

福建 丰业农产有限公司 简介



福建 丰业农产有限公司成立于 2006 年,位于"中国绿竹之乡"福建省尤溪县。公司占地 30 多亩,注册资金 250 万美元。是集各种笋类、槟榔芋…等。农副产品健康食品科研开发、加工、销售于一体的专业食品厂家。

公司依托科研雄厚的技术力量,研发生产的"土里吐趣"牌原味绿竹笋、调味笋、槟榔芋,各种独特系列产品。采用先进工艺真空包装高温杀菌,产品不含防腐劑无任何添加剂的绿色食品。美味、健康、安心是公司产品主旨。

公司坚持走农工贸,产学研一体化的农业产业化发展道路,以公司+基地+农户的经营发展模式,培育了7000多亩的优质竹笋原料基地。带动农户1000多户,解决农村部分富余劳动力,促进了山区特色经济发展。

"向消费者献上优质、健康产品"是企业宗旨,不断改进生产工艺,不断提高产品质量,从原料到成品全程建立起一整套严格的质量安全体系,企业全部产品均通过 QS 认证、 HACCP 认证,原味绿竹笋通过有机食品认证。

我们将遵循"诚信双赢、互惠互利"的原则,实施品牌战略。在华北、华南、华东等地设立了办事处,通过这营销窗口拓展市场,建立了较完善的销售网络。我们愿同社会各界人士发展合作关系,欢迎海内外客商前来洽谈,共谋发展,共创健康食品文化新境界。

本公司产品的三大坚持

- 1. 坚持安心健康,绝不含防腐剂。
- 2. 坚持严格品管。
- 3. 坚持保存新鲜美味。

土里吐翅。



福建 丰业农产有限公司(台商独资)

地址:福建省尤溪县西城镇西城新村(邮编:365114)

电话: 0598-6311688 传真: 0598-6311698 E-mai: mail@richag.com

Web: www.richag.com

2013. 12. 27

独特系列 (绿竹笋)

原味 绿竹笋 (带壳整1支、带壳多整支、去壳整支、菁馔绿笋、带壳绿笋尖)

精选新鲜绿竹笋,独特保鲜技术,口感直逼鲜笋。

- ◎ 精选新鲜绿竹笋, 采收后极短时间快速烹煮、杀菌、真空包装封存新鲜原味。
- ◎ 很奇特的拆封时还能闻到新鲜香味, 质地柔嫩细致, 口感多汁爽脆, 滋味甘甜鲜美。
- ◎ 竹笋已经煮熟,拆封后洗净直接剥壳切块就能享用。
- ◎ 细致多汁的爽脆鲜甜口感令人回味无穷,吃过还想再吃。







产品说明

原 料:原味绿竹笋保存期限:12个月

保存方式:请放置阴凉处或冷藏 3~10℃

产品特性

自然食品: 未出土新鲜绿竹笋, 只用水煮不添加任何化学物质, 绝无防腐剂!!

健康食品:绿竹笋热量低,富含纤维、维生素、矿物质及多种氨基酸,多吃对肠子有益,

可减少体内脂肪的堆积,可避免肥胖及心血管疾病的健康食品!!

安心食品:产品通过有机认证、HACCP认证、QS认证!!消费者可安心食用本产品。

方便食品:如作凉拌笋(salad),不须烹煮,立即可食,最符合现代家庭!!也可煮笋汤,热炒笋,烧笋…等等。

依个人喜好酸咸辣皆宜。









产品包装规格

原味 绿竹笋 (带壳整1支)

分类	口 味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产 季	
+n + /	3LBST-M10	200	90	36	8	约5月底		
超市包	原味(1 支装)	3LBST-L10	250	90	28	8	~10月初	
ルタ 句	原味(1 支装)	3LBST-M10	200	90	36	8	透明空白袋	
业务包		3LBST-L10	250	90	28	8		

原味 绿竹笋 (带壳整多整支)

分类	口味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季
	原味(2 支装)	3LBSTDL500	500	90	14	8	44
超市包	原味(3~4 支装)	3LBSTDM500	500	90	14	8	约 5 月底 [~] 10 月初
	原味(5 [~] 7 支装)	3LBSTDS500	500	90	14	8	/ 3 1/3

原味 绿竹笋 (去壳整支)

	ア (ム九主义)							
分类	口 味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季	
超市包	原味(1 支装)	3LBSTL250	250	90	24	7		
	原味(2 支装)	3LBSTM250	250	90	24	7	约 5 月底 ~10 月初	
	原味(3 支装)	3LBSTS250	250	90	24	7		
	原味(4 支装)	3LBST2S250	250	90	24	7		
	原味(5~7 支装)	3LBST3S250	250	90	24	7		
	原味(2 支装)	3LBSTL500	250	90	12	7		
	原味(3~4 支装)	3LBSTM500	250	90	12	7		
业务包	原味(5~6 支装)	3LBSTS500	500	90	12	7	约5月底	
	原味(7~9 支装)	3LBST2S500	500	90	12	7	~10 月初	
	原味(10 [~] 14 支 装)	3LBST3S500	500	90	12	7		

善馔绿笋

H WWY							
分类	口 味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季
业务包	原味	3HQLBST500	500	90	12	7	约 5 月底 [~] 10 月初

带壳绿笋尖

分类	口 味(型式)	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	毎箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季
业务包	原味	3LBSTDKJ12	500	90	12	7	约 5 月底 [~] 10 月初

独特系列 (冬笋)

冬 笋 (去壳水煮冬笋、去壳水煮后冬笋)

产品说明

产品名称	保存期限	保存方式	食用方式
冬 笋	3 天	请放于阴 凉干燥处	本品适用于各种炒菜\火锅\咸笃\煮面 咸笃笋制作方法:咸肉\鲜肉适量\各切片洗净\ 放入整袋笋块,加食盐\黄酒\生姜\水适量\慢火笃透取 本品切片清洗后,加入鲜肉适量,炒透,如加入酸菜等 风味尤佳。

产品包装规格

去壳水煮冬笋

	-12 -14 · 1/// 1 · 1 · 2									
分类	口 味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季			
超市包业务包	原味>16 支装	3DBSQKCN3S	500	90	14	8	约 10 月底			
	碎片段	3DBSQKCNB	500	90	14	8	~2 月初			

去壳水煮后冬笋

分类	口 味(型式)	货 号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产 季		
	原味(2 支装)	3CBSDL	600	90	12	8			
1	原味(3~4 支装)	3CBSDM	600	90	12	8	约 10 月底 ~2 月初		
超市包业务包	原味(5~7 支装)	3CBSDS	600	90	12	8			
m, c	原味(>7 支装)	3CBSDSS	600	90	12	8	2 / 1 1/1		
	原味碎片段段	3CBSDQKCNB	500	90	14	8			

新鮮系列 新鲜带壳 整支绿竹笋(有机認證)、新鲜冬笋

精选新鲜竹笋,独特保鲜技术,全年可供货。

- ◎精选新鲜竹笋, 采收后极短时间快速烹煮、杀菌、真空包装封存新鲜原味。
- ◎提供给批发、零售商,一年四季都可供货。

产品说明

产品名称	保存 期限	保存方式	食用方式			
新鲜带壳 整支绿竹笋 (需冷藏)	3 天	请放于阴凉干燥处	开袋后,切成薄片,即可凉拌\热炒\煮汤\若配以肉 类如猪蹄\排骨等作煲,则风味更佳。			
新鲜冬笋	3 天	请放于阴凉干燥处	本品适用于各种炒菜\火锅\咸笃\煮面 咸笃笋制作方法:咸肉\鲜肉适量\各切片洗净\ 放入整袋笋块,加食盐\黄酒\生姜\水适量\慢火笃 透取本品切片清洗后,加入鲜肉适量,炒透,如加入 酸菜等风味尤佳。			

产品包装规格

新鲜带壳 整支绿竹笋(有机認證)

分 类	货号	形式(数量)	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季
批发包	1LBS1YGLL	500g 以上/粒	15, 000	100	1	16	约5月底
	1LBS1YGL	300g~500g/粒	15, 000	100	1	16	~10 月初

新鲜带壳 整支绿竹笋

分类	货号	形式(数量)	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	产季
批发包	1LBS1NGL	300g~500g/粒	15, 000	100	1	16	约5月底
	1LBS1NGM	200g~300g/粒	15, 000	100	1	16	~10 月初

新鲜冬笋

別野今尹				ı		
分类	货号	形式(数量)	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱重量 KG(公斤)	一 产 季
	0DBS0	不分级不切修	10, 000	100	10	
	0DBSL	L 级 (2 支排袋) 不切修	10,000	100	10	
	ODBSM	M 级 (3 支排袋) 不切修	10, 000	100	10	
	0DBSS	S级(>4支排袋) 不切修	10,000	100	10	约 10 月底
批发包	ODBSB	級外品切修去殼	10,000	100	10	~2 月初
	1DBSL	L级(支排袋) 切修	10,000	100	100 10	
	1DBSM	M 级 (3 支排袋) 切修	10,000	100	10	
	1DBSS	1DBSS S 级(>4 支排袋) 切修		100	10	
	1DBSB	級外品切修去殼	10,000	100	10	

水煮春笋、水煮贵笋、清水罗汉笋(台湾稱箭笋)、清水笋片









精选材料,清脆可口,最佳开胃小菜。

- ◎ 精选原料,快速烹煮、杀菌、真空包装封存新鲜口感。
- ◎ 细致多汁的爽脆鲜甜口感令人回味无穷, 吃过还想再吃。

产品特性

安心: 高温杀菌真空包装保存原味,不含防腐剂。我司通过(HACCP、QS)标志认证许可,

消费者可安心食用本产品。

美味: 高新技术保存新鲜绝美原味。

健康: 热量低, 富含纤维、维生素、矿物质及多种氨基酸, 多吃对肠子有益, 可减少体内

脂肪的堆积,可避免肥胖及心血管疾病的健康食品!!

产品说明

٠.	**** * = * *			
	产品名称	保存期限	保存方式	食用方式
	水煮 春笋	12 个月	请放于阴凉干燥处	本品适用于各种炒菜\火锅\咸笃\煮面 咸笃笋制作方法:咸肉\鲜肉适量\各切片洗净\ 放入整袋笋块,加食盐\黄酒\生姜\水适量\慢火笃透取 本品切片清洗后,加入鲜肉适量,炒透,如加入酸菜等 风味尤佳本品有白色粉状物析出,系蛋白质凝固所致, 清洗后请放心食用部分根部青点,系生长土质关系,请 放心食用
	水煮 贵笋	12 个月	请放于阴凉干燥处	开袋后,切成薄片,即可凉拌\热炒\煮汤\若配以肉类如 猪蹄\排骨等作煲,则风味更佳.
	清水罗汉笋	12 个月	请放于阴凉干燥处	开袋后用水清洗 1-2 次即可料理使用。 开袋后, 切段, 即可热炒\煮汤\若配以肉类如猪蹄\排骨 等作煲, 则风味更佳.

产品包装规格

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	说明
	水煮 春笋	3SCST-S	280	80	18	6	原味
加士石	水煮 贵笋	3SGST-S	280	70	18	6	原味整支
超市包	清水罗汉笋	3JSBT~	250, 500, 1000	70	40, 20, 10	10	原味整支
	清水笋片		250, 500, 1000	70	40, 20, 10	10	原味切段

如订购量超过一20ft 货柜(约7000kg)可接受0EM客制包装。

土里吐塑。

天然*健康*安心

水煮

(春笋、冬笋、绿笋、贵笋、高山箭笋、苦笋)

精选材料,清脆可口,最佳开胃小菜。

- ◎ 精选原料,快速烹煮、杀菌、.保持新鲜口感。
- ◎ 细致多汁的爽脆鲜甜口感令人 回味无穷, 吃过还想再吃。







产品特性

安心: 高温杀菌保存原味,不含防腐剂。我司通过(HACCP、QS)标志认证许可,

消费者可安心食用本产品。

美味: 高新技术保存新鲜绝美原味。

健康: 热量低, 富含纤维、维生素、矿物质及多种氨基酸, 多吃对肠子有益,

可减少体内脂肪的堆积,可避免肥胖及心血管疾病的健康食品!!

产品说明

产品名称	保存期限	保存方式	食用方式
水煮春笋	24 个月	请放于阴凉干燥处	适用于各种炒菜\火锅\咸笃\煮面 成笃笋制作方法:咸肉\鲜肉适量\各切片洗净\放入笋块,加食盐\黄酒\生姜\水适量\慢火笃透取本品切片清洗后,加入鲜肉适量,炒透,如加入酸菜等风味尤佳本品有白色粉状物析出,系蛋白质凝固所致,清洗后请放心食用部分根部青点,系生长土质关系,请放心食用
水煮绿笋	12 个月	请放于阴凉干燥处	如作凉拌笋,不须烹煮,立即可食,最符合现代家庭!!也可煮笋汤,热炒笋,烧笋…等等,依个人喜好酸咸辣皆宜。
水煮贵笋	24 个月	请放于阴凉干燥处	开封后,切成薄片,即可凉拌\热炒\煮汤\若配以肉类如猪蹄\排骨等作煲,则风味更佳.

产品包装规格一水煮 春笋

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
业务包 (圆罐装 3L)	水煮 春笋(厚切块)	1CBS3S	1,810	1.81	6	20	原味
外 销 (方罐装 18L)	水煮 春笋	1CBS1X	11, 000	11	1	20	原 味
		1CBS1AWLL	11,000 (完整粒 10-15 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWL1	11,000 (完整粒 16-20 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWL2	11,000 (完整粒 21-25 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWM1	11,000 (完整粒 26-30 粒)	11	1	20	原味
批发包	业 者	1CBS1AWM2	11,000 (完整粒 31-35 粒)	11	1	20	原味
(方罐装 18L)	水煮 春笋	1CBS1AWM3	11,000 (完整粒 36-40 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWS1	11,000 (完整粒 41-45 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWS2	11,000 (完整粒 46-50 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWS3	11,000 (完整粒 51-55 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1AWS4	11,000 (完整粒 56-60 粒)	11	1	20	原味
			11 000				
		1CBS1TWLL	11,000 (筒 A 粒 10-15 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWL1	11,000 (筒 A 粒 16-20 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWL2	11,000 (筒 A 粒 21-25 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWM1	11,000 (筒 A 粒 26-30 粒)	11	1	20	原味
批发包	1. 44 4- 66	1CBS1TWM2	11,000 (筒 A 粒 31-35 粒)	11	1	20	原味
(方罐装 18L)	水煮 春笋	1CBS1TWM3	11,000 (筒 A 粒 36-40 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWS1	11,000 (筒 A 粒 41-45 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWS2	11,000 (筒 A 粒 46-50 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWS3	11, 000 (筒 A 粒 51-55 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1TWS4	11,000 (筒 A 粒 56-60 粒)	11	1	20	原味
批发包	↓ ≠ ≠ 燃	1CBS1PWLL	11,000 (筒 B 粒 10-15 粒)	11	1	20	原 味
(方罐装 18L)	水煮 春笋	1CBS1PWL1	11,000 (筒 B 粒 16-20 粒)	11	1	20	原味

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
		1CBS1PWL2	11,000 (筒 B 粒 21-25 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1PWM1	11,000 (筒 B 粒 26-30 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1PWM2	11,000 (筒 B 粒 31-35 粒)	11	1	20	原味
批发包	水煮 春笋	1CBS1PWM3	11,000 (筒 B 粒 36-40 粒)	11	1	20	原味
(方罐装 18L)		1CBS1PWS1	11,000 (筒 B 粒 41-45 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1PW S2	11,000 (筒 B 粒 46-50 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1PWS3	11,000 (筒 B 粒 51-55 粒)	11	1	20	原味
		1CBS1PWS4	11,000 (筒 B 粒 56-60 粒)	11	1	20	原味
			11,000				
内销 批发包	水孝 丰笠	1CBS1A	(粒或块状 得有伤不限粒)	11	1	20	原味
(方罐装 18L)	水煮 春笋	1CBS1B	11,000 (边角碎片不限块)	11	1	20	原味

水煮 冬笋

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
	水煮 冬笋	1DBS3AWL	1,810 (完整粒 7 [~] 11 粒)	1.81	6	20	原味
业务包 (圆罐装 3L)		1DBS3AWM	1,810 (完整粒 11 [~] 15 粒)	1.81	6	20	原味
		1DBS3AWS	1,810 (完整粒 16 粒以上)	1.81	6	20	原味

水煮 绿笋

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
	水煮 绿笋	1LBS3AL	1,810 (每粒 200 [~] 300g)	1.81	6	20	原味
业务包		1LBS3AM	1,810 (每粒 100 [~] 200g)	1.81	6	20	原味
(圆罐装 3L)		1LBS3AS	1,810 (每粒 50 [~] 100g)	1.81	6	20	原味
		1LBS3B	1,810 (每粒 50 以下)	1.81	6	20	原味
业务包	水煮 绿笋	1LBS2AL	5,500 (每粒 200 [~] 300g)	5. 5	1	20	原味
(方罐装 9L)	74-1111 - 124-7	1LBS2AM	5,500 (每粒 100~200g)	5. 5	1	20	原味

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
业务包	水煮 绿笋	1LBS2AS	1,810 (每粒 50~100g)	5. 5	1	12	原味
(方罐装 9L)	小点 绿尹	1LBS2B	1,810 (每粒 50 以下)	5. 5	1	12	原味
批发包	l du /→ hh	1LBS1A	12,000 (每粒 50 以上)	12	1	20	原味
(方罐装 18L)	水煮 绿笋	1LBS1B	12,000 (每粒 50 以下)	12	1	20	原味

水煮 贵笋

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
川.夕.石		1GBS2B	5, 000	5. 0	1	11	原味
业务包 (方罐装 9L)	水煮 贵笋	1GBS2C	5,000 (切段全嫩)	5. 0	1	11	原味
批发包 (方罐装 18L)		1GBS1	11, 000	11	1	20	原味
本地批发	水煮 贵笋	1GBS1C	11,000 (切段)	11	1	20	原味
(方罐装 18L)		1GBS1L	11, 000	11	1	20	原味

水煮 高山箭笋

分类	产品名称	一货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
业务包	业务包 (方罐装 9L) 水煮 高山箭笋	1JBS2B	5, 000	5. 0	1	11	原味
(方罐装 9L)		1JBS2C	5,000 (切段全嫩)	5. 0	1	11	原味
内销批发包 (方罐装 18L)	1. 4x. 六 1. // // // //	1JBS1B	11,000 (整枝)	11	1	20	原味
批发包 (方罐装 18L)	水煮 高山箭笋	1JBS1C	11, 000 (切段)	11	1	20	原味

水煮 苦笋

分类	产品名称	货 号	每罐标示 重量 g(克)	固形物 KG(公斤)	每箱 罐数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
本地批发包 (方罐装 18L)	水煮 苦笋	1GBS1K	11, 000	11	1	20	原味

如订购量超过一 20ft 货柜(约 7000kg)可接受 0EM 客制包装。

宽扁

渍

酸春笋

渍

酸春笋

姓(台式等

春笋

川风

、味酸

鱼、

盐渍

四川风味酸菜鱼、脆苦味笋尖、盐渍 脆春笋片、盐渍 酸春笋宽扁干、盐渍 酸春笋干、盐渍 酸春笋丝(台式笋丝)、盐渍 湿酸麻笋尖、盐渍 脆麻笋片、盐渍 湿酸麻笋尖、贵笋丝(台式笋丝)、脆绿笋条(台式笋干)、绿笋条(台式笋干)。盐渍罗汉笋 、扁尖笋、嫩笋衣、盐渍酸麻笋(丝/条/片)

餐厅,团膳必备佳肴佐料。

- ◎ 精选原料,快速烹煮、调味、杀菌、真空包装封存新鲜口感。
- ◎ 佛跳墙,炒肉片,煮汤最佳良伴。



脆春笋片



贵笋丝(台式笋干)



脆麻笋片



绿笋条(台式笋干)



四川风味酸菜鱼



盐制罗汉笋



扁尖笋



嫩笋衣



酸麻笋(丝/条/片)

产品特性

安心: 高温杀菌真空包装保存原味,不含防腐剂。我司通过(HACCP、QS)标志认证许可,消费者可安心食用本产品。

方便: 已调味,开封立即可食.,也可烹调料理。

美味: 高新技术保存绝美原味。

营养又健康: 天然, 低脂肪低热量。

产品说明

产品名称	保存期限	保存方式	食用方式
四川风味酸菜鱼 专用料-酸菜	9 个月	请放于阴凉 干燥处	酸菜鱼烹调方法(供参考): 取本产品漂洗、切碎或切段备用将辣椒、生姜、大蒜、青椒入热油锅中煎炒,然后再加入鱼片或 鱼块和足量的汤汁,共烹至熟起锅时加适量的调味料(味精盐鲜葱,麻油等)即可。 用途: 每袋可煮制 1kg 酸菜鱼,亦可烹调酸菜肉片汤、酸菜火锅等。

产品包装规格 - 四川风味酸菜鱼 专用料-酸菜

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
超市包	四川风味酸菜鱼 专用料一酸菜	1SJZT-300	300	90	20	6. 5	盐 渍

脆苦味笋尖

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
仅适 闽北市场	脆苦味笋尖	3LBGB-A	1,000	100	12	14	盐 渍

盐渍 脆春笋片

<u>分类</u>	产品名称		每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例(%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	<u>标准口味</u>
批发包	+1. /=	3CBSB	12, 000	100	1	14	盐 渍
业务包	盐渍 脆春笋片	3CBSB-A	1,000	100	12	14	盐 渍
业务包		3CBSB-B	500	100	24	14	盐 渍

盐渍 酸春笋宽扁干

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例 (%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3CBSRW	12, 000	100	1	14	鲜笋产季 约3月初
业务包	盐渍 酸春笋宽扁干	3CBSRW -A	1,000	100	12	14	鲜笋产季 约3月初
业务包		3CBSRW -B	500	100	24	14	鲜笋产季 约3月初

盐渍 酸春笋干

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例 (%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3CBSR	12, 000	100	1	14	鲜笋产季 约3月初
业务包	盐渍 酸春笋宽扁干	3CBSR -A	1,000	100	12	14	鲜笋产季 约3月初
业务包		3CBSR -B	500	100	24	14	鲜笋产季 约3月初

盐渍 酸春笋丝(台式笋丝)

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例 (%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3CBSRS	12, 000	100	1	14	鲜笋产季 约3月初
业务包	盐渍 酸春笋宽扁干	3CBSRS -A	1,000	100	12	14	鲜笋产季 约3月初
业务包		3CBSRS -B	500	100	24	14	鲜笋产季 约3月初

盐渍 湿酸春笋尖

<u>分类</u>	产品名称		每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		2CBSRP	12,000	80	1	14	盐 渍
业务包	盐渍 湿酸春笋尖	2CBSRP-A	1,000	80	12	14	盐 渍
业务包		2CBSRP-B	500	80	24	14	盐 渍

盐渍 脆麻笋片

分类	产品名称		每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	
批发包		2MBSB	12,000	80	1	14	盐 渍
业务包	盐渍 脆麻笋片	2MBSB -A	1,000	80	12	14	盐 渍
业务包		2MBSB- B	500	80	24	14	盐 渍

盐渍 酸麻笋片

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例 (%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包	盐渍 酸麻笋片	2MBSR	12, 000	80	1	14	盐 渍
业务包		2MBSR-A	1,000	80	12	14	盐 渍
业务包		2MBSR-B	500	80	24	14	盐 渍

盐渍 酸麻笋丝(台式笋丝)

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		2MBSRS	12, 000	80	1	14	盐 渍
业务包	盐渍 酸麻笋丝	2MBSRS-A	1,000	80	12	14	盐 渍
业务包		2MBSRS-B	500	80	24	14	盐 渍

盐渍 湿酸麻笋尖

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		2CBSRP	12,000	80	1	14	盐 渍
业务包	盐渍 湿酸麻笋尖	2CBSRP-A	1,000	80	12	14	盐 渍
业务包		2CBSRP-B	500	80	24	14	盐 渍

贵笋丝(台式笋丝)

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例(%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3GBSB	12,000	100	1	14	盐 渍
业务包		3GBSB -A	1,000	100	12	14	盐 渍
业务包	贵笋脯	3GBSB -B	500	100	24	14	盐 渍
超市包		3GBSB -S25	250	100	48	14	盐 渍

脆绿笋条(台式笋干)

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例(%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3LBSZ	12,000	100	1	14	盐 渍
业务包	麻笋脯	3LBSZ -A	1,000	100	12	14	盐 渍
业务包		3LBSZ -B	500	100	24	14	盐 渍

绿笋条(台式笋干)

分类	产品名称		每包标示 重量 KG(公斤)	固形物 比例(%)	每包数	每箱重量 KG(公斤)	标准口味
批发包		3LBSB	12,000	100	1	14	盐 渍
业务包		3LBSB -A	1,000	100	12	14	盐 渍
业务包	麻笋脯	3LBSB -B	500	100	24	14	盐 渍
超市包		3LBSB - S	250	100	48	14	盐 渍

如需非标准口味,请洽询本司业务人员。2. 如订购量超过一20ft 货柜(约7000kg)可接受 0EM 客制包装。

天然*健康*安心

绿笋干、苦笋干、干笋衣

盐渍 干绿笋条、盐渍 干春笋条、盐渍 干冬笋尖







产品说明 我司通过(HACCP、QS)标志认证许可,消费者可安心食用本产品。

产品名称	原料	保存期限	保存方式	食用方式	说明
绿笋干	鲜绿竹 笋	18 个月	请放置干燥处避免潮 湿	料理:	本产品无漂白, 无熏硫,无防腐 剂,笋干颜色呈
苦笋干	苦竹笋	18 个月	请放置干燥处避免潮 湿	用清水浸泡蒸煮,充分的 复水,切片或切丝,可直 接蒸煮、爆炒、煸、熬、	现(黑、褐色)属于正常现象质量、口感皆不变,消费者可安
干笋衣	笋	12 个月	请放置干燥处避免潮 湿	· 烩等。	心食用。
盐渍 干绿笋条	绿竹笋	18 个月	1)置阴凉干燥处,避 免阳光直射。 2)开袋后建议放置 冰箱冷藏。	开袋后先放置冷水中浸泡去盐 1-2 小时。(取出可切成片状、丁状等再炒、煮,也可同鸡、鸭、排骨、海鲜等煲汤最佳)	
盐渍 干春笋尖	春竹笋	18 个月	1)置阴凉干燥处,避 免阳光直射。 2)开袋后建议放置 冰箱冷藏。	开袋后先放置冷水中浸泡去盐 1-2 小时。(取出可切成片状、丁状等再炒、煮,也可同鸡、鸭、排骨、海鲜等煲汤最佳)	
盐渍 干冬笋尖	麻竹笋	18 个月	1)置阴凉干燥处,避 免阳光直射。 2)开袋后建议放置 冰箱冷藏。	开袋后先放置冷水中浸泡去盐 1-2 小时。(取出可切成片状、丁状等再炒、煮,也可同鸡、鸭、排骨、海鲜等煲汤最佳)	

产品包装规格 - 绿笋干

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
超市包 绿笋干	妇女士	3LBKT-S	175	100	40	7. 5	煮汤用
	3LBKTT-S	125	100	40	7. 5	100% (特品全嫩)	

苦笋干

分类	产品名称	一 货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
超市包	步 放士	3KBKT- S	175	100	40	7. 5	100% (全嫩)
业务包	苦笋干	3KBKT - S	1,000	100	12	14	100% (全嫩)

苦笋干

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
超市包	干笋衣		175	100	40	7. 5	

盐渍 干绿笋条

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
业务包	・ 盐渍 干绿笋条	3LBKT- A	1,000	100	12	14	100% (全嫩)
批发包		3LBKT	12, 000	100	1	14	100% (全嫩)

盐渍 干春笋尖

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
批发包	盐渍 干春笋尖	3CBST	12,000	100	1	14	盐 渍

盐渍 干冬笋尖

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 g(克)	固形物 比例(%)	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	口味形式
批发包	盐渍 干冬笋尖	3DBST	12, 000	100	1	14	盐 渍

- 1. 如需非标准口味,请洽询本司业务人员。
- 2. 2. 如订购量超过一 20ft 货柜(约 7200kg)可接受 0EM 客制包装。

甜味纯榔芋(角、

土里吐麴。 天然*健康*安心

蒸熟 槟榔芋粒、蒸熟 纯槟榔芋(泥、粉)、 甜味纯榔芋(角、汁)、火锅料 槟榔芋(角、芯)、 芋头(新鲜)、油炸 槟榔芋条、油炸槟榔芋丁

精选材料,清脆可口,最佳开胃小菜。

- ◎ 精选原料,快速烹煮、杀菌、真空包装封存新鲜口感。
- ◎ 细致多汁的爽脆鲜甜口感令人回味无穷, 吃过还想再吃。









槟榔芋粒

槟榔芋角

槟榔芋芯

槟榔芋粉



槟榔芋条



槟榔芋丁



槟榔芋(去皮不规则)

李白郑明

<u>产品说明</u>			
产品名称	保存期限	保存方式	用 途
蒸熟 槟榔芋粒	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于食材、蛋糕、冰品材料
蒸熟 纯槟榔芋泥	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于食材、蛋糕、冰品材料
甜味 纯槟榔芋角	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于冰品材料
火锅料 槟榔芋角	1年	置于冷冻 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于火锅、佛跳墙、炖品食材
火锅料 槟榔芋芯	1年	置于冷冻 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于火锅、佛跳墙、炖品食材
3L 圆罐装 甜味 槟榔芋角汁	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于食材、蛋糕、冰品材料
槟榔芋头(新鲜)	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于食材
蒸熟 纯槟榔芋粉	1年	冷藏或常温阴凉处 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于食材、蛋糕、冰品材料
油炸 槟榔芋条	1年	置于冷冻 ** 开封后需冷藏并于3日内食用	用于炸芋条材料

产品包装规格一蒸熟 槟榔芋粒

市场别	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	毎箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用途
内销 外销 TW	蒸熟 槟榔芋粒	3UTSTW1	1. 60 ² . 0	整粒	10	18	食材、蛋糕、 冰品材料
内销	蒸熟 槟榔芋粒	3UTSTW600L	0.5~0.8	整粒	22 [~] 36	18	食材、蛋糕、 冰品材料
外销 TW	蒸熟 槟榔芋粒	3UTSTW600	0.5~0.8	整粒	22~36	18	食材、蛋糕、 冰品材料

蒸熟 纯槟榔芋泥

	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用途
内销 外销 TW	蒸熟 纯槟榔芋泥	3UTN	2. 50	泥	8	20	食材、蛋糕、 冰品材料
	3L 圆罐蒸熟 纯槟榔芋泥	3UTN3L	2. 80	泥	6	16.8	食材、蛋糕、 冰品材料

甜味 纯槟榔芋角/芋芯

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用途
内销	甜味 纯槟榔芋角	3UTJWAL1	1. 50	扇形不分 L/M/S	12	18	冰品材料
外销 TW	甜味 纯槟榔芋角	3UTJWA1	1. 50	扇形不分 L/M/S	12	18	冰品材料
外销 TW	甜味 纯槟榔芋芯	3UTJSA1	1.50	4 角粒	12	18	冰品材料
内销	甜味 纯槟榔芋角	3UTJWBL1	1.50	扇形不分 L/M/S	12	18	冰品材料
外销 TW	甜味 纯槟榔芋角	3UTJWB1	1. 50	扇形不分 L/M/S	12	18	冰品材料
内销 外销 TW	3L 圆罐装甜 味 纯槟榔芋角	3UTJ3LB1	2.80	扇形	6	16.8	食材、蛋糕、 冰品材料

火锅料 槟榔芋角

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用 途
内销	火锅料 槟榔芋角	3UTYZW	3. 00	扇形不分 L/M/S			
		3UTYZW6000	6. 00				火锅料、佛跳
		3UTYZW600	0.60				墙、汤料食材
		3UTYZW500	0.50				
外销 TW	火锅料 槟榔芋角	3UTYZWL	3.00	扇形L	6	18	火锅料、佛跳
		3UTYZW600L	0.60		30		墙、汤料食材
外销 TW	火锅料 槟榔芋角	3UTYZWM	3.00	扇形 M	6	18	火锅料、佛跳
		3UTYZW600M	0.60		30		墙、汤料食材
外销 TW	火锅料 槟榔芋角	3UTYZWS	3. 00	扇形 S	6	18	火锅料、佛跳
		3UTYZW600S	0.60		30		墙、汤料食材

火锅料 槟榔芋芯

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用途
内销	火锅料 槟榔芋芯	3UTYZSL	3. 00	4 角粒			火锅料、佛跳
		3UTYZS500L	0. 50				墙、汤料食材
		3UTYZS600L	0. 50				, 烟、初科良们
外销 TW	火锅料 槟榔芋芯	3UTYZS	3. 00	4 角粒	6	- 18	火锅料、佛跳
		3UTYZS600	0.60		30		墙、汤料食材

槟榔芋头(新鲜)

分类	产品名称	货号	每包标示 重量 kg	成品形状	每箱 包数	每箱重量 KG(公斤)	用 途
内销	槟榔芋头 (新鲜)	0UTBL1				30	食材