

## 业务分布



>> 成为让客户安心的新质服务商



O<sup>+</sup>  
添加剂

冻鲜蔬菜

冻鲜调味蔬菜

江苏省唯一由国家质检总局和日本厚生劳动省审核通过的可向日本出口调味菠菜产品的工厂

## 总部

### 江苏雅仕保鲜产业有限公司

中国(江苏)自由贸易区连云港片区朱山路8号

华南运营中心 广州雅仕供应链管理有限公司

广州市番禺区富怡路322号汇龙大厦508室

青海运营中心 青海凯冠商贸有限公司

青海省海东市互助县青海新发地市场2区839号

河南运营中心 河南鲜如初供应链有限公司

郑州市管城区文治路19号(金岱智慧产业园1号楼4楼)

西宁运营中心 青海欣荣商贸有限公司

西宁市城北区青藏高原农副产品集散中心蔬菜区8-29 30号



安全



营养



健康



美味

江苏雅仕保鲜产业有限公司  
JIANGSU ACE FRESH FOODS CO., LTD.

引领调味蔬菜  
成为新质消费品



## 企业介绍

公司于 2008 年成立，实收资本 **5.5 亿元**  
位于中国（江苏）自由贸易区连云港片区



### 雅仕集团

- 上海雅仕投资发展股份有限公司（股票代码：603329）
- **江苏雅仕保鲜产业有限公司**
- 江苏雅仕农场有限公司
- 苏州雅仕保鲜有限公司
- 连云港雅仕保鲜食品销售有限公司

公司产品分为鲜切蔬菜，冻鲜果蔬和冻鲜调味蔬菜三大类产品，“初映”、“鲜品湾”和“悦天然”三大品牌，冻鲜蔬菜和冻鲜调味蔬菜为出口日本产品，主要合作客户为日冷食品，松田产业，西原商会等。

公司是江苏省唯一通过国家质检总局和日本厚生劳动省审核的可向日本出口调味菠菜的工厂。

公司从 2024 年正式成立出口产品国内销售的业务部门，开始投入国内产品及市场的开发，欢迎感兴趣的伙伴一起研究开发国内市场，抓住消费升级的机会，为国内消费者提供“安全，营养，健康，美味”的产品。

## 企业认证

厂区面积 **262 亩**

公司建筑总面积 **35000m<sup>2</sup>**

**20000m<sup>2</sup>**  
生产车间

**3500m<sup>2</sup>**  
研发及食品安全检测中心

**3000亩**  
自有农场

通过麦当劳审查

通过日本日冷公司审查

通过日本/欧盟/美国的  
有机蔬菜的体系认证

ISO22000  
食品安全管理体系认证

ISO14001  
环境管理体系认证

ISO9001  
质量管理体系认证

GLOBAL GAP  
全球良好农业操作规范

OHSAS18001  
职业健康安全管理体系认证

# 认证资质

公司先后通过五大体系认证，并通过了麦当劳和日本日冷公司的审查（全球最严格的两个审查）。另外，公司还在2021年通过了日本/欧盟/美国的有机蔬菜的体系认证。



麦当劳供应商质量管理体系认证



BRC 认证



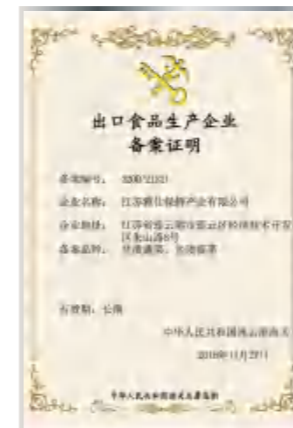
日本有机认证



江苏雅仕保鲜产业有限公司



检验检疫备案证书



保鲜蔬菜



速冻果蔬、水煮蔬菜



职业健康安全管理体系认证证书



食品经营许可证



食品生产许可证



环境管理体系认证证书



质量管理体系认证证书



食品安全管理体系认证证书



## 研发及食品安全检测中心

公司拥有自己的检测中心, 已通过 CNAS 认证, 可进行 100 多种农残检测, 各种微生物, 理化, 营养成分等的检测, 现有设备 40 多台, 包括美国进口的安捷伦气相色谱仪等。



## 自有农场

自有农场面积约 3000 亩, 其中 1500 亩是设施种植, 1500 亩为田地种植。

农场拥有的现代化育苗中心 10000 平米, 2500 亩绿色蔬菜种植示范区, 其中设施栽培面积约 1500 亩, 全区实现农业机械化, 严格执行国家绿色 A 蔬菜生产标准, 为公司 2-3 万亩的加盟种植农户起到试验示范作用。



# 冻鲜蔬菜



冻鲜蔬菜是将优质新鲜蔬菜经过摘选, 分拣, 清洗, 切割, 漂烫, 杀菌, 冷却, 甩水后, 在  $-35^{\circ}\text{C}$  至  $-40^{\circ}\text{C}$  的环境中, 通过专用设备使其极速降温至  $-18^{\circ}\text{C}$  以下, 快速通过结晶温度区, 保护细胞组织免遭破坏, 从而使蔬菜在解冻后仍能保持其原来的鲜度、色泽风味和营养成分的健康产品。

公司拥有全国唯一的进口 CAS 技术冻鲜蔬菜生产线



## 更干净

4 道专用设备清洗 + 漂烫杀菌工艺 + 2 道冷却清洗



## 更健康

原料从基地种植到采收全程监管, 出口品质 CAS 活细胞冻鲜技术, 锁住营养成分不流失



## 更环保

无厨余垃圾产生



## 更省事省力省钱

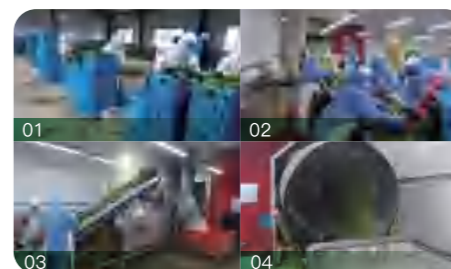
无需择菜, 无需清洗, 出餐快, 只需解冻后简单加热即可

## 加工工艺 (以菠菜为例)



### 4 道摘选

STEP 1



- 人工精选 (去根去芯去黄叶和杂物)
- 人工复选
- 风选异物
- 滚筒复选

### 4 道清洗

STEP 2



- 切前滚筒清洗
- 切前按压侧冲洗
- 切后喷淋及高压侧冲洗
- 切后鼓泡清洗

### 漂烫 / 杀菌

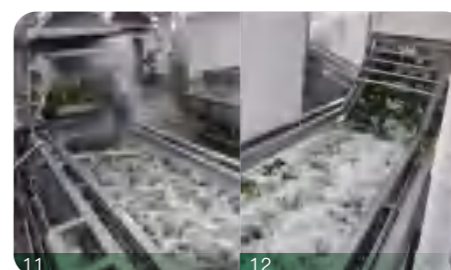
STEP 3



- 漂烫杀菌
- $98^{\circ}\text{C}$ - $100^{\circ}\text{C}$  恒温

### 漂烫后 2 道冷却清洗

STEP 4



- $0$ - $5^{\circ}\text{C}$  冰水鼓泡清洗
- 流水清洗

### CAS 冷冻

STEP 5



- 进口 CAS 活细胞冻鲜技术 (全国唯一)

# 冻鲜调味蔬菜

**E<sup>+</sup>**  
色素

**E<sup>+</sup>**  
保鲜剂

**E<sup>+</sup>**  
防腐剂

**E<sup>+</sup>**  
食品添加剂 (除味精外)

冻鲜调味蔬菜是在冻鲜蔬菜的基础上增加了调味，高频环境灭菌，真空包装、二次杀菌等工艺制作而成。

冻鲜调味蔬菜选材严格，工艺复杂，卫生标准严格，不含防腐剂，无添加剂(客户定制除外)，可开袋即食，具有出餐快，安全健康等特点，将成为未来的趋势性产品。



## 主要调味产品



调味胡萝卜丝



调味中甘



调味秋葵



调味菜心



调味菠菜



调味西兰花



调味桑叶芽



调味马兰头

# 冻鲜蔬菜



美味什锦



玉米棒



板栗南瓜



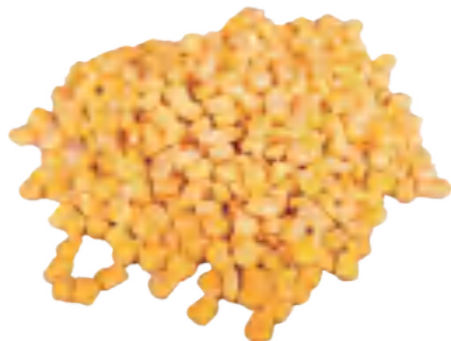
黄秋葵



笋瓜片



香糯玉米粒



水果玉米粒



菠菜段



菜心



高原西兰花



牛奶玉米粒



高叶酸玉米粒



马兰头碎



芥菜碎



西兰花碎



毛豆荚



甜豌豆



荷兰豆



土豆块



土豆丁



藕片



毛豆仁



新西兰青豌豆



蚕豆



青刀豆



豇豆段



蒜苔段



三色椒丝



三色椒丁



洋葱丁



韭菜丁



小葱圈



香菇片



胡萝卜丝



胡萝卜丁



青笋条



蒜粒



姜粒



小米辣圈