

圣华

成立于2000年，鸭肉知名品牌，以生产加工鲜禽为主，集种禽养殖/孵化/肉禽养殖/屠宰加工/产品配送/销售于一体的综合型企业，产品涵盖鸡类/鸭类/鹅类/珍禽类/蛋类等

品牌简介

上海圣华副食品有限公司是集种禽养殖、孵化、肉禽养殖、成鸡回收、屠宰加工、产品配送、销售于一体的综合型企业。公司坐落于上海奉贤区航塘公路1680号，配有预冷控水工艺的流水线和屠宰加工成套设备。具有年屠宰加工1000万羽的生产能力。

公司以养鸡、养鹅业为龙头，以禽业为发展方向，推行“公司+基地”和“公司+农户”的农业产业化二种经营模式与奉贤、浦东、金山、松江农户挂钩合作养殖。公司为合作农户提供种苗、饲料、药物、技术服务、销售等服务，实行农工贸一体化经营，对肉鸡实行保护价回收，使农户免受市场波动而造成的危害。公司年饲养各种家禽600多万羽并大力发展绿色肉禽养殖，以三黄鸡、朗德鹅为主体，同时拥有麻鸡、草鸡、乌骨鸡、绿头野鸭等各种禽类产品，使公司的产品更为丰富较大地满足不同消费层次的需要。

公司2004年被上海市政府指定为家禽定点屠宰单位。2006年与上海市伊斯兰教协会签订了委托清真监制协议，严格按照清真食品加工的“四专”要求，进行生产、加工、包装、贮藏和配送，并通过了ISO9001质量管理体系与ISO2200食品安全管理体系的“双体系”认证。公司是以生产加工鲜禽为主，现生产的各类鲜禽产品配送遍及上海各区县以及上海周边城市的大酒店、白斩鸡连锁店、标准化菜场、中心厨房以及超市。在屠宰前后由当地动物防疫卫生部门进行产地和产品检疫，保证产品的安全

和卫生，同时可以追溯到产品源头，使市民消费更加放心。

公司坚持“绿色、生态、安全、利民”的宗旨，在不断的探索、不断的创新中，让“圣华牌”鲜禽立足上海、扎根于奉贤，造福于百姓！

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sh-935307.html>