

金象牌

一向以香港为发展基地的「金源米业」，多年来致力为香港提供品质优良食米，其出品更获奖无数，其中以皇牌产品「金象牌」更屡获殊荣。除了为香港市民创先采用真空包装食米，以保新鲜卫生外，「金源米业」更积极引用现代化管理在生产技术和品质保障上精益求精。因此分别于2003、2004及2009年度考获国际认可「ISO9001」、「HACCP」及「ISO22000」有关食品安全、监控及管理系统的认证资格。

金源出产靓米程序一丝不苟，由入口中国及泰国靓米，至到港于青衣自设厂房进行严谨的处理程序，其包括原料米质检定、恒温仓库储存、飞沙走石、去除碎米及杂质、水磨程序、微细物分离程序、电脑色选、玻璃剔除、产品配方调配、真空包装处理。在品质监控程序力求技术上及品质上不断提升和进步，肯定产品之优良品质。

金源米业会积极拓展其食米零售及饮食市场之地位，继续提高营运效率及生产力，加强集团于业务的竞争优势。公司通过五大分部运营。食米分部从事食用米的搜购、进口、批发、精加工、包装、市场推广及销售业务。便利店分部在越南经营便利店。证券投资分部从事股份证券及债务证券的投资业务。物业投资分部从事物业投资及发展业务。企业及其他业务分部从事餐厅经营、企业收支及其他投资业务。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jxp-80655.html>