

胡玉美

始创于1830年，国内较早成立的传统调味品供应商，主要从事蚕豆辣酱/辣油椒酱/复合调味酱/酱油/酱腌菜等产品的生产和销售，因其工艺独特、酱香浓郁深受消费者喜爱

品牌简介

安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司始创于公元1830年（清道光十年），主要有蚕豆辣酱、辣油椒酱、复合调味酱、酱油、酱腌菜等系列产品百余个品种，年综合产量近贰万吨。产品工艺独特、酱香浓郁，是居家、酒店、旅游调味之佳品，畅销全国二十多个省、市、自治区，深受广大消费者喜爱。

公司以质量求突破，用创新赢未来，着力研发新品、保护知识产权。公司共申请获得各项专利二十余项。近年来，公司按照“降盐、增鲜、增辣”的理念，相继研发出六月原酱（蚕豆辣酱）、辣油椒酱（爆辣）、歪嘴老抽酱油、香辣酱、肉末豇豆、七味辣米虾、粒粒香（香辣黄豆）、香辣拌面酱、肉末香菇、黄豆酱、鲜虾酱、香菇酱、牛肉酱、红烧酱、下饭贡菜、招牌瘦肉酱、桂花生姜等几十个新品，推出“酱界传奇”、“安庆酱心礼”、“国民潮酱”等多款精品礼盒。

公司先后通过ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系及ISO45001职业健康安全管理体系认证，2014年通过安全生产标准化认证，2015年清洁生产通过安庆市环保局审核验收。多年来，胡玉美始终将食品质量安全做为公司的核心工作，并将食品安全与品质管控列为“一把手工程”，成立“产品品质创新质量管理领导小组”，共铸胡玉美精品。

公司先后成立了“江南大学·胡玉美酿造技术研发中心”、“华南理工

大学轻工与食品学院生产实验基地”、“合肥工业大学大学生生产实习基地”、“安庆师范大学实践教学基地”、“安徽新东方烹饪专修院校企合作单位”，校企合作为公司技术更“新”、产品更“好”、效益更“高”提供了强大的智力支持。公司还成立“安庆市第四中学非遗研学基地、劳动实践基地”，聚焦莘莘学子，点燃非遗技艺活态传承“薪火”。

与此同时，公司充分吸纳现代经营理念，立足于“安全、创新、精细、效益”管理模式，着力打造“创新驱动、智造升级；精耕细作、共创未来”的企业文化精神，以开拓更为广阔的市场并引导调味品消费的潮流。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hyl-908798.html>