

泰祥TAIXIANG

成立于1994年，以鱼/肉/蛋/菜/虾/贝/藻为主原料，主要从事食品、香辛料的加工与销售以及货物仓储、货物运输中转仓储服务的现代化企业

品牌简介

泰祥集团是一家以农副渔产品为原料进行精深加工的企业，经过十几年的发展，集团公司现已拥有居世界较高水平的全封闭式无菌加工车间，具备了先进的生产设备和位居行业前列的生产技术，形成了一定的生产规模。

泰祥集团采用“公司+基地+标准化”的模式，确保原材料质量安全，基地从山东、江苏到海南、云南、内蒙古等横跨大半个中国，实施契约式种植、养殖、科学化管理，安排植保员、技术员监督生产，按照标准化的要求统一管理，建立了完整的基地管理制度和生产档案，做到“五统一”管理，即统一供应种苗、统一供应药肥、统一防治病虫害、统一药残检测和收购加工。集团生产的产品包括水产品、罐头、面类、肉类、蛋类、蔬菜类等200多个品种，具有年生产蔬菜类冷冻调理食品1.5万吨，肉类冷冻调理食品2万吨，面类冷冻调理食品1万吨，鲜水产品冷冻调理食品3.6万吨的生产规模。已在北京、天津、上海、沈阳、广东、重庆等地区设立办事处，与国内外近30家超市、快餐中心、营销中心、大型食品公司建立合作关系。产品主要销往日本、韩国、欧美及国内的上海、北京、青岛、新疆等国家和地区。

集团建有高标准、高技术含量的检测中心，中心配有TSQ液质联用仪、菲尼根气质联用仪、Waters液相色谱仪、戴安液相色谱仪、安捷伦气相色谱仪、岛津液相色谱仪等200多台（套）设备，可提供微生物检测、抗生素检测、添加剂检测、农药残留检测等九个方面，共计600多项检测内

容。集团先后通过了卫生注册、ISO14001、OHSAS18000、ISO22000、HACCP认证、有机食品认证、欧盟注册、ISO9001、无公害认证、日本农林水产省检查通过的偶蹄动物热加工出口工厂注册，构建了完善的质量管理体系，实现了“从农田到餐桌”全过程的质量安全。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/txtaixia-469665.html>