

ZHAORI[®]
青岛朝日食品
SINCE 1997

高端零食

朝日薯干

红薯全产业链 值得信赖

青岛朝日食品有限公司

青岛朝日食品有限公司
QINGDAO ZHAORI FOODSTUFFS CO., LTD.

目录

CONTENTS

01

高端零食

02

产品系列

03

红薯全产业链

04

公司介绍

05

质量保证

01

高端零食

健康食材 | 配料干净 | 0添加 | 0脂肪 | 自然甜味 | 富含膳食纤维 | 拒绝过度包装

健康食材—红薯被誉为“长寿食品”

0添加、0脂肪、不加外来糖、富含膳食纤维、营养全面且丰富

现代医学深入揭示了甘薯的丰富营养，特别富含维C、维E及钾元素。科学家发现其独有胶原粘液蛋白，对维护动脉血管弹性至关重要，有效预防动脉粥样硬化。



配料干净

自有种植基地，科学统一管理

- ✓ 原料红薯来自北纬36度黄金种植区，南临黄海，无污染，昼夜温差大,175天超长生长期。
- ✓ 为确保红薯原料安全，每块种植基地公司都派驻技术人员进行指导检查，严格实施“统一供应种苗、统一田间管理、统一防治虫害、统一施用肥料、统一收获运输的管理模式”，

不加糖不无油

制作不添加任何糖分和油脂，仅依靠红薯本身的自然甜味和口感，适合追求健康饮食的人群。




0添加*

*整个薯干加工过程中没有使用任何的食品添加剂、防腐剂、加工助剂等

 无食品添加剂

 无防腐剂

 无加工助剂



 零添加

0脂肪 美味又营养

健康无负担

它既能满足口感需求，又不会增加额外的脂肪摄入，有助于维持健康的体重和体态。

口感丰富，美味不减

尽管脂肪含量为0，但薯干依然保留了红薯的天然香甜和独特口感，让消费者在享受健康的同时，也能满足味蕾的需求。

0

每百克脂肪含量为零



自然甜味，吃多少都不腻人

自然糖化

- 收获后的红薯不能马上加工，必须经过糖分转化。
- 加工前，每一批红薯都要经过实验室的糖度检测，糖度达标后才能进入生产线加工。
- 甜味源自红薯淀粉的自然转化。

0添加外来糖，自然的甜才是真正的甜

无添加任何外来糖类，包括蔗糖、甜味剂、糖浆、葡萄糖等



0添加外来糖

富含膳食纤维

朝日薯干每百克膳食纤维含量：5.6g—9.2g

1、防治便秘

帮助预防便秘，促进肠道蠕动，清除肠道废物，保护肠道健康

2、增强饱腹感

增加饱腹感，有助于控制体重，适合减肥人群。

3、调节血糖

有助于控制血糖水平，对糖尿病患者有益。

4、降低胆固醇：

有助于降低血液中的胆固醇含量，预防心脑血管疾病。

5、辅助降血压

通过调节体内钠钾比值，有助于降低血压



其他水果的膳食纤维含量

*以每100克可食用部分计

木瓜

2.6

苹果

2.4

梨

3.1

蓝莓

2.4

黑加仑

4.3

香蕉

2.6

菠萝

1.2

橙子

0.6

葡萄

0.9

拒绝过度包装 还原产品“本味”

包装优势

- 脱氧剂吸收袋内氧气，避免发霉
- 封口严密，保证包装安全性
- 未经高温处理，保持原营养与风味
- 脱氧效果佳，延长保质期
- 产品颜色保持良好，不发黑

包装缺点

- 袋子破损或漏气可能在潮湿季节发霉
- 开袋后需一次性食用或冷冻保存
- 包材成本高
- 加工过程控制严格，生产效率稍低



02

朝日薯干产品系列

有机朝日薯干 | 自然红薯干 | 蜂蜜紫薯干 | 精制地瓜棒



扫码下载详细产品资料

有机朝日薯干—农林黄金®芋

大片

有机农林黄金®芋



短条

有机农林黄金®芋



小条

有机农林黄金®芋



烤薯块

有机农林黄金®芋



BRC证书
British Retail Consortium



有机JAS (日本) 证书
Japanese Agriculture Standard



有机EU (欧盟) 证书
Organic EOS (EU) Certificate



有机NOP (美国) 证书
Organic NOP (USA) Certificate



GAP证书
Good Agriculture Practice



中绿华夏有机认证证书 (COFCC)
China Organic Food Certification Center

有机朝日薯干

大片

有机安纳红心®芋



小片

有机安纳红心®芋



烤薯仔

有机朝日薯干



蜂蜜紫薯棒

有机朝日薯干



BRC证书
British Retail Consortium



有机JAS(日本)证书
Japanese Agriculture Standard



有机EU(欧盟)证书
Organic EOS (EU) Certificate



有机NOP(美国)证书
Organic NOP (USA) Certificate



GAP证书
Good Agriculture Practice



中绿华夏有机认证证书(COFCC)
China Organic Food Certification Center

自然红薯干

大片

自然红薯干



长条

自然红薯干



薯仔

自然红薯干



小片小条

自然红薯干



蜂蜜紫薯

大片

蜂蜜紫薯



手切片

蜂蜜紫薯



碎片

蜂蜜紫薯



精制地瓜棒

一口吃
烤薯条

精制地瓜棒



烤薯条

精制地瓜棒



一口吃
薯条

精制地瓜棒



薯条

精制地瓜棒



带皮薯条

精制地瓜棒



03

红薯全产业链

青岛朝日食品有限公司已经拥有500平米的红薯脱毒扩繁实验室，5000多平米的红薯育苗温室大棚，利用红薯加工的废弃物制造有机菌肥，实现农业大循环发展战略。通过大力发展种植合作社和家庭农场，确保红薯原料的质量安全。公司将沿着红薯全产业链建设的既定方针战略，在红薯育苗、红薯基地建设、红薯储藏、红薯深加工等方面加大投入，早日实现在红薯深加工领域全国一流，全球领先的红薯全产业链深加工龙头企业的目标。

500平米的红薯脱毒扩繁实验室

50棵脱毒原苗经过扩繁增殖，到几百万棵脱毒种苗，只为收获安全健康的生产原料

脱毒

当病毒侵染甘薯苗后，在甘薯体内是分布不均匀的。由于病毒在甘薯体内的扩散速度没有甘薯茎尖生长点的细胞分裂生长速度快，所以在甘薯茎尖的最前端几乎是没有病毒的。利用这个无毒的茎尖部分再生得到的就是甘薯脱毒苗。

扩繁

茎尖在无菌环境中进行组织培养，诱导形成愈伤组织，就实现了脱分化，进而再生形成完整的植株。重生的幼苗再经过病毒检测，不含有病毒的再生苗就是健康脱毒薯苗。薯苗大量扩繁后在无菌环境下，温度25°C-30°C继续培养一个月，即可用于大规模种植。



育苗种植

02

优质产地

山东丘陵地区的优良土壤和适宜的海洋气候特别适合甘薯的生长，使之个大味美，软糯香甜。



海洋气候



优质土壤



日照充足



丘陵地带

红薯种植

红薯原料全部来自于公司的**8000亩**自有种植基地。

基地有机种植面积达到**2700亩**，整个种植过程不使用化肥农药，按全球良好农业规范(GLOBAL GAP)严格管理。



收获储存

03

收获

- 收获必须霜降之前完成
- 收获后的红薯，根据加工不同产品和需求进行分级

储存

- 根据不同产品加工时间，来决定红薯原料储存场所和储存时间。
- 原料储存温度保持11度15度，湿度保持在80%-85%。
- 储存过程中，同时进行红薯自然糖化，储存时间越长，糖化程度越好



专业生产设备

- ✓ 公司引进先进的红薯加工设备以及小包装的各类自动包装生产线。
- ✓ 拥有食品干燥、烤制、杀菌等国内先进的生产设备和生产设施。

标准化操作流程

工厂制定了详细的生产工艺流程和操作规程，确保每个环节都按照既定标准进行。提高产品的稳定性和安全性。



严格卫生管理

朝日拥有10万级食品净化车间，保证产品的微生物标准大大低于国家标准，完全工厂化生产，洁净车间更安心。

质量监控与检测

出厂前都要经过四人一组的三次检测和先进的食品检测设备检测。



循环农业

06

循环农业，绿色发展

朝日食品秉承可持续发展理念，打造节能环保优质产业链。
利用生产环节中产生的原料残余再加工成有机肥料，保证土壤不受污染，提升资源在利用率。



04

公司介绍

青岛朝日食品有限公司是一家以红薯深加工为主的外向型出口企业，核心产品包括：薯类系列制品/花生等干果制品/柿干山楂干等果干产品，主要出口日本/美国/韩国等。

公司介绍



8000亩

自有种植基地

500m²

种苗脱毒实验室

46620m²

工厂总面积

10万级

食品净化车间

5000吨

冷库储存能力

2处

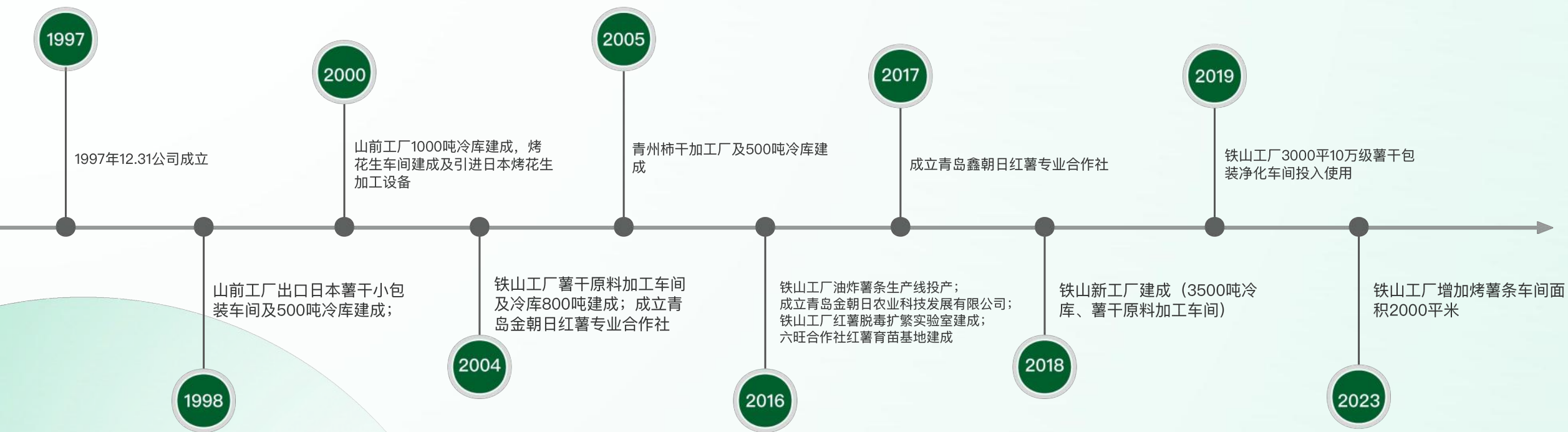
黄岛+青州两处加工基地

青岛朝日食品有限公司

公司成立于1997年12月31日，注册资金3000万元，固定资产投资已达一亿元，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3000平米，冷库储藏能力5000吨，现有黄岛和青州二处加工基地。公司拥有从日本引进先进的红薯加工设备以及小包装的各类自动包装生产线，同时拥有食品干燥、烤制、杀菌等国内先进的生产设备和生产设施。公司持续发展的保证是高端的产品质量和公司的信誉以及创新的企业管理水平，公司的产品质量非常稳定，深受国内外一流大超市的信赖和认可，在消费者中已经树立了良好的品牌形象。



发展里程



05

质量保证

有机食品质量保证

01

根据中国绿色食品发展中心统计，有机食品占中国国内食品市场份额不到**0.5%**左右，
尽管当前占比不高，但我国有机食品消费以每年30%以上的增长速度在持续增长

种植过程的有机认证

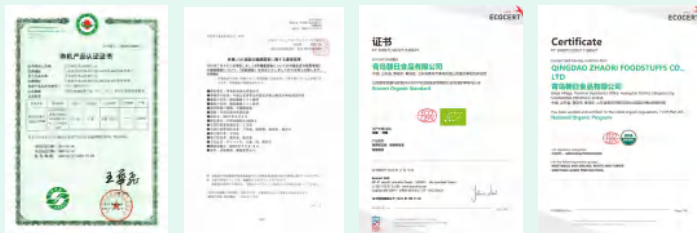
有机种植就是不用化肥和农药，利用红薯加工的废弃物制造有机菌肥来滋养土地，没有化学农药和化肥的残留，食品更安全。



朝日农场监测报告

加工过程的有机认证

有机食品的加工、贮藏和运输等环节都需要经过专业机构的认证和监管，确保有机食品在各个环节都符合有机农业的原则和标准。



有机证书

全程可追溯

有机食品的加工、贮藏和运输等环节都需要经过专业机构的认证和监管，确保有机食品在各个环节都符合有机农业的原则和标准。



中国有机产品认证码



工厂标准化生产流程

我们的甘薯原料经过严格的水洗/高温蒸煮/人工去皮/切制/烘干/修剪/包装等工序，整个过程完全工厂化生产，加工过程执行出口日本同类产品标准。



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，查询到从原料栽培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。



三重安全监测，严把质量关

- 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



感谢观看
THANK YOU

青岛朝日食品有限公司