

至味

绍兴至味食品有限公司坐落在风景秀丽的绍兴市柯桥区平水镇，是一家传统食品现代化酿造与加工企业，其前身是成立于1928年的“松盛酱园”。

公司新建厂区占地121亩，建筑面积4万余平方米，总投资1.5亿元，生产能力和企业规模均居省内同行前列。公司目前主要生产酱油、米醋、黄豆酱、料酒等四大系列100多个品种，主要产品有松盛园鲜味酱油、母子酱油、玫瑰米醋、黄豆酱、料酒等。

公司主要生产工艺有：高盐稀态发酵工艺和低盐固态淋浇发酵工艺、传统晒制母子酱油工艺和传统玫瑰米醋工艺。主要设备有：原料自动筛选焙炒机、圆盘制曲机、温控发酵罐、液压取油机、高温灭菌器、自动灌装线，整个生产工艺均采用不锈钢接触物料，车间内封闭运行，设员工更衣消毒室，自动通风、空气净化和温控装置，并建有专用参观通道，保障了安全卫生的生产环境。同时加快粮食基地建设，分别在黑龙江、安徽及绍兴本地建立非转基因大豆基地、小麦基地、大米基地，做到原产地采购，使原材料安全放心。

公司坚持以人为本，科学管理，持续发展的经营管理理念，于2006年通过ISO14001环境管理体系、ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系认证，拥有自行出口资质和14项专利，并与江南大学建立院士专家工作站，合作开展科研项目，还成为浙江工商大学产学研基地。

公司秉承“挖掘传统酱缸文化，打造现代健康食品”的宗旨，在专注于现代食品酿造、加工的同时，特别创建“绍兴中国酱文化博物馆”，挖掘素有“三缸”文化之称的绍兴酱缸文化和广博的中国酱文化，使之得到继承、传播和进一步发扬。博物馆占地5000平方米，建筑面积1500平方米，总投资1000万元。建成后的博物馆，以展示和弘扬中国酱文化为

主旨，实行对外免费开放。目前，绍兴中国酱文化博物馆已被命名为绍兴县中小学社会综合实践活动基地、爱国教育基地和绍兴市科普教育基地、绍兴市非物质文化遗产展示性传承基地。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/zw-51561.html>