

# 朝日柿干



产品介绍

桔露柿



老柿饼



烤柿片





# 朝日柿干优势

0添加 | 不熏硫 | 甄选好柿 | 低卡零脂 | 营养丰富

# 0添加 不熏硫

加工过程中

不添加任何添加剂



不苛求柿干颜色

采用**无熏硫**工艺

把食品安全放在首位

不熏硫

0添加

# 甄选好原料

源自优质柿子原产地——**山东青州·临朐**

乾隆年间栽下的老柿树——**牛心柿**

青石山上栽的柿树，青石挤挤，石峰里些许黄土，  
贫瘠之地却也不被柿树嫌弃，成熟后的柿子水分  
低，糖度高，最适合加工柿干，朝日食品青州工厂  
就坐落在柿子的核心产区。



# 低卡零脂 自然甜味

甜味源自柿子本身的糖分自然转化

0

脂肪含量为零\*

想吃就吃, 告别脂肪负担



# 营养丰富 美味首选

1、柿干含有维生素A、维生素C、钾、膳食纤维

等,有助于维持身体的正常生理功能。

2.柿干具有润肠通便的作用,能够促进肠道蠕

动,软化粪便,缓解便秘症状。

3.柿干能够清热润肺,对于肺热咳嗽等症状有

一定的缓解作用。

4.柿干中的一些成分可以抑制黑色素的形成,

有助于美白皮肤。

矿物质

纤维素

糖分

碳水化  
合物

蛋白质





## 产品核心工艺

桔露柿<sup>®</sup>

只属于冬季的限量美味

老柿饼

古法手作 每一口都是回忆

烤柿片

八斤鲜柿子 一斤好柿片

# 何为“**桔露柿**”

完全**成熟**的柿子经过一段时间吊晒后，摆在干燥网上，让太阳能晒到柿子上，每天会给柿子翻面，在翻面的时候会发出“**咕噜咕噜**”的声音，故取其谐音梗名字叫做“**桔露柿**”。

**桔露柿**<sup>®</sup>

注册商标

# 桔露柿 产品介绍

自然真味 香甜软糯

- ✓ 口感独特, 流心质感吸引人。
- ✓ 保留了较高的水分和柿子本身的鲜美香气。
- ✓ 表面微霜甚至无霜, 外观素净自然。



水分含量:43.5%-46.5%

规格:498g/12个/盒(不带霜)

478g/12个/盒(带霜)

# 桔露柿 工艺介绍



## ①原料采集

在每年的**霜降**采收柿子,此时已经达到了最佳的成熟状态,柿子经过霜打后,有利于柿子中糖分的积累,使得柿子的口感更加甜润。



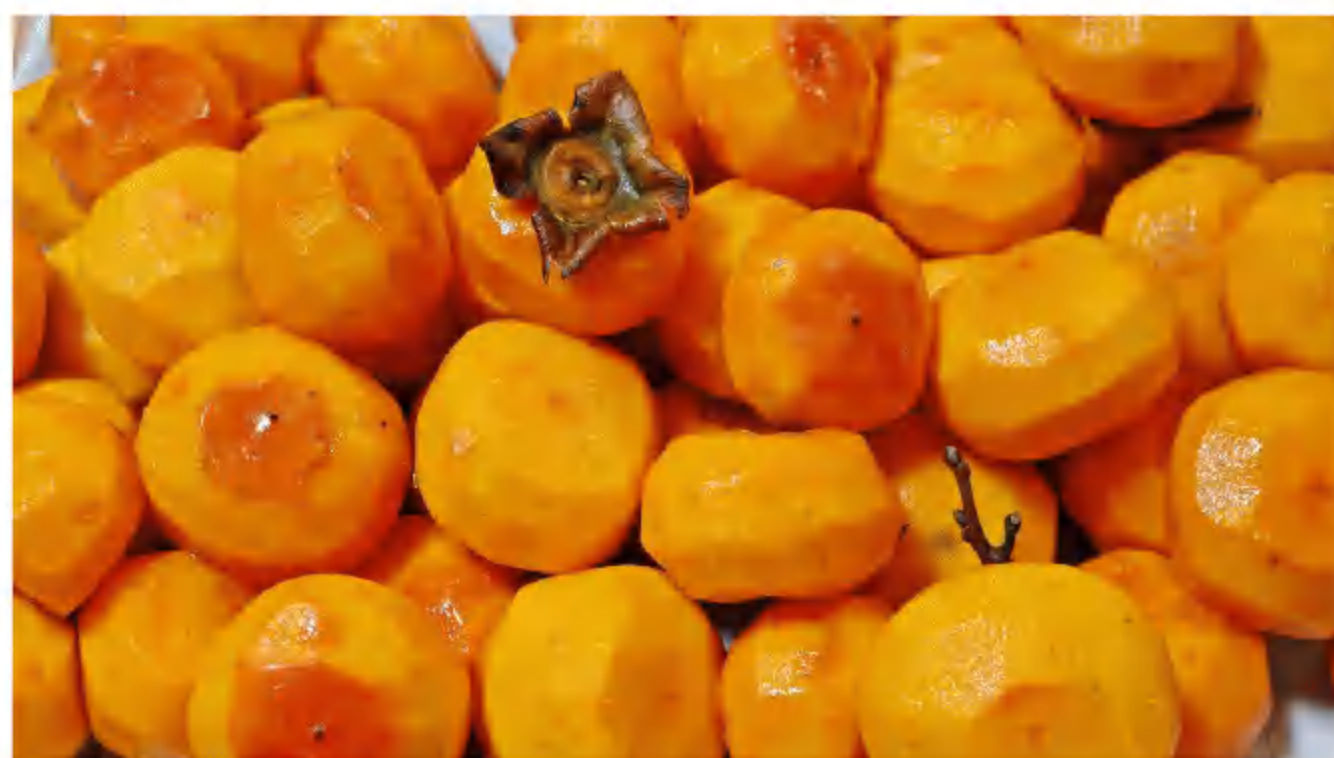
## ②原料选择

选择充分光滑、无破损、无黑斑的柿子。  
克重在**160g-180g**之间的柿子用作桔露柿的原料。



## ③追熟处理

将柿子放置在通风、阴凉、干燥的地方,一般放置3至7天,等到柿子颜色一致并**完全成熟**,此举能增加柿子的糖分并软化果肉,使其更适合制作柿干。



## ④去皮处理

结合**机器去皮**和**人工去皮**的方式。机器去皮效率高,但可能无法完全去除所有柿子皮,因此需要人工进行补充去皮。



## ⑤吊柿干燥

去皮后的柿子用绳子一颗颗地吊起来,悬挂在通风、阳光充足的地方进行晾晒,晾晒时间一般为20至30天。此举去除柿子中的水分,增加糖度。



## ⑥摆网干燥

将晾晒至一定程度的柿干单个摆在特制的网上进行干燥,定时翻面让其保持较好的颜色,同时进一步去除柿子中的水分,增加糖分,易保存。

# 桔露柿<sup>®</sup> 工艺特点

- ✓ 水分含量较高, 内里稠浓水润, 流心明显。
- ✓ 糖分高, 软嫩香甜。
- ✓ 不熏硫也能保持好颜色。

- ✓ 加工时间有限制, 加工周期不超过45天。
- ✓ 对原料和制作工艺要求较高。
- ✓ 自然吊晒干燥过程中遇到雨天高湿的天气, 对质量有较大影响。
- ✓ 全是手工制作, 成本高、加工量受限制。
- ✓ 柿干含水量高, 赏味期限短, 不易储存, 物流及贩卖条件受限制。



# 老柿饼 产品介绍

古法手作 每一口都是回忆

- ✓ 传统手作, 自然上霜
- ✓ 口感经典, 甜糯可口
- ✓ 制作工艺成熟稳定
- ✓ 外观饱满圆润, 符合传统审美

水分含量: 27.5%-29.5%



# 老柿饼 好柿成霜

柿干上的白色柿霜为柿干本身自然转换的糖分

**入口即化 甜而不腻**



# 老柿饼工艺介绍



## ①原料采集

在每年的**霜降**采收柿子,此时已经达到了最佳的成熟状态,柿子经过霜打后,有利于柿子中糖分的积累,使得柿子的口感更加甜润。



## ②原料选择

选择充分光滑、无破损、无黑斑的柿子。  
克重在**140g-160g**之间的柿子用作老柿饼的原料。



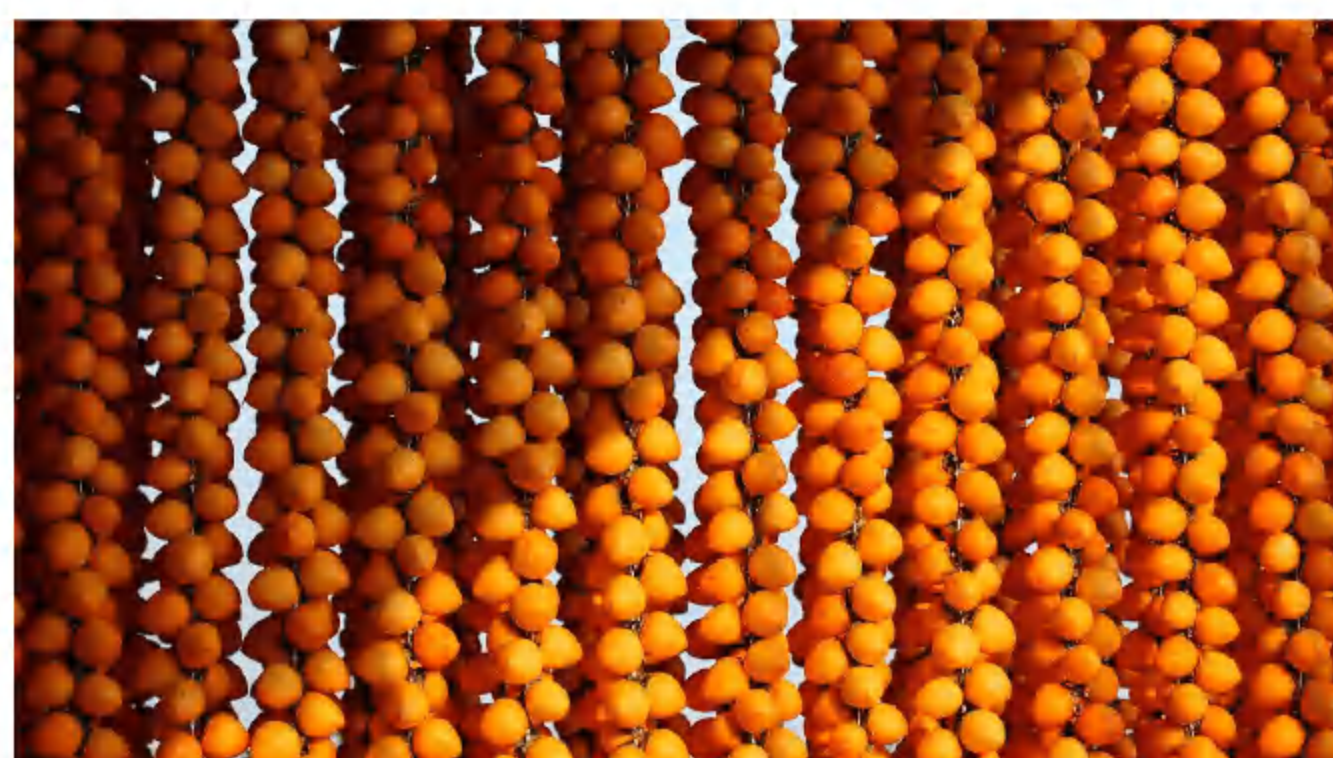
## ③追熟处理

将柿子放置在通风、阴凉、干燥的地方,一般放置3至7天,等到柿子颜色一致并**完全成熟**,此举能增加柿子的糖分并软化果肉,使其更适合制作柿干。



## ④去皮处理

结合**机器去皮**和**人工去皮**的方式。机器去皮效率高,但可能无法完全去除所有柿子皮,因此需要人工进行补充去皮。



## ⑤吊柿干燥

去皮后的柿子用绳子一串串的吊起来,悬挂在通风、阳光充足的地方进行晾晒,晾晒时间一般为30天以上。此举去除柿子中的水分,增加糖度。



## ⑤叠饼干燥

吊晒后的柿子下架,放在苇箔上,定时翻面,干燥去涩。柿子皮盖在顶上,出水分较快,时间会给它穿上漂亮的白霜,捂的时间越久白霜长得越多。

# 老柿饼工艺特点

- ✓ 水分相较于桔露柿含量较低。
- ✓ 上霜后,糖分更高。
- ✓ 吃起来有嚼头。

- ✓ 加工时间有限制,加工周期不超过45天。
- ✓ 对原料和制作工艺要求较高。
- ✓ 自然吊晒干燥过程中遇到雨天高湿的天气,对质量有较大影响。
- ✓ 全是手工制作,成本高、加工量受限制。
- ✓ 柿干含水量低,赏味期相对较长,冷藏条件下可以周年贩卖。



# 烤柿片产品介绍

八斤鲜柿子 一斤好柿片

## ✓ 不硬不软, 有嚼头

烤制后的柿片水分低, 糖度很高, 不涩口。

纤维细嫩有嚼劲, 外表干燥不粘手。

## ✓ 天然美味, 拒绝添加

0添加剂、无熏硫, 最大程度保留了柿干的原来的味道。

水分含量: 17.5%-19.5%



# 烤柿片加工方式

## ①原料收获

在每年的霜降采收柿子,此时已经达到了最佳的成熟状态。

## ②原料选择

选择新鲜、成熟、无病虫害的柿子作为原料。

## ③去涩追熟

选择好的柿子做自然追熟和去涩处理。

## ④冷冻储存

去涩后的柿子放入冷冻保存。

## ⑤去皮切片

冷冻后的柿子进行去皮和切片处理。

## ⑥低温烤制

低温烤制10小时。



# 烤柿片工艺特点

- ✓ 烤制工艺使得柿子的香甜味更加浓郁。
- ✓ 完全成熟柿子加工，糖度高，不发涩。

- ✓ 原料冷冻保存，加工周期相对较长。
- ✓ 烤制工艺稳定，不受自然天气影响。
- ✓ 可以规模化生产，提高产量，品质稳定。
- ✓ 糖度高水分低，保质期相对较长。





# 公司简介及质量保证

公司介绍 | 发展里程 | 质量保证

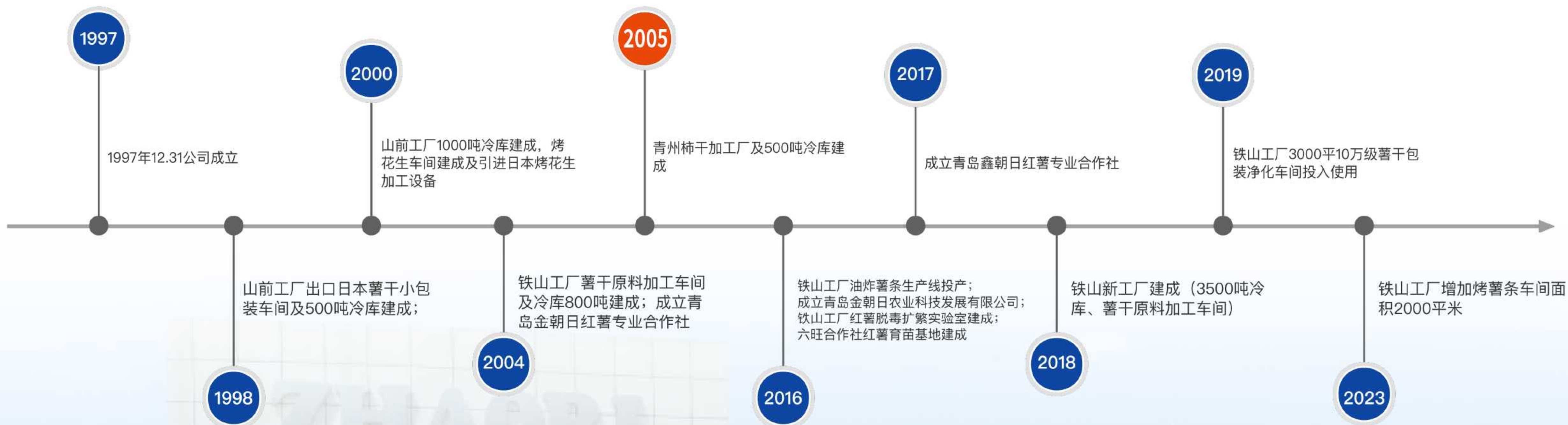
# 公司简介

公司成立于1997年12月31日，注册资金3000万元，固定资产投资已达1亿元，现占地面积46620平方米，车间总面积25400平方米，其中拥有10万级食品净化车间2500平方米，冷库储藏能力5000吨，现有铁山和青州二处加工基地。



青島朝日食品有限公司  
QINGDAO ZHAORI FOODSTUFFS CO., LTD.

# 发展里程



# 质量保证体系

## 工厂标准化生产流程

契约柿子种植基地+工厂标准化生产,保证了食品的安全

## 建立产品质量追溯体系

任何一件产品都可以通过这一体系,查询到从原料到成品发货的所有信息,实现了“从田地到顾客手中”的全过程追溯。

## 建立产品质量追溯体系

- 工厂自检:各关键生产环节道道检测,安全更放心。
- 第三方机构检测:依托第三方检测机构,把脉产品质量更可信。
- 官方机构送检:官方机构定期送检,质量监督把关更权威



BRC证书  
(2006年取得)



有机JAS(日本)证书  
(2003年取得)



有机EU(欧盟)证书  
(2003年取得)



有机NOP(美国)证书  
(2003年取得)



GAP证书  
(2008年取得)



中绿华夏有机认证证书  
(2003年取得)



# 朝日柿干加工能力

影响质量、成本以及加工量的不可控因素

## 柿子小年

柿子歉收, 原料成本提高, 加工量受影响

## 自然灾害

收获前遇台风, 柿子被吹落在地下, 柿子歉收, 柿子质量也会下降,  
影响质量、成本和产量

# 加工特点与生产能力

## 桔露柿<sup>®</sup>

### 加工特点:

加工时间受限制, 周期短

对原料和制作工艺要求严格

自然吊晒干燥, 受雨天高湿天气影响大, 可能导致成品合格率为零

全部手工制作, 成本高, 加工量受限

水分高, 保质期短, 影响物流及贩卖

包装后约20天开始上霜, 影响外观

### 生产能力:

正常年景下, 朝日青州工厂年稳定加工量**30吨**, 最大加工能力**50吨**



# 加工特点与生产能力

## 老柿饼

### 加工特点:

加工时间受限制, 周期短

自然吊晒干燥, 受雨天高湿天气影响大

全部手工制作, 成本高, 加工量受限

水分相对较低, 需冷藏物流和贩卖

包装时已上霜

### 生产能力:

正常年景下, 朝日青州工厂年稳定加工量100吨,

最大加工能力300吨



# 加工特点与生产能力

## 烤柿片

### 加工特点:

原料追熟后冷冻保存, 延长加工期限, 扩大产量

烤制工艺稳定, 不受自然条件影响, 可规模化生产, 品质稳定

糖度高, 水分低, 保质期长, 可常温或冷藏物流及贩卖

### 生产能力:

柿子丰收的正常年景, 朝日铁山工厂年可加工**300吨**成品, 最

大加工能力**600-800吨**

