

众味和

企业介绍

— 高效餐饮解决方案引领者 —

四川众味和食品有限公司

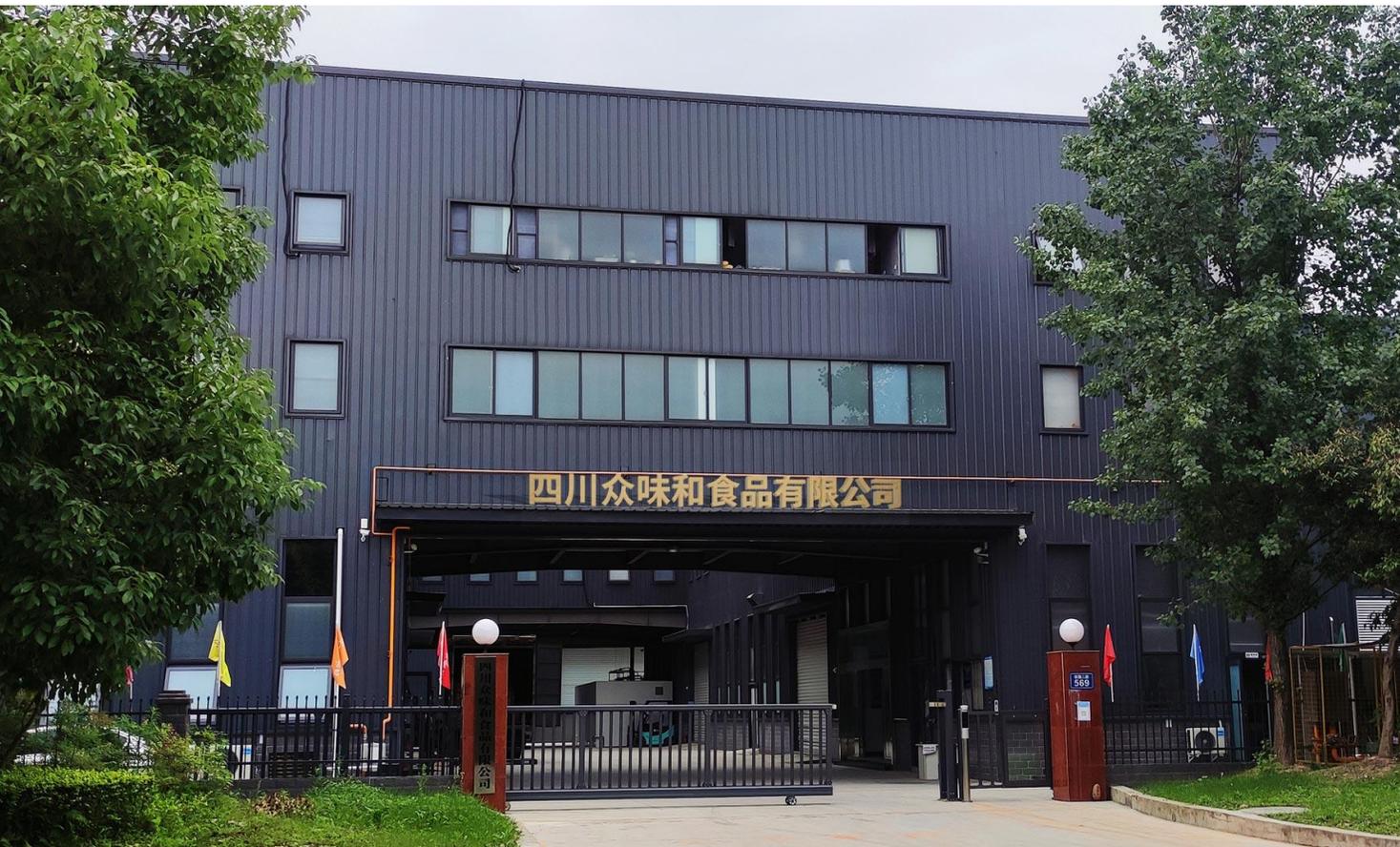


目录

CONTENTS



- 关于我们 1 ABOUT US
- 经营理念 2 BUSINESS PHILOSOPHY
- 企业特色 3 UNIQUE FEATURE
- 我们的优势 4 OUR ADVANTAGES
- 适用场所 5 APPLICABLE PLACE
- 食用方法 6 EDIBLE METHOD
- 企业资质 7 ENTERPRISE QUALIFICATION
- 产品介绍 8 PRODUCT INTRODUCTION



ABOUT US

关于我们

四川众味和食品有限公司，位于四川成都，是一家集食品研发、生产、代工、销售一体化的综合性食品加工企业。

众味和食品借助天府之国得天独厚的食品资源以及悠久的饮食文化，将现代食品工业与传统菜肴工艺完美结合，融入全国几大菜系优质文化，以“良心”为本，以口味创新发展为导向，以标准高效为服务宗旨，为广大品牌及企业提供美味、便捷的新概念餐饮食品及服务。



经营理念

BUSINESS PHILOSOPHY

众味和食品深知“**质量、安全、卫生、美味、健康、营养、创新**”是食品行业的金科玉律。

众味和食品将质量作为食品企业的发展基础，将安全、卫生作为我们诚信为消费者服务应尽的责任。我们坚信优质食品是美好生活的基本源泉，更是保持健康活力的要素。因此，众味和首要价值是提供美味、健康的食品，以满足各种营养和味道需求。同时我们严格控制产品质量，不断加强生产硬件建设，提高员工综合素质，以软硬件结合的方式打造让消费者放心的生产线，建立消费者信赖的品牌。





企业特色

ENTERPRISE CHARACTERISTICS

众味和以优质的猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉类菜品为主打，面向全国餐饮企业、连锁品牌、团餐企业、经销商、商超零售等提供简餐、便当、快餐、团餐、汤面等全系列近百款产品。

我们产品适用于任意餐饮场景，仅需加热即可食用。适用于所有需要简化厨房设备及人员的企业，为企业节省投资及成本费用，并确保产品安全、口味更加稳定统一。



10道

生产工艺
(专业 高效)

- 原料处理
- 品质挑选
- 清洗消毒
- 切形修饰
- 调制加工
- 灌装封口
- 金属检测
- 速冻锁鲜
- 装包检查
- 成品入库





我们的优势 OUR ADVANTAGES

- ① 科学计量生产，口味稳定且统一；
- ② 采用冷冻技术，不含添加剂；
- ③ 使用过程安全卫生、无油烟；
- ④ 避免厨房面积、辅料和食材的浪费；
- ⑤ 产品种类多，人员成本低，设备采购少；
- ⑥ 运营成本低，出餐和翻台率高；
- ⑦ 仅需加热即可出餐，方便快捷；
- ⑧ 无需厨师、厨房、设备，投资压力小。



适用场所

APPLICABLE PLACE

我们产品适用于所有需要简化厨房设备及人员的企业。





食用方法

EDIBLE METHOD

我们的产品适用于任意餐饮场景，仅需加热即可食用。



水煮法

将菜肴包置沸水中加热，冷冻菜肴包煮5分钟，解冻菜肴包煮2-3分钟，建议提前解冻节省加工时间。



蒸制法

将菜肴包放入蒸锅中，加热至熟透即可。



微波炉加热法

将包装袋打开倒入容器（切勿直接将包装袋放入微波炉中加热），放入微波炉中加热即可，冷冻菜肴包中高火5分钟，解冻菜肴包中高火2-3分钟。





企业资质

ENTERPRISE QUALIFICATION

众味和食品公司是一家证照齐全的正常食品加工厂，设备先进、管理规范、产品优质。



厂家直销 品质保证 供货及时

食品生产许可品种明细表

生产者名称: 四川众味和食品有限公司

许可证编号: SC10951013100877

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	罐头	0903	其他罐头	其他	
2	速冻食品	1102	速冻调制食品	熟制品(速冻菜肴制品)	

说明: 1. 本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2. 本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

1/1

国家市场监督管理总局监制

食品生产许可证

(副本)

许可证编号: SC10951013100877
生产者名称: 四川众味和食品有限公司

统一社会信用代码: 91510131MA674L5B5C
法定代表人: 张超林

住所: 四川省成都市蒲江县寿安街道新园二路569号

生产地址: 四川省成都市蒲江县寿安街道新园二路569号

食品类别: 罐头、速冻食品

说明

- 《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 《食品生产许可证》分为正本、副本, 正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满 30 个工作日前, 及时向许可部门申请延续。

发证机关: 成都市市场监督管理局



发证日期: 2022年03月09日

有效期至: 2027年03月08日

国家市场监督管理总局监制



PRODUCT

INTRODUCTION

产品介绍

众味和以优质的猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉类菜品为主打，面向全国餐饮企业、连锁品牌、团餐企业、经销商、商超零售等提供简餐、便当、快餐、团餐、汤面等全系列近百款产品。



众味和



“

姜爆鸭

口味：**酱香麻辣** 规格：**180g**

精选鸭肉，搭配秘制酱料爆炒，以豆瓣酱的酱香和淡淡的麻辣味形成浓郁的复合口感。

”

众味和



“

辣子鸡

口味：**椒香味** 规格：**170g**

精选鸡肉，搭配干辣椒，花椒爆炒，色香味俱全。

”

众味和



“ 泡椒鸡杂

口味：**酸辣** 规格：**200g**

川菜做法，色泽红亮，辣而不燥，辣中微酸，酸辣可口，属实下饭。

”

众味和



“ 芽菜扣肉 ”

口味：**咸香** 规格：**200g**

精选五花肉切片，川味做法，
以咸香为主，适合大众。

”

众味和



肉末茄子



肉末茄子

“ 肉末茄子 ”

口味：**家常味** 规格：**200g**

精选紫皮茄子切条，加30克肉沫，以川菜家常味做法为主，适合主推。

”

众味和



“

川香小炒肉

口味：**微辣清香** 规格：**170g**

精选五花肉切成薄片，搭配小米辣，川湘做法，特别下饭。

”

众味和



“

酸菜肉丝

口味：**酸辣** 规格：**200g**

精选酸菜和肉丝，色泽明亮，
酸酸辣辣的口感，开胃又下饭。

”

众味和

风味牛肉



“

风味牛肉

口味：**酸香辣** 规格：**180g**

湘菜做法，搭配大蒜，小米辣，香味浓郁，味道鲜美。

”

众味和



“

毛豆鸡腿肉

口味：**咸香鲜美** 规格：**200g**

精选鸡腿肉，搭配鲜美毛豆小炒制作，口感嫩滑鲜美，色彩丰富。

”

众味和



“

水煮肉片

口味：**麻辣咸香** 规格：**180g**

川菜家常美食，汤红油亮，
麻辣味浓，最宜下饭。

”

众味和



“

可乐鸡

口味：**香鲜美** 规格：**170g**

精选鸡肉，搭配鲜美可乐烧制而成，味道香脆可口。

”

众味和



“

酸菜鸡

口味：**酸辣鲜** 规格：**170g**

酸菜味道咸酸，口感脆嫩，色泽鲜亮，香气扑鼻，开胃提神。

”

众味和



玉米鸡丁



“

玉米鸡丁

口味：**清淡** 规格：**200g**

精选鸡肉，搭配水果玉米，色泽鲜亮，营养丰富，老少皆宜。

”

众味和



“

红烧排骨

口味：**酱烧鲜美** 规格：**200g**

排骨酱香，软烂，满口都是肉，酱汁浓郁，搭配大米饭特别美味。

”

众味和



“

巴西烤肉

口味：**孜然烧烤** 规格：**170g**

烤肉的原汁原味，在鲜美粗狂的味道中还有一股松木的芬芳，肉食主义爱好者首选。

”

众味和



“

鱼香肉丝

口味：**酸甜** 规格：**200g**

精选木耳、蔬菜和猪肉，均匀切丝，色泽明亮，开胃又下饭。

”

众味和



“

红烧牛肉面

口味：**鲜香** 规格：**1KG**

秘制香辣汤料，外加大块牛肉和红油熬制，出餐效果佳。

”

众味和



“

泡椒鸡杂面

口味：**酸辣** 规格：**1KG**

川菜做法，色泽红亮，辣而不燥，辣中微酸，酸辣可口。

”

众味和



“

泡椒牛肉面

口味：**酸辣** 规格：**1KG**

秘制香辣汤料，外加泡椒、大块牛肉和红油炒制，出餐效果佳。

”

众味和



“

杂酱面

口味：**鲜香** 规格：**1KG**

精选猪肉切丁炒制，酱香浓郁，爽口美味。

”

众味和

— 高效餐饮解决方案引领者 —

