

江船长

福州日兴水产食品有限公司，成立于2003年2月，地址筱埕镇大埕村永宁路2号，是现任董事长兼总经理江铭福个人发起独资的企业，立足当地丰富的海产资源，以市场为导向，以“认真做事，诚实做人，保证品质，维护品牌”为理念，始终坚持走科技创新、品牌制胜的发展道路。

我司是一家集水产品育苗、养殖、加工、科研、销售为一体的产业化企业，荣获“中国水产百优企业”“国家高新技术企业”“福建省农业产业化省级重点龙头企业”“福建省战略性新兴产业骨干企业”“福建省科技型企业”等诸多荣誉。

公司产品有鲍鱼系列产品、海参系列产品、鱼籽系列产品、佛跳墙系列产品、海产干制产品、海洋生物制品等，远销美国、加拿大、日本、澳大利亚、欧盟、东南亚、中东、香港等20多个国家和地区及北京、上海、广州、深圳、成都、重庆等国内各大城市，成为国内外同行企业的佼佼者。公司拥有在定海湾海关商检备案4500亩环保塑胶渔排养殖基地，获得农业部“水产健康养殖示范基地”，“ASC全球可持续发展水产品养殖基地”“有机养殖基地”“无公害养殖基地”等称号。

福州日兴水产食品有限公司是全国较早研发及加工鲍鱼罐头产品的企业、《鲍鱼罐头加工技术规范》省标制定者，全国较早大规模进行海产品提取生物制品产业化加工企业；目前全国较早通过ASC、MSC全球鲍鱼可持续发展养殖与加工国际双认证，国内较早鲍鱼有机养殖与加工双认证，较早获得省海关商检批准的“同线、同标、同质”出口的企业；公司通过了ISO22000、HACCP食品安全管理体系、全球食品安全标准认证（BRC）（英国零售商协会）、IFS国际食品标准、美国食品药品监督管理局注册（FDA）、清真认证等多个国内外标准认证，并通过欧盟注册。

公司创建了一支以国家“万人计划”高层次人才、享受教授研究员待遇高级工程师、福建省高层次A类人才江铭福为领军人才的产业科技领军团队(经省组织部和工信厅认定);与厦门大学、福建农林大学、福建省农业科学院、集美大学等科研院合作,建立了“福建省省级企业技术中心”“福建省鲍鱼养殖加工企业工程技术研究中心”“福州市市级企业技术中心”等多个平台,积极开展技术研发,承担国家和省市的科研任务,获得授权国家专利38项,国内先进水平技术2项,制定《鲍鱼罐头加工技术规范》、《地理标志产品 定海湾丁香鱼》等福建省地方标准2项,获得第五批连江县非物质文化遗产有《定海湾丁香鲷制作技艺》、《连江干鲍制作技艺》、《连江虾皮制作技艺》、《连江鱼籽制作技艺》四项,获得福州市非物质文化遗产有《定海湾丁香鲷制作工艺》一项。主持的《鲍鱼罐头加工新工艺及副产物酶解研究》成果荣获福建省、市科技三等奖2项。公司不但在鲍鱼加工、鲍鱼副产物酶解研究方面有突出成果,目前公司已增加新的生产线,将海洋产品升级到高值化提取胶原蛋白肽、多糖、牛磺酸等生物活性物质的精加工,广泛应用于营养食品、功能性饮料、医用营养剂、保健品等行业,使海洋产品走向大健康生物制品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jcz-726697.html>