

供应 汉记 豆豉 黑豆豉

产品名称	供应 汉记 豆豉 黑豆豉
公司名称	厦门汉记食品有限公司
价格	49.00/箱
规格参数	品牌:汉记 商品条形码:6920843400314 卫生许可证:QS350225010016
公司地址	厦门市湖里区高崎2262号
联系电话	13328308090 13720888046

产品详情

品牌	汉记	商品条形码	6920843400314
卫生许可证	QS3502 2501 0016	净重	100 (g)
保质期	365 (天)	原产地	福建
生产厂家	厦门汉记食品有限公司	储藏方法	置于通风、阴凉、干燥处
规格	100g	售卖方式	包装
原料与配料	黑豆、酱油、水、食盐、白砂糖		

厦门汉记专业生产各个质量等级的黄豆酱、豆瓣酱供应各类食品公司及厂家用作原材料加工和生产。

豆豉是采用传统毛霉型自然发酵豆豉的代表，在常温生产及高温下后熟发酵。通过长达三个月的发酵致使其中的各种酶系充分作用，产生出人体所需的18种氨基酸，豆粒光亮油黑、滋润散籽、清香回甜，绝无任何添加剂，是理想的天然黑色食品。除用作调味品外，也可作菜肴辅料，广泛用于烧鱼、肉等荤腥美味，也适合食品罐头厂家用来制作生产豆豉罐头和各种肉类、海鲜类罐头的调味料，如“豆豉焖肉”、“豆豉鲑鱼”、“豆豉虾”等等，既能去除腥味，又能使产品色、香、味俱全。

厦门汉记食品有限公司创建于1996年，注册资金人民币1330万元，实际投入资金4460多万元，主要从事农副产品的加工和生产销售。本公司位于厦门大桥收费站东侧，面临厦门西海域，自然地理条件优越，总占地面积38380平方米。汉记酱油采用正宗的古法配方，在继承传统的基础上充分利用科学技术进步的成果，采用人工制曲和微生物发酵，结合现代先进的检测技术酿造监制，建有标准的食品车间、发酵房、化验室、包装车间，13800平方米的水泥晒场，22000多粒大缸（发酵罐），110个10吨发酵池及完善的生产配套设备。本公司的主导产品——酱油、酱清、豆酱、豆豉，秉持100%纯黄豆、黑豆酿造的生产理念，既保留了原有的酱酯香味，又蕴含丰富的营养成份，是新一代纯天然优质食品，也是用来制作各种酱菜类、肉类、鱼类罐头的最佳辅料首选。几年来，公司积极开展业务，注重产品质量、注意产品安全与卫生，建立了一系列保证产品质量的规章制度和符合《食品卫生法》的加工工艺，生产设施严格按

《食品安全市场准入制度》的要求。公司于2003年取得《全国工业产品生产许可证》，获得《全国食品安全示范单位》称号；2004年通过iso9001质量管理体系认证，同年被评为“诚信单位”。公司奉行“质量第一、信誉第一、卫生第一”的宗旨，“卫生安全，诚信经营。古法酿造，滴滴纯正。”坚持以质取胜的原则，为国内外客户提供一流的“汉记”产品和一流的服务，同时，自身不断进取和发展，争创出一流的企业。

主营产品：酱油;酱清;豆酱;豆豉;腌姜;东北大豆 经营模式：生产加工 公司成立时间：1996年
工商注册信息：已通过认证

电子邮箱：317362690@qq.com

邮政编码：361011

固定电话：86-0592-5742303 (陈先生)

传真：86-0592-6029169