

2020休闲食品贴牌代工展/OEM休闲食品展览会

产品名称	2020休闲食品贴牌代工展/OEM休闲食品展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

自有品牌

，简称PB，又称为商店品牌，是指零售企业从设计、原料、生产、到经销全程控制的产品，由零售企业指定的供应商生产，贴有零售[企业品牌](#)，在自己的卖场进行销售，实质上是零售业的[OEM产品](#)。特点是[自产自销](#)商品，省去许多中间环节，使用[自有品牌](#)的商品可以少支付广告费，进行大批量生产、销售，可以取得规模效益，降低商品的销售成本。

OEM生产，也称为[定点生产](#)

，俗称代工（生产），基本含义为品牌生产者不直接生产产品，而是利用自己掌握的关键的核心技术负责设计和开发新产品，控制销售渠道。

原始设备制造商具体的加工任务通过合同订购的方式委托同类产品的其他厂家生产。之后将所订产品低价买断，并直接贴上自己的品牌商标。这种委托他人生产的合作方式简称OEM，承接加工任务的制造商被称为OEM厂商，其生产的产品被称为[OEM产品](#)

我国果蔬脆片生产工艺特点及发展现状 果蔬脆片生产技术于上世纪80年代初期起源于台湾，是以新鲜水果或蔬菜为原料采用真空油炸或非油炸工艺生产的休闲食品，原料来源较为广泛，如苹果、梨、马铃薯、红薯、胡萝卜、香蕉、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、桃、枣、枸杞等等。经过20余年的发展，已经形成了两大工艺技术体系即真空油炸工艺技术和非油炸工艺技术。非油炸工艺技术又包括冻干技术、真空干燥、微波干燥、压差膨化、微波一压差膨化等。

1.1真空油炸工艺果蔬脆片 真空油炸工艺为国内果蔬脆片生产普遍采用的生产工艺，其基本原理是使加工系统处于负压状态下，以食用油作为传热媒介，让食品内部的水份(自由水和部分结合水)急剧蒸发，使

果肉组织形成疏松多孔的结构。目前，市场上销售的香蕉脆片、马铃薯片、胡萝卜脆片等果蔬脆片产品大多采用此工艺生产

主要经营坚果炒货食品、蜜饯、水果干制品等休

闲食品加工，比较特色的产品有什锦果仁、香脆

豆果子、盐焗腰果仁、盐焗扁桃仁等坚果食品

Products Brief Introduction :

Mainly engaged in nuts Fried food and other snack food

processing, the more characteristic products are mixed

nuts crunchy beans fruit salt baked cashew nuts salt baked

almonds and other nut food

产品涵盖各类休闲食品，果脯，蜜饯，凉果、果糕，

果酱，糖果、各种坚果，炒货、水果制品，预制包

装食品，众多类别，常年为大小经销商，代理商，

电商卖家提供 OEM 代工贴牌

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349 (同微信)