

青花QINGHUA

沈阳青花始创于民国初年，原为奉天酱园，主要经营酱油、酿造食醋、有机醋、原浆果醋、酱类、液体调味料和饮料等百余种产品，产品制作过程选料精细，制作精良，致力于为用户提供优质放心的产品

品牌简介

沈阳青花食品酿造有限公司是沈阳市规模较大的调味品专业生产企业，公司坐落于沈北新区，厂区占地面积7.5万平方米，主要经营酱油、食醋、酱类、液体调味料和饮料五大类百余种产品，公司秉持“人必善，品必美，质必真”的价值理想，以“精心出精品，效率出效益”为经营理念，坚守“质量是道德，顾客是标准”的质量观，致力于做最好的纯粮酿造调味品。

酿造酱油精选纯天然优质非转基因脱脂大豆、小麦，精细筛选，采用连续蒸料及转锅蒸料生产技术，引进国内先进的圆盘制曲，经过高盐稀态发酵工艺精制而成，保证出厂产品百分之百合格。酿造食醋选用优质原料，引进德国先进技术设备，采用液态深层发酵工艺方法，醋酸发酵过程中采用半连续全封闭式发酵工艺，产品质量稳定，深受消费者的喜爱。新引进年产2万吨绿色有机酿造食醋生产线已经投入生产，2016年青花有机醋隆重上市。

公司长期以来将百年传统酿造工艺与现代科学技术融合一体，从生产投入到每一道工序都严谨如一，并于2017年通过ISO9000质量管理体系认证和ISO22000食品安全管理体系认证。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rhqinghu-54597.html>