，发货，漠神新疆大枣，三星四星五行六星各种等级

产品名称	，发货，漠神新疆大枣，三星四星五行六星各种等级
公司名称	北京红旗坡农产品科技开发有限公司
价格	58.00/袋
规格参数	品牌:漠神 品种:玉枣 售卖方式:包装
公司地址	中国 北京市朝阳区 大郊亭中街3号华腾国际写字楼
联系电话	86 010 87951633-601 13911612983

产品详情

品牌	漠神	品种	玉枣
售卖方式	包装	商品条形码	6940673501097
等级	各等级	规格	袋
净重	500（g）	原产地	新疆
保质期	540（天）	生产日期	2011年
生产厂家	新疆阿克苏（北京红旗坡农产品科技有限公司）	卫生许可证	QS652917020044
产品标准号	GB/T5885-36	特产	是

“ 漠神 ”新疆阿克苏玉枣生长于新疆西部天山中段托木尔峰南麓，塔里木盆地北缘，地势北高南低，北部山区具有独特的冰融地貌，冰融汇流成河，富含矿物质元素；该区域拥有最适合红枣生长的无污染碱性沙化土壤，光热资源丰富；千年亘古荒原地貌，取天地之精华，采用万年冰川雪水浇灌，无任何化学肥料成分，远离农药，无污染，从而孕育出真正天然的原生态有机食品。

漠神新疆阿克苏玉枣优点：

1，富含矿物质元素

2，无任何化学肥料成分，远离农药，无污染，是真正的原生态有机食品。

3，阿克苏枣水源比较充足，距天山比和田更近。漠神牌阿克苏红枣，个大、皮薄、肉厚质地较密味甜，色泽鲜亮，格外甘甜，比和田枣更好吃。

产品介绍产地环境：新疆阿克苏地区有“ 塞外江南 ”、“ 鱼米之乡 ”之称，夏秋之际，家家园林掩映，处处瓜果飘香。由于独特的地理气候，阿克苏的红枣个大、皮薄、肉厚、质地较密、味甜汁多、色泽鲜亮、格外甘甜。阿克苏地区日照时间长，日夜温差大，气候干燥，不适于病虫害生长，又是天山纯净雪水灌溉，红枣无农药残留、无污染，造就了阿克苏红枣绿色、有机、健康、营养的品质。

生产加工：采用国际先进的全自动化生产线和独特的低温蒸烘工艺，加工过程中运用了红枣的采摘前预处理，加工提取控制参数等方面技术，每一颗“ 漠神 ”大枣都经过四级清洗、四次杀菌、四次精选分级等二十道工序，达到出口食品卫生要求，开袋即可放心食用，无需再清洗。

营养价值：《本草纲目》记载红枣具有健脾、补血、安神、养心之功效。“ 漠神 ”大枣与其它地区同类产品相比，果形更大、皮更薄、肉更厚、口感更加甘甜醇厚；其维生素c、蛋白质、钙铁锌等矿物质含量更高，尤其富含人体必需的氨基酸和微量元素以及抗癌物质环磷酸腺苷(canp)等，可谓“ 功能性食品 ”。

种植生长：为保证红枣充分自然生长，采用现代化的种植和栽培技术，根据光热资源的变化曲线和香枣生长各阶段对水，肥的需求曲线建立了100多道标准严格的种植管控程序。

点评：

新疆阿克苏玉枣个头、皮薄、核小、肉厚、色泽光鲜、含糖量高（主要为葡萄糖，也含有少量果糖、蔗糖以及由葡萄糖和果糖组成的低聚糖、阿拉伯聚糖、半乳醛聚糖等）。蛋白质含量高达50%。

漠神新疆阿克苏玉枣以干果的尺寸及品质为标准分为四个级别：三级、四级、五级、六级。三星级玉枣大小：3.5-3.9cm长2.0-2.6cm宽；每袋约90-95个，平均克重5.3-5.6g四星级玉枣大小：3.9-4.1cm长2.6-3cm宽；每袋约70-75个，平均克重6.7-7.1g五星级玉枣大小：4.1.-4.5cm长3-3.5cm宽；每袋约49-59个，平均克重8.3-9.1g六星级玉枣大小：4.5-6cm长3-3.5cm宽；每袋约35-40个，平均克重12.5-14.3g

枣素有“ 天然维生素丸 ”之美称，富含维生素c、维生素b1、b2。漠神阿克苏玉枣依天山之优势地利，采用全有机养殖培育，安全健康，营养比内地红枣的品质高出数倍。

研究表明枣富含18种人体必需的氨基酸及铁、锌、钙、钯、镉、铬等多种营养物质和稀有矿物元素，尤其是锌含量特别高，达到23毫克/百克。其中也包括人体不能合成的8种必需氨基酸。

民间有关枣养身的谚语：“ 一日食三枣，终生不显老 ”“ 若要皮肤好，煮粥加红枣 ”“ 五谷加红枣，胜过灵芝草 ”“ 每天吃枣，郎中少找 ”“ 内润六和肝肠，外通八极清气 ”……

漠神新疆阿克苏玉枣，是您养生、馈赠亲朋好友的佳品。

品牌简介

新疆温宿县天合源农林科技有限公司成立于2008年，是一个充满活力，飞速发展的新兴企业。公司是专业的红枣加工企业。旗下“ 漠神 ”品牌红枣加工工艺非常先进，六道清洗，六层烘干，四次分级分选，高温杀菌，全自动化流水线生产设备保证红枣最合理的干湿度，口感极佳！阿克苏地区日照时间长，日夜温差大，气候干燥，不适于病虫害生长，又是天山纯净雪水灌溉，红枣无农药残留、无污染，造就了阿克苏红枣绿色、有机、健康、营养的品质。

什么是有机食品？

有机食品是食品行业的最高标准。有机食品（organic food）也叫生态或生物食品。是目前国标上对无污染天然食品比较统一的称呼。有机食品来自于有机农业生产体系，根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的。

有机食品的最大特点是什么？

高营养，高安全是有机食品的最大特点。与野生的相比，有机食品的自然成长的环境在全纪录管理控制下，避免接触污染源，保障营养的同时安全性更高。

与一般食品相比，有机食品在生产、采集、加工、包装、储藏、运输过程中不适用任何化学合成的农药、化肥、激素、抗生素、食品添加剂、防腐剂等，无基因工程改造。让您食用安全、无忧。

哪些人建议食用有机食品？

孕妇、老人、发育前的青少年儿童、体质虚弱者，以及对食品安全及营养要求更高标准的人群。

有机食品有更多营养吗？

是的。研究发现有机素菜和水果中抗氧化剂的含量比常规产品高出40%。（抗氧化剂可以降低患癌症和心脏病的风险），同时有机蔬菜和水果还含有更高的有益矿物质，如铁和锌。有机产品有助于提高人们的营养吸收。研究人员在英格兰的诺森伯兰郡的占地725英亩的农场上种植水果和蔬菜，并在其有机和非有机地块上分别饲养奶牛，在欧洲其它地方也有奶牛基地。他们发现有机奶牛所产牛奶中的抗氧化剂含量比常规牛奶高出50%-80%。而有机小麦、蕃茄、土豆、卷心菜、洋葱和生菜与非有机品种相比较，其所含营养物质均高出20%-40%。

漠神的红枣核桃都是有机食品吗？

是的。漠神拥有自己的有机化种植生产基地。枣子与核桃均产自自己的生产基地，并因其独特的地理优势，引天山雪水浇灌使土地更肥沃、果实更鲜美。严格遵循有机食品标准生产的红枣和核桃获国家有机认证。

有机食品基本要求：

1，原料来自于有机农业生产体系或野生天然产品。

2，在生产和加工过程中严格遵循有机食品的生产、采集、加工、包装、贮藏、运输标准。禁止使用化学合成的农药、化肥、激素、抗生素、食品添加剂等，禁止使用基因工程技术及该技术的产物及其衍生物。

3，有机食品生产和加工过程中必须建立严格的质量管理体系、生产过程控制体系和追踪体系，因此一般需要有转换期；这个转换过程一般需要2-3年时间，才能够被批准为有机食品。