

## 好口味

好口味食品有限公司是一家引进日本生产设备、生产工艺的酿造酱油生产、加工企业。公司占地面积40000多平方米，生产厂房10000多平方米，总投资6000万元。年产量1万吨。

好口味食品有限公司自2004年引进日本本酿造浓口酱油和烤鳗调味汁的生产设备及工艺，产品以脱脂大豆及小麦为主要原料，经过180天发酵酿造精制而成，整个发酵过程采用控温酒精发酵技术。

公司为把关好产品质量，定期把产品、原材料送往有检测资质的单位检测，均符合要求。好口味食品有限公司已通过SC食品生产许可证及出口食品卫生注册，并通过ISO9001:2015国际质量体系认证及HACCP食品安全卫生体系认证。

好口味食品有限公司生产的酱油含多种氨基酸营养成份、风味醇和、香气浓郁，是餐饮及家庭佐餐、烹调的选择。近年来，好口味食品有限公司的高层决策者在分析该行业的特点时，扬长避短，主动抢占酱油市场的制高点，走可持续发展道路。公司在加快企业发展的同时，更注重企业形象，凭借多年来的良好信誉。在规模上，好口味食品有限公司的酱油及调味汁年产量达到1万多吨，其中公司输出的烤鳗调味汁在烤鳗出口企业采购量中位于前列；在产量质量上，公司推行可持续发展和ISO9001:2015及HACCP体系，即食品质量及安全卫生一体化体系的管理，大大增强了公司产品质量；在技术上，公司聘请了多位从事多年酱油行业研究且有研究成果的国内知名教授同公司食品工程师成立研发中心，坚持技术创新，提高产品开发能力；在市场上，公司建立起一支资源共享的销售团队，及时抓住酱油市场信息。它们之间的互补，增强了公司的抗风险能力。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hkw-330325.html>