

塞尚乳业

宁夏塞尚乳业有限公司创立于2010年3月，是一家集牧草种植、奶牛饲养、乳品加工、科研开发为一体的现代化乳品深加工企业。

企业长期聘请外籍专家顾问，并联合中国农业大学、中国农业科学研究院从工厂设计、产品研发、设备选型、工艺设计等提供一系列的专业技术指导，成功研制出高科技含量的“浓缩牛奶蛋白粉”，成为国内将膜技术应用到乳品精深加工领域的生产企业，也是中国自主利用该技术生产浓缩牛奶蛋白的企业，实现了国内高附加值乳基配料生产“零”的突破。在“浓缩牛奶蛋白粉”成功研发的基础上，塞尚乳业通过大量试验，最终攻克稀奶油常温保存的技术难题，成为中国自主研发生产常温超高温灭菌稀奶油的企业。

塞尚乳业坚持以严格的质量标准和精益的管理为客户不断创造价值。工厂设计遵循美国食品及药品管理局（FDA）标准，采用乳制品良好生产规范（GMP）作为生产作业标准。现已通过食品安全体系认证（FSSC22000）、食品安全全球标准（BRC）、乳制品危害分析与关键控制点的体系认证（HACCP）、质量管理体系认证（ISO9001），并于2015年通过达岸公司的道德采购审核和AIB公司的GFSI（全球食品安全倡议）标准审核。

近年，塞尚乳业不断创新创优，以ASC技术研发为基础，研制出夸克奶酪、奶油奶酪、蛋白液、芝士奶盖浆、乳蛋白代餐粉等定制型产品，以满足不同的客户需求。

随着乳制品深加工技术的提升和消费者对健康产品的认知，塞尚乳业在行业内独树一帜树立了“乳制品工业3.0---吃牛奶时代”的概念，并提出未来食品一定会在营养与口感差异的基础上不断追求：高端化、功能化、营养化、时尚化、社群化的理念。塞尚的深加工技术和不断创新的理念，吸引了众多茶饮品牌客户及消费者的认可与支持，在乳制品深加工

领域为民族品牌赢得了尊重。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ssry-798292.html>