

冷冻苹果浆 海克莱 123

产品名称	冷冻苹果浆 海克莱 123
公司名称	寿光市天成宏利食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:海克莱 商品条形码:123 类型:原浆类
公司地址	寿光市开发区工业园金光街东首
联系电话	5110100 15006468225

产品详情

品牌	海克莱	商品条形码	123
类型	原浆类	卫生许可证	234
产品标准号	2134	净重	1000 (g)
原料与配料	苹果	保质期	720 (天)
原产地	山东	生产厂家	寿光市天成宏利食品
储藏方法	冷冻	等级	A
规格	0.1	生产日期	2010
售卖方式	包装		

以下是产品详细介绍：

1	规格	不分级整粒，15-25mm,25-35mm,加糖草莓等等
2	品种	美13，美3，全明星，僧格纳，甜查理等
3	包装	常规10-15kg蓝色方底袋包装，小包装，也可按需求包装等
4	起订量	20尺小柜或12吨
5	付款方式	30%以上预付款加带款提货
6	发票	13%增值税发票

寿光市天成宏利食品有限公司始建于1981年，是以蔬菜种植、科研开发、销售于一体的农副产品加工出口龙头企业及省农业产业化重点龙头企业。加工车间占地16500平方米，冷藏库吨位为5000吨，员工800

余人，初步形成了“产供销一体化，种植加工一条龙”的综合经营格局。公司连续三年被评为潍坊市“百强民营企业”，2003年又跨入了“农业产业化省重点龙头企业”及“2004年国家星火计划项目单位”行列；公司生产的系列产品被国家标准化委员会授予“中国放心食品荣誉品牌”，并顺利通过了ISO22000质量体系、犹太kosher认证、伊斯兰halal认证、欧盟gap认证及NOP有机认证。

为提高公司产品的市场竞争力，我们注重从规模化入手，大力发展农场建设及深加工一条龙建设，努力培植企业的规模化竞争优势。通过深入考察研究亚欧几个国家的市场与国内市场，自2002年始，公司先后购置农田1000亩。在管理过程中，我们牢牢抓住用肥、用药及种植过程进行标准化管理的三个重点，做到资材安全统一、管理规格严格、事中加强监督、事后科学检测，相互依托、相互促进，以求得整体快速稳定发展。同时对多年的实践进行总结，创立并推进了“公司+农场+农业工人”的综合作物管理模式，并将此确定为宏利食品经营理念。

2006年公司新上速冻面米项目，国内最先进的生产设备、雄厚的研发力量和科学的企业管理理念为速冻面米食品的生产、研发奠定了坚实的基础。主打系列产品康润元特色水饺、汤圆、粽子等，涵盖高中低端消费群体，面向大中型连锁卖场、中餐餐饮企业及其它终端销售市场。

今后，公司将继续坚持“求实、创新、团结、奉献”的企业精神，贯彻“品高质优赢宾客，诚信笃实求发展”的质量方针，不断拓展国际、国内市场。

我公司本季草莓加工开始，如有需要烦请联系，以下是产品详细介绍：

1	规格	不分级整粒，15-25mm,25-35mm,加糖草莓等等
2	品种	美13，美3，全明星，僧格纳，甜查理等
3	包装	常规10-15kg蓝色方底袋包装，小包装，也可按需求包装等
4	起订量	20尺小柜或12吨
5	付款方式	30%以上预付款加带款提货
6	发票	13%增值税发票

寿光市天成宏利食品有限公司始建于1981年，是以蔬菜种植、科研开发、销售于一体的农副产品加工出口龙头企业及省农业产业化重点龙头企业。加工车间占地16500平方米，冷藏库吨位为5000吨，员工800余人，初步形成了“产供销一体化，种植加工一条龙”的综合经营格局。公司连续三年被评为潍坊市“百强民营企业”，2003年又跨入了“农业产业化省重点龙头企业”及“2004年国家星火计划项目单位”行列；公司生产的系列产品被国家标准化委员会授予“中国放心食品荣誉品牌”，并顺利通过了ISO22000质量体系、犹太kosher认证、伊斯兰halal认证、欧盟gap认证及NOP有机认证。

为提高公司产品的市场竞争力，我们注重从规模化入手，大力发展农场建设及深加工一条龙建设，努力培植企业的规模化竞争优势。通过深入考察研究亚欧几个国家的市场与国内市场，自2002年始，公司先后购置农田1000亩。在管理过程中，我们牢牢抓住用肥、用药及种植过程进行标准化管理的三个重点，做到资材安全统一、管理规格严格、事中加强监督、事后科学检测，相互依托、相互促进，以求得整体快速稳定发展。同时对多年的实践进行总结，创立并推进了“公司+农场+农业工人”的综合作物管理模式，并将此确定为宏利食品经营理念。

2006年公司新上速冻面米项目，国内最先进的生产设备、雄厚的研发力量和科学的企业管理理念为速

冻面米食品的生产、研发奠定了坚实的基础。主打系列产品康润元特色水饺、汤圆、粽子等，涵盖高中低端消费群体，面向大中型连销卖场、中餐餐饮企业及其它终端销售市场。

今后，公司将继续坚持“求实、创新、团结、奉献”的企业精神，贯彻“品高质优赢宾客，诚信笃实求发展”的质量方针，不断拓展国际、国内市场