

冷冻桃丁、片 江苏 漂烫或不漂烫

产品名称	冷冻桃丁、片 江苏 漂烫或不漂烫
公司名称	连云港富士食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地:江苏 包装:1kg,10kg,15kg等 处理技术:漂烫或不漂烫
公司地址	中国 江苏 连云港市 新浦区北郊路6号
联系电话	86 518 85153579 13775443266

产品详情

产地	江苏	包装	1kg, 10kg, 15kg等
处理技术	漂烫或不漂烫	规格	丁、瓣、半等
产品认证	ISO22000, HACCP	品牌	连云港富士食品有限公司
卫生许可证	320701-010009	产品标准号	1
原料与配料	黄桃	保质期	540 (天)
储藏方法	-18摄氏度以下冷藏	绿色食品	否
商品条形码	客户自行规定	生产日期	7月、8月
售卖方式	包装	特产	否
有机食品	否		

连云港富士食品有限公司成立于一九九三年，是连云港如意集团公司的控股子公司。公司坐落于江苏省宁连高速公路连云港端起点处宋跳开发区内，地理位置优越，交通便利。

公司有自营出口权，专业从事冷冻水果、蔬菜等果蔬类产品的原料新品种引进培育、种植、生产加工与出口，年生产、出口各种冷冻果蔬产品约5000吨，包括草莓、大葱、青葱、牛蒡、桃、杏、黑莓、荷仁豆、青刀豆、菠菜、西红柿、芦笋、青椒、红椒、黄椒、胡萝卜、绿花菜、白花菜等几十个品种百余种规格，产品主要销往日本、韩国、澳大利亚、欧洲、美国、加拿大等国家和地区，其中，60~65%的产品销往日本，30~35%的产品销往澳大利亚及欧美市场。十几年来，由于信誉卓著，产品质量稳定，品种丰富，公司与众多的客户建立了稳定、互信的合作伙伴关系。

公司生产厂房建筑面积近7000平方米，拥有初加工车间、精加工车间、包装车间等5000多平方米的加工车间和2000平方米的仓库。公司拥有多种具有世界先进水平的生产设备，如产自日本的金属探测仪、连续式封口机、直切机、斜切机、切丝机；产自美国的厄舍切丁机等。

公司是江苏省最早致力于农产品原料种植基地建设和管理的企业之一，到目前为止，已在连云港周边地区拥有各种原料种植基地一万多亩，其中经ciq备案的原料基地达5820亩。公司的原料全部来源于这些基地，从而有力地保障了产品的安全。

富士公司拥有一批优秀的管理人员和经验丰富的员工队伍。公司的管理团队具有较强的决策、经营和管理能力。目前，公司的管理团队共有45名成员，其中90%以上具有大中专以上学历，专业工程技术人员32人，团队的每个成员均有十年以上的食品生产管理经验。正因为拥有这样一批优秀的管理和技术人才以及众多恪尽职守的员工，有了他们十几年来孜孜不倦的追求和坚持不懈的努力，公司才在国际市场上赢得了众多客户的青睐，与他们一直保持并不断加深友好合作关系。

公司多年以来一直专注于管理的细致化、规范化、科学化，坚持“以顾客满意为宗旨，以规范管理为根本”的原则，以国际市场为导向，狠抓质量管理，并于2002年首次获得由cqc颁发的iso9001：2000质量管理体系认证证书，于2004年首次获得由ccic颁发的haccp食品安全管理体系认证证书，2008年11月又获得由cqc颁发的iso22000食品安全管理体系证书。

公司的质量方针是：“安全卫生、顾客满意，全员努力、规范管理，不断进取、超越期望。”公司将一直秉承这一方针，与各位新老客户精诚合作、互惠共赢，携手开创美好的未来。