

和泉食品HORTON

青岛和泉食品有限公司是一家集研发、生产、销售冷冻面团、冷冻糕点及冷冻成品糕点于一体的现代化生产企业。各地注册资本5000万元人民币，建筑面积7000平方米，引进荷兰以及德国多套生产设备，聘请日本与台湾技术顾问负责研发和质量管控，并由台商管理，掌握日本冷冻面团以及奥地利的冷冻糕点技术。

和泉食品公司的主要产品有丹麦起酥面包和冷冻蛋糕等，同时有冷冻面团、预烤类产品及成品等多种形式供客户选择。公司始终坚持安全安心的管理体系，不断创新的研发系统，层出不穷的特色产品，满足客户多元化的口味需求，大幅度提升生产效率。公司成立专项研发部门，根据客户的市场需要进行更加准确的分析与预判。香港烘焙大师Simon Huang，40多年烘焙经验的奥地利大厨Gerhard Kohler，带领团队研发新产品。孙迅速分析出市场畅销产品和消费喜好，满足客户不断变化的口味需求。

公司引进荷兰与瑞士多台设备，拥有荷兰戚风蛋糕线、荷兰起酥面包线、瑞士吐司面包线等全自动化生产线。智慧化生产设备上不断推进工业化、自动化，拥有现代而规范的完整生产链。公司化验室配备检测设备及品管人员，按照国标及行业标准，对原辅料、包装材料进行检验，在生产过程中质检员现场监督，发现问题及时解决不留隐患。公司具有组织良好的食品卫生管理体系，同时具备完善的科学技术支持。车间内部采用10万级全密闭无菌消毒，配置3级反渗透净化水处理设备及双螺旋速冻机，既保证食品安全，又确保产品口感好，味道佳。只使用天然酵母，并在-18℃冷链储藏。符合市场以及政府食品安全要求。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hrsphort-389335.html>