產銷專欄

安全美味精心嚴選的產銷履歷驗證 土鳳梨酥



文圖／陳世芳、林錦宏

近幾年微熱山丘的堀起，每逢假期南投市八卦山脈湧入人潮車潮，只爲了嚐一口土鳳梨酥的滋味，全國也掀起一波波跟進土鳳梨酥的熱潮，加工業者對鳳梨原料需求大增，直接與農民契作，振興鳳梨銷售價格，也拉起了整個鳳梨產業鏈的微笑曲線。鳳梨酥要吸引消費者再三回味，內餡實在、口感好吃不甜膩是關鍵，製作鳳梨酥之餡餅業者爲了搶攻這場本土糕點再創新之商機，都卯足全力強調材料選用在地生產的土鳳梨，在全國9,029公頃鳳梨田的生產農友，除了告訴消費者鳳梨是在地生產，新鮮美味之外，如何讓自家鳳梨加值，得到加工業者青睞大量採購？

南投市鳳梨生產合作社理事主席賴信雄與全體社員，秉持創社理念，堅持對臺灣水果天然原味，不要香精，不要色素，不要防腐劑及漂白劑，要讓天然的滋味，慢慢感動消費者味蕾的創社理念。以合作社員栽種的台農二號鳳梨(俗稱土鳳梨) 爲原料，製作專業土鳳梨餡與鳳梨果醬，爲建立對消費者負責任的安全衛生食品生產體系，合作社食品廠於100年6月通過HACCP及ISO22000食品安全管理系統驗證，社員覺得做到這樣已經夠國際水準了吧，不過本土客戶新東陽食品公司卻指名要產銷履歷驗證的鳳梨餡。

爲了迎合顧客的要求，合作社今年初刻不容緩在本場輔導下，積極教育農民從選擇優良品種、整地、施肥、病蟲害防治、收穫等生產栽培管理過程，依據鳳梨產銷履歷良好農業規範操作，並將產銷過程逐項紀錄，協助社員將紀錄登打至產銷履歷資訊系統，南投市鳳梨生產農場在8月31日取得暐凱驗證公司驗證通過。而鳳梨餡屬於加工產品，還需要紀錄原料前處理、冷凍、解凍、投料、拌煮、靜置、包裝過程，同時進行食品廠之驗證，也在7月26日取得第一家鳳梨餡加工廠產銷履歷驗證書，因此，順利取得新東陽鳳梨酥內餡的訂單，更廣受各大品牌及烘焙師傅指定爲推薦用餡，名聲在業界傳開之後，非凡電視台在中秋節前特別專題報導。合作社林稷治總經理表示，經過驗證，產品安全有保障，客戶信心大增，常常供不應求，今年鳳梨產銷履歷驗證面積1.8公頃，明年將擴大驗證面積10公頃，合作社也自創六月旺來土鳳梨酥品牌，想要吃到安全有身分證的鳳梨酥或鳳梨餡，可向該社洽購，並上網至農委會農產品安全追溯資訊網，就可以查詢到從原料到餡料的產製過程。讓消費者享用安全美味、精心嚴選的產銷履歷驗證土鳳梨酥。



▲南投市鳳梨生產合作社產銷履歷鳳梨通過驗證



▲鳳梨餡加工過程衛生流程把關嚴格



▲六月旺來土鳳梨酥