式 卤制鸡入汤锅，旺火开锅，文火煨炖，至肉烂脱骨，捞出放入内置老汤之冷却桶中。第六式 焖汤将桶置于循环恒温冷却池中，逐渐降温，使汤味香沁肉中，丝丝入味。

第七式 晾干烧鸡吊挂，保持适当汤汁含量，使鲜美肉汁锁于肌理之中