

台灣農產品外銷宣導

承擔責任，建立供銷互信 秉持良心，營造供需雙贏

—強匠冷凍食品公司

文圖 | 蔡佩娟 部分圖片提供 | 強匠冷凍食品公司

進入屏東縣內埔工業區不久，「強匠冷凍食品」招牌高掛在一棟占地廣闊的建築物上方，顯著卻不誇耀；門口多輛大型冷凍車在不大的前庭進進出出，一輛裝載完畢，俐落地開出裝載區，另一輛緊接著開入冷凍庫裝載口，繁忙地進行裝載作業，讓人不禁好奇，這家在超商、大賣場、傳統市場都不見品牌的公司，裝載量怎麼如此驚人？到底賣什麼產品？

產品繁多·堅持品質

翻開產品目錄，哇！產品怎麼這麼多！從烤雞、烤肋排、炸雞塊、裹粉柳葉魚、魚條、魚排到漢堡肉、花枝丸、花枝捲…，應有盡有，董事長石造華一邊拿著目錄、一邊笑著介紹，「光是類別就區分為 6 大類，由於篇幅有限，還有很多產品沒列在上面咧！而且大多數產品都申請 CAS 認證呢！」

強匠冷凍食品創立於 1991 年，剛開始只是家小型食品加工廠，如今已成為涵蓋肉製品、魚漿、水產加工、生鮮魚片、熟食等調理食品的大型 CAS 食品加工廠，資本額也從初期的數十萬元發展為 2 億 6,000 萬元，石造華強調，該公司能

持續成長，除了敏銳的眼光外，最重要的是品質的堅持。

他說，該公司以食品代工為主要經營形態，屬 OEM 工廠，專門提供早餐店、飯店、西餐廳、咖啡館簡餐、團膳、學校營養午餐、自助餐、傳統市場等通路，國內許多知名品牌也是該公司的合作對象，



原料與產品分屬不同冷凍庫，分開管理



強匠經常舉辦參觀活動，讓消費者、學校營養師、團膳採購人員了解工廠作業

在全國各地都有盤商，提供高效率的物流配送服務，因此，雖然市面上看不到打出「強匠」品牌的商品，但消費者也許常常食用強匠的產品喔！

品質控管·嚴格自律

在計畫性的經營腳步下，強匠於1999年通過食品工業研究所CAS品質認證，無論文件作業、品質檢驗、機器設施、衛生管理審核，經營團隊都以最嚴格的標準自律，CAS的查驗也由「普」級水準提升為「良」級水準，這也是國內知名品牌願意與該公司合作的最大原因。

但強匠並不以此自滿，為提高品質控管機制，2004年更引進HACCP危害分析系統與ISO9001:2000品質管制作業制度，食品安全的控管，自原料源頭、加工製造、包裝、儲藏，再到運輸銷售，每一個環節通通納入品管系統。

強匠產品屬冷凍食品，理論上，品溫在凍結點以下的食品就可稱為冷凍食品，但世界各國為確保冷凍食品的品質，保障消費者的飲食安全，法規上也對冷凍食品加以定義，強匠品管課長潘梅芬以CAS認證為例，其對冷凍食品的定義也採取國際的看法，首先，冷凍食品需先經過前處



原料加工過程都經過批次管理



工作人員將雞腿「整修」為蝴蝶腿

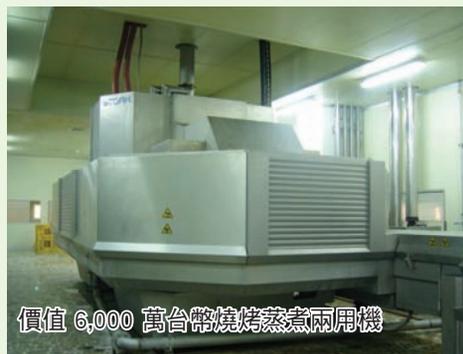
理與加工調理作業，並經急速冷凍保持凍結狀態，且產品品溫保持在 -18°C 以下儲運販售的包裝食品，從該項定義即可看出 CAS 認證對冷凍過程及溫度控制的嚴格要求。

安全把關·提升價值

強匠冷凍食品公司對品溫的要求甚至比 CAS 要求還高，例如擁有多棟最先進的冷凍冷藏倉儲管理設備，溫度設定在 -25°C 、 -31°C ，且原物料與產品分開存放，避免交叉污染。只見工廠現場有些員工正操作真空滾打機，有些員工操作低溫真空攪拌機或自動成形裹漿粉機，一排排原料經過連續式油炸機、燒烤機或煙燻機後，再經由輸送帶送進急速冷凍機，進入包裝室，製程快速穩定。由於作業動線規劃得宜，產品從加工、包裝作



工作人員要經過氣浴室才能進入工作現場



價值 6,000 萬台幣燒烤蒸煮兩用機

業到裝卸配送，全程一律採低溫作業。

除了品溫的控制外，CAS 對冷凍食品的檢驗包含各個層面，舉凡官能檢查與異物（如毛髮、金屬物等）、添加物、包裝、標示項目、化學物質、微生物，都在檢驗範圍，對消費者而言，是提高食品安全最佳的把關。舉例來說，強匠的人氣產品雞塊、卡啦雞腿堡，由於是油炸產品，CAS 規定粗脂肪要在 13 以下、過氧化價在 10 以下，以避免消費者食用脂肪含量過高的油炸品，保障消費者的健康與飲食安全。

巨額投資·眼光獨到

1994 年，強匠完成二廠擴建，廠房面積擴增為 2,500 坪，引進世界一流的生產設備，其中以 6,000 萬元巨資購買



產品最後都會經金屬探測器檢驗



小心檢控，確保全程低溫處理

世界第一品牌荷蘭製 Stork 雙螺旋式燒烤蒸煮兩用機，是全台首座、也是亞洲第二座高科技烘烤機，這條全熟燒烤線被業界稱為「黃金燒烤線」，每小時可烤出 1,200 隻全雞，雞塊、漢堡類製品更高達每小時 3 噸以上產能。由於特殊的熱交換及熱風循環系統，使每個產品均勻受熱，絕無死角，確保產品的一致性與規格化。石造雄直誇，「比較第一個產品與第一萬個產品，兩個產品的品質、色澤、口味竟然完全一致，溫度竟可控制得如此精確，促使我們做出如此大膽的投資。」由於眼光精確，燒烤食品目前己成為強匠最主力也最具代表性的產品。

有人說，創業的背後，都有一個精彩的故事，石造華夫婦從小型食品加工廠做起，一人負責生產、一人負責銷售，

到現在，擁有組織完善的經營團隊與銷售網路，從單一化到多元化，歷經成長與蛻變，成為台灣食品工業重要的一環，所展現的旺盛生命力，令人佩服。[豐]

小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網符 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。



「不織布蔬果套袋」

透氣PE膜外層+覆合纖維不織布內層

- 防曬、防水傷
- 防果實蠅、防鳥
- 不怕風雨侵襲，而導致套袋破損
- 透光性好，透氣度佳

威欣利實業有限公司

桃園縣龜山鄉文明路66-2號
 TEL: 03-3288547 FAX: 03-3278819
 E-mail: lee59315@ms51.hinet.net
<http://www.welsonli.com.tw>

甜柿套袋

不易裂果，果色漂亮，果粒均勻，比較重



火龍果套袋

口感好且著色性佳

