

四大名鸡_南农烧鸡500g 精选仔鸡 四非工艺 年货批发团购

产品名称	四大名鸡_南农烧鸡500g 精选仔鸡 四非工艺 年货批发团购
公司名称	南京汉源科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:南农食品 产品类别:酱卤肉 肉类品种:鸡鸭肉制品
公司地址	江苏南京市建邺区汉中路185号鸿运大厦12楼
联系电话	86 25 58608642 18914461580

产品详情

1、目前有哪些客户在你们南农贴牌？

a：（1）行业排名比较靠前的五谷磨房、香磨五谷、养生快线、今磨房、婴道堂、婴喜膳等都是在我们这里贴牌的哦，您可以到当地他们的加盟店看下，他们包装袋后面的qs还有生产许可证号都是我们的哦

（2）很多做保健品会销企业也在我们这里贴牌：上海诺鼎、广州不晚情、南京贝杉国际、颐年坊、天津乐鸿、武汉奈臣氏、山东梦良谷……，他们都是拿我们的产品直接进药房或者会议销售的

2、他们为什么选择在南农贴牌？

我们本身是南京农业大学的校办企业，南京农业大学控股45%，益生园投资集团控股55%，所有技术研发支撑由南京农业大学提供，同时南京农业大学为工厂原料项目基地提供种子及技术服务指导，然后再把基地的农产品直供，所以上游的原料成本价格优势还是比较明显的，我们三个工厂，占地面积将近50000平米，欢迎到公司还有工厂实地考察。同时我们在南京开设了63家直营店，产品线覆盖8大类，400多种产品，您可以到我们门店看样，到时可以根据您自己的现有渠道来规划设计产品线。

3、目前你们主要生产哪些产品？

目前我们的产品主要覆盖8个品类：米昔系列（代餐型）、药食同源系列（功能型）、免煮粥糊系列，杂粮熟粉、有机杂粮、精选杂粮、酱卤系列、和田大枣，发送的产品资料及价格体系中均有实物拍摄的图片，您可以实物对照。

4、你们的产品线是怎么划分的，分别适合哪些消费人群？

【代餐型】米昔系列：主要以谷类（燕麦、荞麦、血糯米、黑米等）、豆类（黑豆、绿豆、赤豆等）为原料加工，采用低温烘焙、瞬间熟化、超细研磨工艺制成，目前在商超、专卖店都走得比较好。

ü 老年人对粗粮还是比较有感情的，但消化吸收不是太充分，容易便秘，而米昔产品基本都在80目（粉的细度）以上，这样就更容易吸收

ü 现在的宝宝都不太喜欢吃粗粮，为了给宝宝平衡膳食营养，很多年轻家长在超市里购买米昔后，放点果汁搅拌着给孩子们喝

ü 年轻的上班族来不及吃早餐，可以带到办公室直接冲饮，热量相当于一杯牛奶跟两个鸡蛋，饱腹代餐效果还是比较明显的，还可以当做下午茶，多吃也不会发胖

【功能型】药食同源系列：药食同源系列跟米昔最大区别在于原料不同，米昔是以燕麦、薏仁、黑米等粗粮为原料来加工的，而药食同源系列则是以茯苓、红枣、葛根、木瓜等药食同源食材为原料来加工的

ü 针对【老年人】的有调节三高、润肠通便、养发乌发.....

ü 针对【女性】的有排毒养颜、补血行气、减肥瘦身.....

ü 针对【男性】群体有润肺清肺、养肝护肝、滋补沈阳.....

ü 针对【儿童】有健脾开胃、明目防辐射、提高免疫.....

所有产品都有针对不同人群的指向性功效，这类产品利润还是比较高的

4、你们产品的生产工艺是怎样的？

南农所有产品都是纯天然绿色食品，都没有添加任何防腐剂跟添加剂，保质期能做到1年。这个对生产过程中的温度、湿度、干度控制还是比较高的，国内能做到这一点的也就1-2家，这也是为什么那么多贴牌客户选择我们的原因。生产过程中我们先【低温烘焙】类似于咖啡豆烘焙一样，区别于传统炒制与高温烘焙，慢工出好活，确保营养成分不流失（3斤紫薯烘焙下来才能得1斤粉），然后再【瞬间熟化】（采用微波熟化，别于市面上的挤压膨化，常见的挤压膨化吃不出主料口感，口感相对较差），最后再分级多次【超细研磨】，根据不同原料的属性加工到不同目数，确保口感及冲调效果，同时避免深度加工后破坏粗膳食纤维。

5、你们的产品适合做什么渠道？

目前我们自己的现货主做华东三省一市的商超，包括沃尔玛、家乐福、苏果、大润发、乐购等大型超市均有上架销售，如果品牌跟品控没保障我们肯定是进不了商超的。我们的产品不仅在超市、专卖店卖得很好，很多代理商还同时拿着我们的产品做酒店、美容院、会销、药房等渠道，产品的渠道渗透力还是比较强的

6、你们的产品市场建议零售价多少？

您可以到我们的商超或者贴牌商的门店看下，所有产品零售价跟成本价（批发价）基本都是对半开的，如果放在美容院、药房、会销等渠道，零售价一般都是按照2.8的系数定价，乃至更高，当然具体定价还是需要根据您的销售渠道及当地市场情况来综合定价

7、你们的生产工艺跟其他厂家相比有哪些不同？

我们与很多同类产品比较，生产过程中我们根据不同的原料属性进行分类加工，比如在【低温烘焙】环节，黑豆要烘焙到63，燕麦要烘焙到58，玉米要烘焙到75，确保在不同烘焙温度下获取不同原料的最佳口感，在【瞬间熟化】环节，也要根据不同的原料属性采取不同的熟化工艺，比如挤压膨化、微波膨化、还有一些油性原料需要炒制或者其他加工方式，确保最大限度营养成分不流失，在【超细研磨】环节，也要根据不同的原料属性，加工到不同的目数（粉的细度，误区：并非目数越高越好，过度加工以后会破坏粗膳食纤维，进而导致营养流失），比如玉米加工到60目、荞麦加工到76目、薏仁加工到87目……确保最佳口感及冲调效果，很多小作坊的通行做法是同一种温度烘焙（而且是高温烘焙）、同一种熟化工艺设备、同一种目数（粉的细度），所以加工出来的产品跟我们的一比较，就能从口感、冲调效果上比较出来

8、与传统的现磨产品比较，你们的产品有什么优势？

- （1） 在现磨过程中容易串味，如果口感不好，也很难有回头客
- （2） 现磨产品的机器噪音比较大，很多商超的店中店已经不允许放这种机器了
- （3） 现磨产品的服务效率跟不上，如果同时有5、6个顾客过来现磨，客户肯定是来不及等待的，因为正常的现磨至少都要磨个4、5遍才能加工到那种目数跟口感，导致客户流失
- （4） 每个门店现磨产品的配方未必很合理，都是自行搭配，这就需要有专业的营养师来搭配，我们的产品都是南京农业大学的营养学教授配比出来的，确保营养安全
- （5） 现磨产品保质期只有3-5天。我们所有产品均不没有使用任何防腐剂、人工色素、麦芽糊精等添加剂，保质期能做到一年，这个对生产过程中的温度、湿度、干度、原料配比、生产工艺都有很高的要求，这也是很多类似香磨五谷、养生快线、今磨房、五谷磨房……找我们贴牌的原因

本产品的品牌是南农食品，产品类别是酱卤肉，肉类品种是鸡鸭肉制品，制作方式是酱卤，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是321104010130，原产地是江苏，售卖方式是包装，保质期是60（天），生产日期是2014.02.06，生产厂家是南京南农食品有限公司，储藏方法是低温冷藏，产品标准号是GB/T23586-2009，商品条形码是6949488400015，特产是是，绿色食品是是，有机食品是否，净重（规格）是500（g），包装规格是1袋*500克，食用方法是开袋即食