

## 鲁宝挂面

济宁市兖州区帅帅食品有限公司成产于2003年，公司占地102亩，位于济宁市兖州区颜店镇工贸区，公司品牌“鲁宝”公司经营范围：方便面、普通挂面、花色挂面的生产、销售，食品一产技术及调味品的研究及开发，纸制品，五金电料的销售。公司的法定代表人杜允峰。公司通了ISO9001:2008版质量管理体系认证。

专注于安全营养健康的鲁宝系列挂面，由董事长张建鲁先生旗下企业兖州市帅帅食品有限公司生产，采用国内低温、低速、波纹压延工艺精心制作。主要产品有粗粮经典系列、高筋精品系列、营养蔬菜系列、健康儿童系列、微山湖七宝系列等五大系列，100多个挂面规格品种，产品以其柔韧、细腻、口感好，易熟、耐煮、不糊汤的独特品质，赢得了广大消费者的一致称赞。

鲁宝挂面始终践行“产品即人品，质量即生命，怀敬畏之心，行守护之责”的品质理念，将食品安全作为企业生存和发展的生命线。从源头加强管理，原材料遴选层层把关，杜绝安全隐患，为消费者把好食品入口第一关；在原材料品质方面，从90年代起，杜绝使用含增白剂面粉制作挂面，比国家强制禁止使用增白剂整整提前了十五年；在生产工艺方面，公司用纯净水和面，提高了挂面品质；在包装工艺方面，在行业内使用食品级包装纸及其他包装材料，而且自行增加了微生物的检测，一直用严厉的标准来监控食品安全，保护消费者的利益。

企业按照GMP和SSOP标准的要求严格控制挂面生产的各个环节，结合质量管理体系，食品安全管理体系、环境管理体系和职业健康管理体系建立四合一的管理体系。此外企业还建立了一套高于国家标准的完备的企业质量检验标准，配备了完备的检验设备。质量监测范围涵盖维生素、矿物质、功能性成分、药食同源功效成分、氨基酸、食品添加剂、农药残留、真菌毒素、重金属、非法添加物等物质。严格的产品管控理念，

强大的食品安全检测能力帮助企业实现20年无食品安全事故的成就。

科技创新是企业竞争力的决定因素，产品质量更是支撑企业未来的筋骨。改进搅拌机，让面条的口感更好，让粉尘污染大大减少，让烘干不再垂条；创造波纹压延及二次熟化工艺，直接对运动面带静止熟化，生产效率提高四倍以上；提高压延道数，使熟化面团的面筋网络更加均匀、细腻充满弹性。正是对每一道工序的精益求精，正是对每一个环节的科技创新，成就了鲁宝挂面在挂面行业中的科技优势。

新研制的麦胚芽粉挂面，采用独特工艺将麦胚芽粉添加到面粉中。麦胚芽粉是小麦粒的精华，它含有丰富的优质蛋白质、脂肪、多种维生素及矿物质，因此被誉为“人类天然的营养宝库”。独特的添加工艺强化了食品中高价蛋白、各种矿物质、维生素等营养元素，是健康营养的食品；深受消费者喜爱。

打造科技企业，传承百年美食，鲁宝食品正立足山东，放眼全国，积极探索中国食品科技的可持续发展之路，未来我们将以更加开放的姿态，呈现更高品质的面食产品。让我们共同见证鲁宝食品每一个坚实的脚步，共同谱写理想征程上的旷世传奇。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lbgl-178750.html>