

洞庭牌

湖南洞庭湖蛋业食品有限公司位于美丽富饶的洞庭湖之滨，这里沟港、湖泊纵横交错，为养鸭业提供了得天独厚的天然牧场。早在上世纪七十年代，南县就成为全国闻名的产蛋大县之一。湖南洞庭湖蛋业食品有限公司正是在这样天然的牧鸭场地中迅速发展壮大起来的。

公司于2000年5月组建，公司位于湖南省南县工业区（南洲镇），占地面积18000m²。厂区道路与南洲公路和南茅公路相连，公司靠近南茅河，水陆交通方便，区位优势明显。公司现建有标准的蛋品加工车间8500m²和储存量为500吨的冷藏库一座，现有职工100余人。公司主要从事鲜鸭蛋、皮蛋、红心咸鸭蛋、熟食咸鸭蛋、真空保鲜蛋等产品加工、销售业务。现在公司的养殖基地有南洲镇、明山头镇、乌嘴乡、华阁镇、青树嘴镇、河口乡等多个乡镇，发展养殖农户3500多户。年收购、加工、销售鸭蛋5000万枚，是湖南省较大规格的专业性厂家。

公司生产的产品已销往香港、北京、上海、杭州、沈阳、大连、河南、重庆、广州、深圳等全国各地。其产品已批准注册为“洞庭”商标，QS全国食品安全生产许可证和“洞庭牌”咸蛋黄、无铅松花皮蛋、红心咸鸭蛋获绿色食品称号。公司于2007年办理了商品自然进出口权，2015年获得多项实用新型专利，2016年通过ISO9001：2008质量管理体系认证、ISO22000：2005食品安全管理体系认证等。

“洞庭牌”充氮气包装保鲜蛋黄和真空保鲜蛋黄，其色泽鲜艳，光滑晶莹，腌制穿心，粒饱均匀的特点。经蒸、烤熟后，酥松芳香，红油四溢，是餐桌上的美味佳肴，更是加工月饼的上等原料。咸蛋黄采用真空无菌包装和充氮气包装保鲜，具有储存时间长、使用简便、运输快捷、环保无污染之特点。

“洞庭牌”红心咸鸭蛋，采用提浆草木灰腌制生产。成品经蒸、煮、烤

熟后，蛋白洁白细嫩，蛋黄红润，酥松溢油，咸度适中。

“洞庭牌”无铅松花皮蛋，是按照现代科学配方并结合传统工艺加工而成。其蛋白呈墨绿色，松花均匀，晶莹剔透。产品含有丰富的氨基酸、锌、有机碘、维生素等营养物质。食之甘冽爽口，还能做出多种美味佳肴。

以“恪守质量原则、烙印诚信理念、秉承品牌优势、夯实企业实力”的公司宗旨，竭诚为社会服务，大力提倡协作、前瞻、超越、创新的理念，立志为湖南养殖业的发展贡献力量，共创美好明天。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dtp-684084.html>