

江西福美泰生物技术有限公司

—— 成为全球领先的食物配料技术公司



以技术驱动创新 以服务赢得市场

营销中心:上海市浦东新区祖冲之路2277号世和商务中心9号楼

制造中心:中国江西省九江市沙城工业园发展大道9号

电话:+86 021-2206 0106

邮箱:info@foodmategroup.cn

网址:www.foodmategroup.cn

国家高新技术企业
江西省企业技术中心
江西省“专精特新”中小企业
“江西出口名牌”企业
江西省瞪羚企业
江西名牌产品



**以技术驱动创新
以服务赢得市场**

目录

1 关于福美泰

企业介绍&企业文化
我们的优势
发展历程

2 产品及应用解决方案

亲水胶体

明胶
卡拉胶
魔芋胶
速溶明胶

蛋白

胶原蛋白
胶原蛋白肽

代糖

零卡糖

3 研发与质量

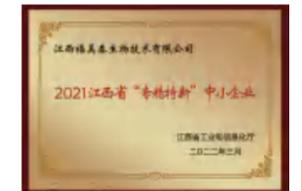
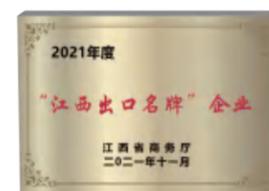
研发&创新
质量与安全
证书



企业介绍



江西福美泰生物技术有限公司成立于2012年，工厂位于风景优美的江西省九江市，运营中心位于中国的经济中心上海。福美泰是集研发、生产和销售为一体的明胶、卡拉胶、魔芋胶、胶原蛋白、胶原蛋白肽、零卡糖产品及应用解决方案提供商。涉及营养健康、肉类加工、烘焙、饮料等领域。我们用创新科技理念和产品，助力世界食品工业的发展。



企业文化

企业使命

让中国食品配料助力世界食品工业

企业愿景

成为全球领先食品配料技术公司

价值主张

以技术驱动创新 以服务赢得市场

我们的优势

1 技术优势

- 两大研发中心
- 产学研合作，与众多高校创立联合实验室
- 国家高新技术企业，荣获科学技术进步奖
- 多项专利
- 技术优势



2 食品安全

- 体系认证
- 食品安全

3 质量优势

科学完善的可追溯系统

- 进货检验
- 供应商资质与法规审核
 - 关键指标检测

- 过程控制
- 全过程视频监控
 - 设置关键控制点CCP, 杜绝质量隐患

- 成品检验
- 关键指标的复核制度
 - 批次质量合格率≥99.9%



体系认证

获ISO 9001认证、Halal认证、FSSC22000认证等多项国际权威认证证书。为全球客户提供更安全、更优质的产品 & 解决方案。



- 获ISO9001, Halal, FSSC 22000认证
- 所有员工定期接受食品安全与质量控制相关培训
- 开展食品安全和质量过程控制
- 异物控制
- 过敏原控制
- 原料转基因控制
- 供应商准入管理
- 化学残留污染控制
- 产品采用防篡改封装
- 成品具备可追溯性
- 生产现场配合视频监控系统

4 服务优势

- 专业的销售团队+物流支持团队
- 高效的订单执行系统
- 24小时快速响应
- 产品及时交付率≥95%
- 三大海外仓库，5000m³库容，快速响应客户的订货需求
- 具有强大的配套物料供应能力



5 市场优势

截至目前，我们的产品已销售至全球60多个国家和地区。我们已成为全球知名企业认证供应商，与国际头部食品、饮料公司建立了长期稳定的合作关系。



企业发展历程及愿景

2015年

取得ISO9001、FSSC22000、HACCP等食品安全与质量管理体系认证



2020年

· 与江南大学、南昌大学等著名高校建立联合实验室
· Ekosweet宜口甜零卡糖产品上市



2022年

· Foodmate品牌升级
· 江西二期工厂正式投产
· Foodmate成立十周年
· 改成“获得江西省科学技术进步奖一等奖”



2024年-2027年

· 三期生产产能规划设计
· 获得国家企业技术中心认定
· 2024年新产品速溶明胶上市
· 2025年明胶产品通过欧盟认证



2012年

九江明胶工厂建立
专注于明胶产品生产



2018年

荣获国家高新技术企业



2021年

· 江西出口名牌
· 江西省“专精特新”中小企业



2023年

· 新产品胶原蛋白（功能性动物蛋白）上市
· 与江西师范大学建立全面战略合作关系
· 获得九江市企业技术中心
· 获得九江市工程技术中心
· 获得江西省企业技术中心
· 入选江西省瞪羚企业



2030年

· 服务全球100家世界级品牌客户
· 打造15个中国领先创新产品

明胶 Gelatin



● 产品介绍

明胶是一种天然的蛋白质产品，通常含有85%蛋白质、13%水分以及2%矿物质。它富含18种不同氨基酸，其中包括除色氨酸外的所有人体必需氨基酸。

明胶是应用最广泛的亲水胶体之一，常与其他水溶性配料复配制作食品。根据不同原材料类型以及最终产品的不同特性，明胶生产主要采用两种工艺（酸法和碱法工艺），原料来源主要是猪、牛、鱼等动物的皮或骨。明胶具有凝胶性、成膜性、热可逆性、乳化性、发泡性等功能特性，主要指标有凝冻强度（冻力）、粘度和透射比等。

● 产品应用

- 汤包皮冻
- 牛轧糖
- 淋面酱
- 肉制品
- 果冻
- 乳制品
- 软糖
- 布丁
- 软胶囊
- 棉花糖
- 慕斯蛋糕
- 硬胶囊

● 产品特点

明胶具有良好的生物相容性和可降解性，是一种安全的天然蛋白质，具有较高的安全性，且含有丰富的蛋白质和多种氨基酸，具有一定的营养价值，能够改善食品的口感和质地的同时，为消费者提供营养成分。



明胶应用解决方案

软胶囊专用明胶

使用方法：

明胶需要加水溶胀，并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号：

BS15-35A、BS16-35A、BS18-35A、BS18-40A、BS20-30A、BS20-30B、BS22-30A

使用范围：

适用于保健食品及化妆品用的各类软胶囊产品

参考用量：

胶液的37.5%-43.5%

参考工艺：

明胶加水溶胀→加甘油等搅拌加热化胶→抽真空脱泡→上机压丸（注入预先配好的内容物）→定型→干燥

注意事项：

化胶时建议化胶温度控制在60-70°C，脱泡时尽量避免抽真空时间过长，化好的胶液应尽快使用，尽量避免胶液在保温罐内长时间放置；压丸前预先调好压丸机胶盒、注射器、内容物罐、轮毂的温度，压丸时以实际情况做微调，并根据内容物的种类合理控制胶皮厚度（粘度较高的内容物或混悬液的内容物胶皮要略厚一些）



软糖专用明胶

使用方法：

明胶需要加水溶胀，并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号：

BS15-25C、BS22-30A、BS25-30A、BS25-30C、BS28-35A

使用范围：

适用于不同类型的软糖，如棒棒软糖、功能性软糖、夹心软糖等

参考用量：

6.5%-7.5%

参考工艺：

兑水溶胀→水浴溶解→混合糖浆→浇注→凝固→烘干→抹上被膜剂→包装

注意事项：

明胶需要≤65°C完全溶解至无颗粒后使用，成品pH3.5-pH4.8



明胶应用解决方案

棉花糖专用明胶

使用方法:

明胶需要加水溶胀,并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号:

BS25-30A、BS25-35C

使用范围:

适用于不同类型的棉花糖,如串烤棉花糖、夹心棉花糖等

参考用量:

3.5%-4.5%

参考工艺:

兑水溶胀→水浴溶解→混合糖浆→充气→成型→凝固→烘干→包装

注意事项:

明胶需要≤65°C完全溶解至无颗粒后使用,成品pH4.0-pH4.5



明胶应用解决方案

皮冻专用明胶

使用方法:

明胶需要加水溶胀,并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号:

BS22-25A、BS25-30A、BS26-30A、BS30-30A

使用范围:

适用于冷食水晶肉片、汤包馅料等

参考用量:

10%-12%

参考工艺:

兑水溶胀→水浴溶解→混合汤料→浇注→凝固→包装

注意事项:

明胶需要≤65°C完全溶解至无颗粒后使用,成品pH4.5-pH7.0



牛轧糖专用明胶

使用方法:

明胶需要加水溶胀,并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号:

BS23-30A、BS25-30A、BS25-35C

使用范围:

适用于不同类型的牛轧糖,如雪花酥、软弹性牛轧糖、硬质型棉花糖等

参考用量:

2.0%-3.5%

参考工艺:

兑水溶胀→水浴溶解→混合糖浆→充气→混入粉料和颗粒料→成型→凝固→烘干→包装

注意事项:

明胶需要≤65°C完全溶解至无颗粒后使用,成品pH4.0-pH5.0



乳制品专用明胶

使用方法:

明胶需要加水溶胀,并水浴加热溶解后方可使用

推荐型号:

BS15-25D、BS22-30C、BS24-30C、BS25-30C、BS25-35D、BS30-35D

使用范围:

适用于酸奶等乳酸菌饮料

参考用量:

0.5%-1.5%

参考工艺:

兑水溶胀→水浴溶解→混合乳制品→升温均质→降温发酵→包装→冷藏

注意事项:

明胶需要≤65°C完全溶解至无颗粒后使用,成品pH4.3-pH4.7



卡拉胶 Carrageenan



● 产品介绍

卡拉胶是一种从海洋红藻类海草中提取的亲水胶体，其本质是一种天然多糖，主要原材料是角叉菜、麒麟菜等。产品一般为白色至淡黄色粉末，无臭、无味。卡拉胶在80℃水中就可以完全溶解，形成热可逆凝胶，即加热凝胶融化成溶液，溶液冷却后又能重新形成凝胶。

卡拉胶与魔芋胶、刺槐豆胶等胶体有协同增效作用，能明显改变其凝胶特性，增强其凝胶弹性和保水效果。卡拉胶广泛地应用于食品行业、医药、日用化工、农业、建筑行业等领域。卡拉胶中因总膳食纤维含量近70%，也被普遍应用于功能性食品中。

● 产品应用

- 肉制品
- 软糖
- 果冻
- 布丁
- 面膜
- 牙膏
- 奶酪
- 冰粉
- 吸吸冻
- 宠物食品

● 产品特点

卡拉胶具有良好的凝胶特性，能形成多种凝胶，与钾离子、其他胶体具有协同作用，能提高凝胶弹性和保水性。卡拉胶还具有可溶性膳食纤维特性，降解后能与血纤维蛋白形成可溶性络合物，成为益生菌的能量源。卡拉胶能与蛋白质反应，使蛋白溶液稳定，提升肉制品弹性和咀嚼性。



卡拉胶应用解决方案

肉制品专用卡拉胶

—注射型肉制品

使用方法：

卡拉胶先单独与糖混匀后单独溶解，然后依次加入磷酸盐、盐、大豆蛋白等配制盐水

推荐型号：

Foodgel™ MZ系列

使用范围：

适用于块状肉和海鲜等

参考用量：

注射液的0.8%-2.5%

参考工艺：

原料肉→解冻→分割→注射→滚揉腌制→压模→烟熏、蒸煮→散热→切片包装→速冻→贴标入库

注意事项：

注射液配制需要在0-4℃



肉制品专用卡拉胶

—斩拌滚揉型肉制品

使用方法：

卡拉胶和其他配料在斩拌时加入

推荐型号：

Foodgel™ MR系列

使用范围：

适用于香肠、冷切火腿片等

参考用量：

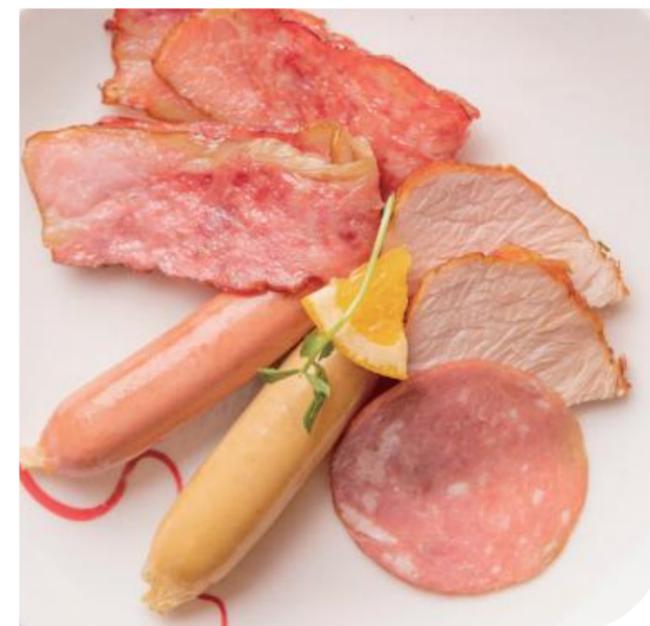
斩拌型0.1%-0.3%，滚揉型0.25%-0.5%

参考工艺：

原料肉→解冻→分割→绞肉→腌制→斩拌（胶体在此处添加）→定量灌装→加热熟成→冷淋散热→包装→贴标入库

注意事项：

操作过程中肉制品温度要控制在12℃以下



卡拉胶应用解决方案

软糖专用卡拉胶

使用方法:

将卡拉胶与少量白砂糖混合均匀,然后在水中分散和膨胀5-15分钟后水浴溶解使用

推荐型号:

CG01、CG02、CG03、CG04、CN01、CN02

使用范围:

适用于不同类型的软糖,如插棒软糖、功能性软糖、零糖软糖等

参考用量:

1.1%-1.3%

参考工艺:

兑糖混合→加水分散→水浴溶解→混合糖浆→升温→浇注→凝固→烘干
→抹上被膜剂→包装

注意事项:

卡拉胶和少量砂糖充分混合后使用,卡拉胶和糖浆混合后升温不超过105°C,浇注温度大于80°C,成品pH4.5-pH6.0



卡拉胶应用解决方案

布丁专用卡拉胶

使用方法:

卡拉胶和配方中的粉料充分混合均匀后使用

推荐型号:

PS01、PS03、PS68、PS73

使用范围:

适用于不同类型口感的布丁,如欧洲Flan,焦糖布丁等

参考用量:

0.5%-0.8%

参考工艺:

混料→加入乳制品混合→熬煮→分装→杀菌→冷却

注意事项:

卡拉胶要和配方中的粉料充分混合后使用,成品pH4.5-pH7.0



果冻专用卡拉胶

使用方法:

将卡拉胶与少量白砂糖混合均匀,然后倒入水中搅拌分散熬煮

推荐型号:

GD01、GD02、GD31、GD41、GD51

使用范围:

适用于不同类型的杯装果冻、冲调类果冻、可吸类果冻

参考用量:

0.7%-1.0%

参考工艺:

配料混合→熬煮→保温→过滤→调配→灌装→杀菌

注意事项:

卡拉胶和少量砂糖充分混合后使用,成品pH4.2-pH6.0



奶酪专用卡拉胶

使用方法:

将卡拉胶和配方中的部分粉料充分混合均匀后使用

推荐型号:

NL01、NL11、NL21、NL31

使用范围:

适用于块状、片状、涂抹型芝士酱、奶酪棒等再制奶酪

参考用量:

0.3%-1.0%

参考工艺:

混料→加热搅拌→调味→均质→封装→杀菌→冷却

注意事项:

针对不同奶酪制品控制好对应的pH



Konjac Gum

魔芋胶



● 产品介绍

魔芋胶是一种从魔芋植物块茎中提取的水溶性多糖，具有水溶性、成膜性等多种功能特性，广泛应用于食品工业中。其良好的持水性和粘性使其在肉制品中可增加保水能力，在果冻甜品中形成高透明度凝胶，在饮料和乳制品中可作为增稠剂和稳定剂，防止沉淀，改善口感和稳定性。

● 产品应用

- 果冻
- 饮料
- 肉制品
- 面制品

● 产品特点

魔芋胶具有低热量、高膳食纤维的特点，是一种健康的食品原料，适用于制作低热量、高纤维的食品。此外，魔芋胶具有良好的凝胶特性和稳定性，能够在多种食品中替代其他胶体，提高产品的质量和口感。



魔芋胶应用解决方案

果冻专用魔芋胶

使用方法：

和卡拉胶复配后使用

推荐型号：

FoodGum™ 36、FoodGum™ 30、FoodGum™ 28

使用范围：

适用于不同类型的胶冻产品，如韧性果冻、晶球等

参考用量：

0.3-0.5%

参考工艺：

混料→熬煮→调配→分装→杀菌→冷却→包装

注意事项：

注意产品pH控制



肉制品专用魔芋胶

使用方法：

与其他胶体复配后使用

推荐型号：

FoodGum™ 36、FoodGum™ 30、FoodGum™ 28

使用范围：

适用于低温肉制品、重组肉制品和仿生肉制品

参考用量：

0.5%-1.0%

参考工艺：

原料混合→成型与加热→冷却→包装

注意事项：

魔芋胶具有较高的吸水性，使用时需控制水分比例，避免产品过于黏稠





Instant Gelatin 速溶明胶

● 产品介绍

速溶明胶是一种以动物皮为原料,经过特殊加工处理得到的食品添加剂。与传统明胶相比,其最大特点在于能够快速溶解。它无需长时间浸泡或加热,即可在冷水中迅速溶解,极大地缩短了准备时间,简化了操作流程,特别适合现代食品加工中对效率要求较高的生产场景。

速溶明胶在形成凝胶的性能方面与普通明胶基本一致,赋予食品良好的质地和稳定性。同时,它能够广泛应用于多种食品的制作过程中,从饮料到肉类加工,再到烘焙食品和糖果制作等领域都有其身影,为各类产品提供所需的质构和口感。

● 产品应用

- 慕斯
- 果冻
- 奶昔
- 肉制品
- 食品馅料
- 冰淇淋
- 甜点
- 棉花糖
- 冷冻菜肴

● 产品特点

速溶明胶具有快速溶解(冷水即可)、无需长时间浸泡或加热的特点,节省时间和操作步骤。常用于快速制备凝胶类食品和饮料等,适用于多种食品加工场景,能提升生产效率和产品质量,满足高效生产需求。



果冻专用速溶明胶

使用方法:

速溶明胶要和粉料充分混合均匀再使用

推荐型号:

Instant Gelatin™ SR01

使用范围:

适用于无法高温加热的杯装果冻,如酒精类果冻、乳酸菌果冻

参考用量:

2.7%-3.0%

参考工艺:

混料→高速剪切→消泡→分装→凝固

注意事项:

速溶明胶要和粉料充分混合均匀



肉制品专用速溶明胶

使用方法:

与其他肉制品粉末状辅料预混合

推荐型号:

Instant Gelatin™ SR01

使用范围:

火腿、香肠、皮冻、调理肉制品等

参考用量:

根据实际需要量适当添加

参考工艺:

与其他肉制品粉末状辅料预混合后加入到盐水注射液或滚揉液中;直接添加进行斩拌

注意事项:

不要以纯速溶明胶粉末直接添加到溶液中,需要提前与其他粉末物料按照不低于1:5比例预混合后再进行分散





Collagen

胶原蛋白

● 产品介绍

胶原蛋白FoodPro™ B是一种以牛皮为原料,采取科学的提取和热加工技术制备而成的一种功能性动物蛋白。其绝大部分蛋白质为天然胶原蛋白,与热水混合后胶原蛋白展开,待冷却之后胶原蛋白重新形成三维网状结构,从而可以结合锁住更多的水分。该类蛋白添加到肉制品中可以起到提高产品出品率、增强口感、改善质构、提高产品切片性的作用。

● 产品应用

- 乳化性肉制品
- 低脂肉制品
- 汉堡饼
- 调理肉制品
- 酸奶

● 产品特点

胶原蛋白具有蛋白含量高、脂肪含量低的优点。胶原蛋白提供最大1:15-25的水结合能力。它颗粒细腻,在冷水中具有优秀的分散性,该蛋白质具有冷固化结合强的特性。



胶原蛋白应用解决方案

肉制品专用胶原蛋白

— 乳化型肉制品

使用方法:

与其他物料混合后使用或单独添加

推荐型号:

FoodPro™ B

使用范围:

适用于香肠、冷切火腿片、调理肉制品等

参考用量:

0.5%-1.0%

参考工艺:

混料→滚揉/斩拌→腌制→熟制

注意事项:

注意操作温度,保持肉制品温度低于12°C。



肉制品专用胶原蛋白

— 低脂肉制品

使用方法:

与其他物料混合后使用

推荐型号:

FoodPro™ B

使用范围:

低脂乳化或注射型肉制品,如低脂鸡胸肉,低脂火腿肠等

参考用量:

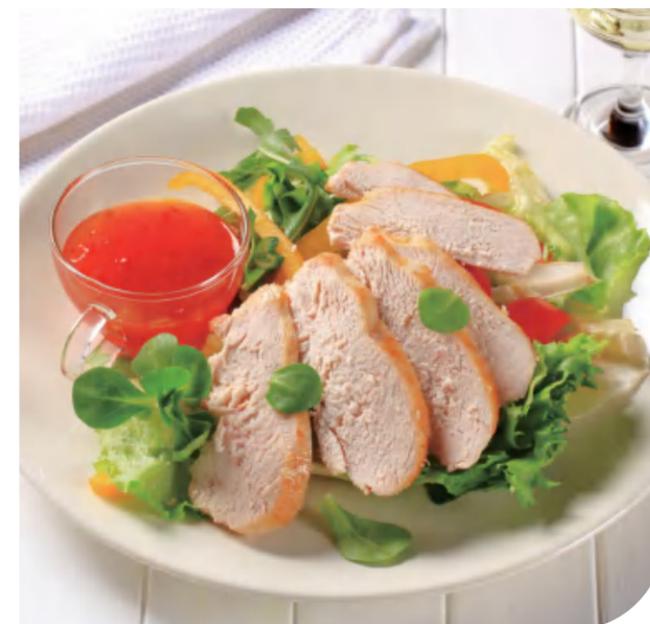
0.5%-1.0%

参考工艺:

混料→注射/斩拌→腌制→熟制

注意事项:

注意提前和其他物料混合后再在盐水注射液分散



Collagen Peptide

胶原蛋白肽

● 产品介绍

胶原蛋白肽是一类以富含胶原蛋白的新鲜动物组织(包括皮、骨、筋、腱、鳞等)为原料经过提取、水解、精制生产的,相对分子量低于10000Da的产品。胶原蛋白肽是一种多功能的膳食补充剂,其特点是含有18种主要氨基酸,其中甘氨酸、脯氨酸和羟脯氨酸的含量最高,它易于消化吸收,在延缓衰老、改善肌肤、关节与骨健康、美容以及运动营养领域表现出色。

FoodPep™ 胶原蛋白肽,是一种具有生物活性的胶原蛋白肽,具有多种健康益处和功能特性。可为您提供多种来源的胶原蛋白选择,包括牛胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽以及II型胶原蛋白,满足您多样化的健康需求。

● 产品应用

- 口服液
- 膳食补充剂
- 功能性固体饮料
- 能量棒
- 化妆品

● 产品特点

胶原蛋白肽具有以下优势:高效吸收性,富含多种氨基酸,对皮肤、骨骼、关节等有益,具有抗氧化等多种生物活性,能改善食品质地,广泛应用于食品、化妆品和医学领域,且安全、稳定,满足健康美容需求。



胶原蛋白肽应用解决方案

口服液专用 胶原蛋白肽

使用方法:

胶原蛋白肽与其他粉料混合后使用

推荐型号:

FoodPep™ BA、FoodPep™ FA

使用范围:

适用于不同类型的保健饮品及口服液等

参考用量:

用量根据口感风味要求进行调整

参考工艺:

混料→加热搅拌→均质→分装→杀菌→冷却

注意事项:

恒温恒湿密封储存,针对不同产品的加工温度规范控制



膳食补充剂专用 胶原蛋白肽

使用方法:

胶原蛋白肽与其他粉料混合后使用

推荐型号:

FoodPep™ BB、FoodPep™ FB

使用范围:

适用于不同类型的固体饮料、保健食品等

参考用量:

用量根据实际卖点等特性调整

参考工艺:

混料→杀菌→分装

注意事项:

恒温恒湿密封储存,针对不同产品的加工温度规范控制



Zero-Calorie Sugar Substitute

零卡糖



● 产品介绍

为了满足全球减糖的健康需求,福美泰经过10年的潜心研究,筛选上百种原料,无数次的配方调试,推出了0糖0卡0脂的宜口甜®零卡糖。

宜口甜®零卡糖系列产品解决了市场上代糖产品适用性差、甜感不纯正、后味明显等痛点,口味与糖非常接近,适用于所有消费者人群,特别是特殊人群——糖尿病患者。

● 产品应用

- 烘焙
- 茶饮
- 咖啡
- 曲奇
- 果冻粉

● 产品特点

零卡糖几乎不含热量,不会导致体重增加,不会引起血糖水平显著升高;不易被口腔细菌分解产酸,从而减少了对牙齿的侵蚀,有助于预防龋齿的发生;部分零卡糖能够提供接近蔗糖的纯正甜味,且无明显后苦味,满足消费者对甜味的需求;甜度较高,使用量相对较少,便于在各种食品和饮料中添加;多数零卡糖被认为是安全的,正常使用范围内不会对人体产生不良影响。



零卡糖应用解决方案

烘焙专用零卡糖

使用方法:

零卡糖与其他粉料混合后使用

推荐型号:

EkoSweet™ NA 01T、EkoSweet™ NI 02、EkoSweet™ NA 01A

使用范围:

饼干、蛋糕、面包、布丁等

参考用量:

根据不同甜度倍数合理使用

参考工艺:

混料→成型→烘烤→冷却→包装

注意事项:

开封后需密封保存,尽快使用



茶饮专用零卡糖

使用方法:

不同甜度倍数的零卡糖根据自己喜好甜度加入茶饮中搅拌溶解后饮用

推荐型号:

EkoSweet™ AI 07、EkoSweet™ AC10A/B、EkoSweet™ AC100/150A/200L

使用范围:

牛奶、咖啡、可可、茶、果汁等

参考用量:

根据不同甜度倍数合理使用

参考工艺:

混料→茶汤制作→混合调配→灌装→包装

注意事项:

开封后需密封保存,尽快使用





研发&创新

研发中心

上海研发中心成立于2018年，研发团队由工作经验超过十年的各领域专家组成，硕士研究生学历以上占比超50%。我们的核心使命是为客户提供创新的产品和服务方案，解决他们在产品应用过程中遇到的复杂问题。至今，我们已经为全球客户推出了200多项产品解决方案。

该中心配备了尖端的研发设备和一流的硬件设施。公司坚持每年将销售额的6%投入到产品研发中，确保了我们的研发实力始终处于行业前沿。



产学研合作

我们积极推进研发人才发展战略，优先投资于人才的培养和引进。通过与江南大学、南昌大学、江西师范大学等知名高校的紧密合作，我们建立了产学研一体化实验室，致力于前瞻性技术的研究与开发，这些技术是公司未来发展的关键。

我们的目标是构建一支年轻化、高素质的科技研发团队，这支团队将是我们创新发展的核心力量。通过这样的合作和团队建设，我们旨在不断推动技术进步，为公司的持续成长和行业的技术革新做出贡献。



质量与安全

质量承诺

我们坚持以质量为核心，生产环节都严格按照ISO质量管理体系执行，从原料采购到生产加工，每一个环节都经过精确控制。通过持续的技术创新和精细化管理，我们致力于为客户提供高质量的食品配料，满足全球市场对安全和优质产品的需求。

安全保障

食品安全是我们生产的基石。我们不断加强生产安全管理，通过引进先进技术设备，确保每一批产品都安全可靠。为了提高产品的安全性，我们与多家国际认证机构合作，定期进行第三方检测，确保产品符合国际食品安全要求。

我们致力于为每一位消费者提供安全、健康的食品配料。

质量管理

建立科学完善、专业有效的质量管理体系和机制，坚持以技术驱动创新，以服务赢得市场的客户价值主张，严格把控安全生产全环节

- 严格的供应商准入制度
- 原料验收，过程控制，成品检验全环节管控

- 完善的品质保证体系
- 多国家标准的检测检验



荣誉证书

