

黑加仑果脯 果干 蜜饯 乾润食品

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 黑加仑果脯 果干 蜜饯 乾润食品 |
| 公司名称 | 黑龙江乾润食品有限责任公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:乾润食品 卫生许可证:230101-000095 产品标准号:Q/HQRO1-2008 |
| 公司地址 | 中国 黑龙江 哈尔滨市道里区 哈尔滨高新技术开发区迎宾路集中区(对俄园)2B栋 |
| 联系电话 | 86-045153636087-823 15146005409 |

产品详情

| | | | |
|-------|--------------|-------|---------------|
| 品牌 | 乾润食品 | 卫生许可证 | 230101-000095 |
| 产品标准号 | Q/HQRO1-2008 | 净重 | 3500 (g) |
| 保质期 | 12 (个月) | 纯度 | 100 (%) |
| 等级 | 一级品 | 波美度 | 无 (度) |
| 水份含量 | 35 (%) | 生产厂家 | 黑龙江乾润食品 |
| 原产地 | 黑龙江哈尔滨 | | |

黑龙江乾润食品有限责任公司是上海天海润集团于2008年在哈尔滨高新技术产业开发区(国家级)投资、控股设立的糖置换食品生产企业。一期工程年产蓝莓、越桔、树莓、蓝靛果等糖置换产品200吨。蓝莓被联合国誉为人类五大健康食品之一,风靡世界。而蓝莓的资源稀缺,特别是野生蓝莓。中国大兴安岭高寒极地原始森林山麓自然生产的野生蓝莓,由于生长环境极其优越而异常珍贵。冬天大兴安岭地区气温在零下20-40摄氏度之间,白雪皑皑、人迹罕至;春夏山林碧绿、蓝天白云、山泉清清、阳光灿烂。肥沃的千年黑土地山麓上遍布生长着大自然恩赐给人类的神秘之果—蓝莓。野生、天然、绿色、有机等特点使其花青素含量不仅高于人工栽培的蓝莓,还优于许多其他国家及地区的野生蓝莓。黑龙江乾润食品有限责任公司以这样的神果和一级的水质为原料,在糖置换过程中无其它任何添加剂和防腐剂,吸收国际先进技术,使用国内首家自主研发先进的专用清洗生产线和糖置换成套设备、工艺,配备了高新技术的筛选机和检验仪器,再加以严格的人工挑选来严把质量关。企业从工厂设计、建设施工到生产经营管理以gmp、haccp,qs和iso9001为标准和管理体系,确保以最安全的品质、最可信赖的质量、最优秀的服务,让消费者随时随地品尝和享受蓝莓独特的果香和保健功效。黑龙江乾润食品有限责任公司以先进的生产设备为依托,配备了20余名专业的产品研发人员,每年推出若干新品。公司着力研发天然、绿色的健康食品,现已同日方合作伙伴建立了共同的研发中心,力争以国际先进的生产标准服务消费者。黑龙江乾润食品有限责任公司在填补国内蓝莓糖置换产品市场空白,抢占市场先机的同时,出口欧美、日、韩、俄罗斯、新加坡、马来西亚、香港、台湾等国家和地区,公司将以成为世界糖置换产品的主要生产商和供应商为目标而努力奋斗。