

佳格：安全健康的美丽风景

□ 本刊记者 王向龙/文



健康的食用油、美味的坚果饮、营养的人参饮……近年来，台湾佳格集团旗下的多力品牌的健康营养食品，正持续带来一股健康风暴，成为国内众多消费者的首选食品。

多力健康食品的魅力在哪？走进佳格投资（中国）有限公司太仓工厂，你就会发现这健康风暴背后的诸多“秘密”。

注重细节管控 确保产品高品质

为了提供安全美味的食品，实现消费者的美食体验，必须防止一切可能影响食品安全的因素侵入。作为台湾第一大健康食品公司，佳格把食品安全责任始终作为自己的首要目标。在佳格的每一家工厂里，保证产品健康安全是他们始终坚守的承诺。

8月5日，记者在佳格太仓工厂，见证了他们对食品品质严格把控的全过程。

在按照要求穿工作服、戴卫生帽、洗手消毒等后，记者进入厂区的参观通道。只见整洁、清爽的车间里，一台台生产设备有序排列，高效运转。这里的油脂生产全部为封闭式自动化生产，通过电脑管控、监测各道生产工艺和各个产品指标，数千平方米的生产车间里，只有很少的员工在电脑前有条不紊的操作。



自动化立体仓库

油脂精炼主要包括中和、冬化、脱色、脱臭等工序，记者注意到，在佳格太仓工厂每个工序的操作场所，都设有不同工艺的“流程操作”看板，清楚地描述着每道工艺的操作要求和关键点。

工欲善其事，必先利其器。佳格将这个理念运用到食品生产中。在精炼车间，记者看到一台台国外进口的先进设备，一排排整齐有序、标示清晰的锈钢管道，整个生产过程在全封闭的状态中进行，确保了油品精炼生产过程中不受任何外来物的污染，保证了品质安全。太仓厂厂长迟华忠介绍说，为保证产品品质，工厂在生产工艺上进行了多项创新。比如针对葵花籽油特点，采用了创新智能阶梯控制式冬化结晶工艺，使得产品晶莹剔透，产品品质也远远优于国家标准的要求。在脱臭工艺上，采用两塔并立优化脱臭工艺，并采用超级RO水产生洁净蒸汽，以此来保证油品安全；食用油生产全程使用“充氮保鲜工艺”，不添加任何抗氧化剂，包括原油储存充氮保护、精炼脱臭后充氮保护、一级油储存充氮保护、灌装过程充氮保护等，在国内该项技术多



佳格专用码头



脱色



过滤系统

力首先自主开发使用并引领了行业的技术革新。

在工厂的检测室里，液相串联质谱仪、气相串联质谱仪、红外光谱仪等一应俱全，检测项目覆盖国内标准要求以及国际上领先产品标准要求的全部。检测中心邱雅凰博士介绍说，他们每天都



要按照规定对每一批次产品进行检测，并第一时间将检测结果反馈，以持续保证产品的品质。

而这些，其实还只是最常规的项目。

在太仓工厂，安全管理上还有很多自己的独特之处，比如，在工厂的近旁有一个佳格自己的专属货运码头。迟华忠告诉记者，与传统装卸方式不同，航运来的毛油在到达码头后，通过工厂专门设立的地下输油管道直接进入毛油罐，避免了装卸过程中可能带来的安全风险。记者看到，在原料油接收区，每个输油口都加装了铅封装置，上面详细记录了锁定的时间和责任人，可以避免接收原料油



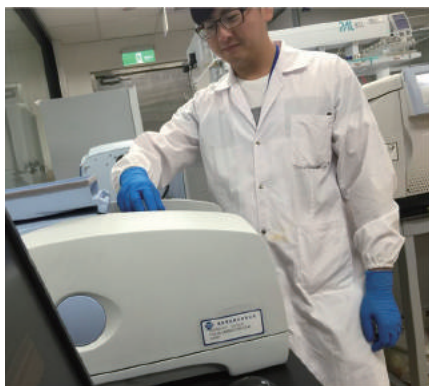
液相串联质谱仪



气相串联质谱仪



气相色谱仪

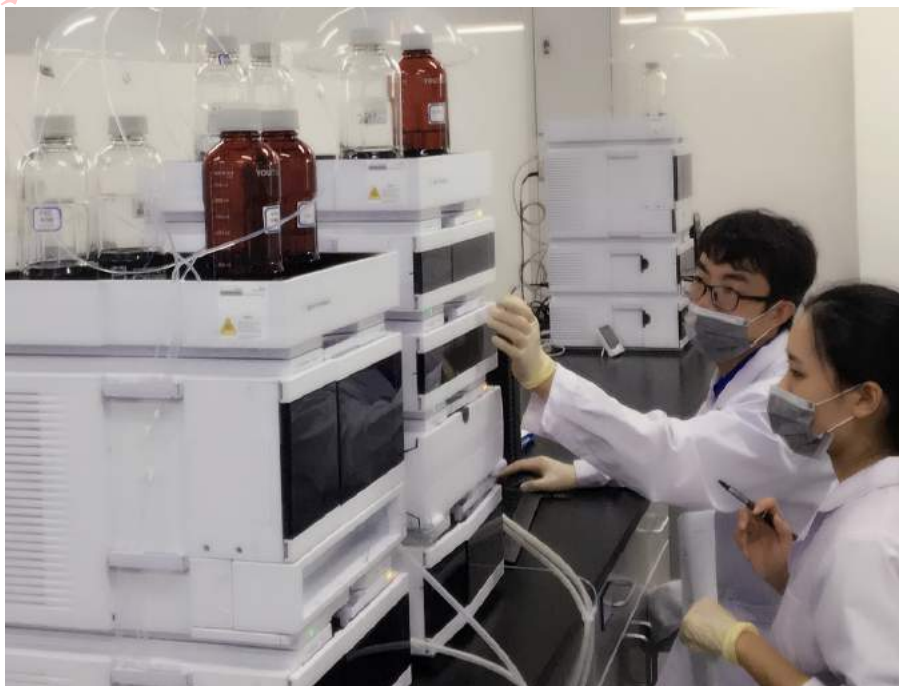


红外光谱仪

时混入不合格的产品。而且，在工厂的收货管线等诸多装置上，也都专门安装了铅封装置，并严格管理，以避免一切不安全因素影响产品质量。

在保证产品质量安全的同时，佳格对员工的关爱也体现于每一个细微处——在生产车间入口处，设立了专门的更衣间，消毒、防护用品一应俱全；在检测室等多处场所，配备淋浴装置与洗眼器，保证员工一旦碰到危险物质或异物进入眼睛，可以在最短时间内进行快速清洗……

在佳格太仓工厂，处处都体现着对食品安全的用心及对员工的关爱。



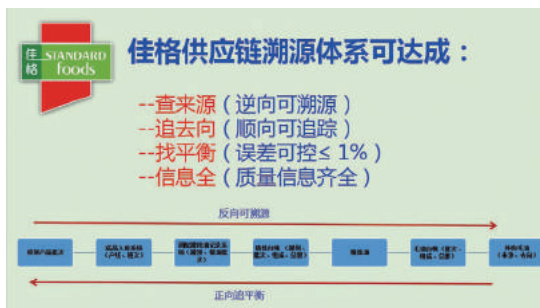
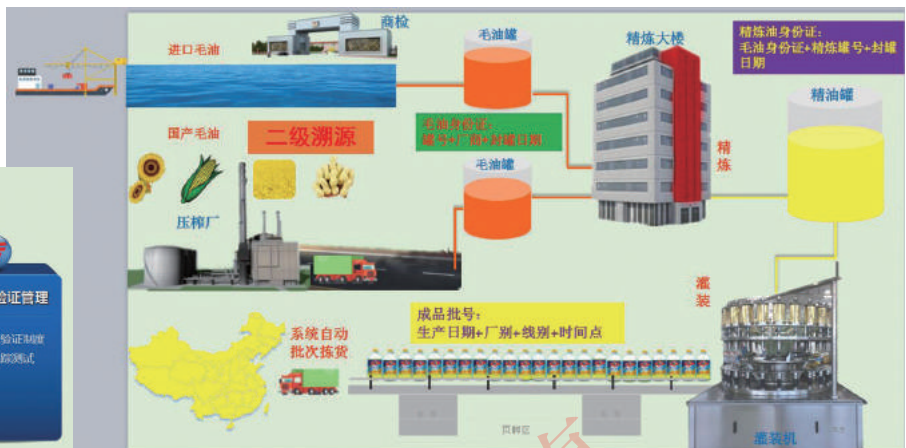
质检人员在用液相色谱仪进行检验

完善质量体系 打造安全供应链

“保证品质、满意顾客、防患未然、持续改善”……在佳格，食品安全理念已经贯穿到每一个生产环节中，构成了一个完整的食品安全链条。

迟华忠介绍，佳格在所有的工厂都采用统一的安全管理体系方案，并建立了完善的品质保障体系，包括 FSSC22000 食品安全管理体系、ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、IFS 国际食品安全标准（佳格集团是目前国内唯一通过 IFS 认证的食用油企业）等。同时，佳格所有的工厂全面实施了危害分析和关键控制点（HCAAP）体系。近年来，佳格更是不断提升，不断完善自身的食品安全管理。

兵马未动，粮草先行。佳格首先把质量管理延伸到供应商层面，建立了健全的三大类供应商（食用油、原辅料、包材及助剂）评鉴及核准制度，对于不同的供应商分别建立了严格的筛选和审核体系——从供应商的物料风险评



的食品风险做到防患于未然。迟华忠告诉记者，每年公司都会对供应商进行至少一次的评鉴，以确保供应商符合佳格集团食品安全体系要求。而每一批原材料从供应商处抵达佳格的工厂时，他们都会有统一的产品检验和验收的标准——

源体系。迟华忠介绍，毛油（包括国外进口和国内压榨）进入到工厂的毛油罐后，同一批次的毛油就会生成一个单独的“毛油身份证”，包括：罐号、厂商、封罐日期等信息。毛油经过中和、冬化、脱色、脱臭等多重精炼工艺后，储存到精炼油罐后又会产生一个“精炼油身份证”，信息内容包括毛油身份证、精炼罐号、封罐日期等。精炼油在灌装生产线灌装为成品油后，每一瓶油上都会有成品批号，包括生产日期、生产厂、生产线别以及灌装时间等。

估、筛选到食品安全和质量跟踪，层层严控，道道把关，保障所使用的原材料完全符合佳格食品安全要求和质量标准。

在卸货前或卸货过程中，必须要对物料的质量和进行安全进行检查，确保运输中未造成损坏，检查内容包括包装的完整性、温度记录等。

“佳格的全面溯源体系可实现正向追平衡、反向可溯源的效果。”迟华忠说，溯源体系既可以从超市货架上的成品追

据了解，要想成为佳格的供应商必须经过严格审核——首先，佳格会对供应商的整体物料固有风险进行评估，包括对成品潜在风险的评估。然后，选择综合风险评估低的供应商，进一步评鉴其满足食品安全要求与规范能力，并邀请专业评审机构如SGS等，对供应商进行联合审查，包括现场审核、严格的第三方认证、关键供应商的二级溯源等。初步筛选后，佳格还要对备选供应商进行技术访问，要求其不符合佳格质量管理体系要求的方面进行整改，并重新进行验证。最后，通过严格的供应商管理过程认定后，才能正式成为佳格的合格供应商。

为了更好地保证产品安全，佳格建立了覆盖采购、储存、运输、加工、销售全流程的食用油质量控制的全面溯

佳格对所有的供应商推行HACCP体系认证，以主动的方式对可能产生的危害进行评估，力求对潜在



踪到毛油的来源，也可以从毛油追踪到成品油的去向，并且随时可以查询油脂在加工过程中的所有生产加工的过程和质量信息。此外，溯源体系还涵盖了瓶盖、油瓶等包装材料，也是为了最大限度地保证产品安全。

“质量不仅要形成管理体系，更要成为一种企业文化，让每个人参与进来，成为品质的管理者。”在佳格，品质管理已经融入到每个人的血液里，每一个员工都是食品安全体系里不可或缺的一环。佳格投资（中国）有限公司营运总监游清华介绍，佳格每年不定期对员工进行食品安全培训，各个工厂不同岗位的员工，也会按照佳格的食品安全目标认真执行。无论是高层管理人员，还是生产线的一线员工，都将食品安全当作了自己的首要职责。

不断创新提升 让美味健康持续

研发创新美味、健康的食品，是所有食品企业追求的目标。而以“中国味道 世界品质”为品牌定位的佳格，目标是持续为消费者提供安全、健康、美味的产品，让消费者吃得健康、吃得安心。为此，佳格集团建立了强大的研发团队——包括油品组、



洗眼器

产品组、工程组、保健品组、创新专案组等多个部门，每年都会组织各个研发部门参与合作产品开发，目前已经上市的产品类别包括食用油、机能饮品以及谷物食品等。

“依据消费者对健康食品需求的分析，为消费者提供最健康的产品。”佳格投资（中国）有限公司研发处处长刘昌树博士介绍说，佳格自建立之初就非常重视产品的创新与开发，产品研发方向定位为大健康，佳格会持续不断地为消费者推出安全、健康、美味的产品。

刘昌树博士介绍说，佳格集团的创新研发始终走在市场前沿，一方面通过研究市场新产品发布动态、产品特性和目标人群来寻找消费者需求。另一方面通过售后部门的消费者反馈来了解消费者对产品的关注点，并通过实地调查商超及电商产品来搜集消费者需求，如坚果饮



的产品开发前期，佳格公司购买了近20种市场竞品，并进行了20场以上的消费者测试。在全面了解市场及消费者需求后，进行小规模的产品风味、稳定性的评估，并不断优化和完善产品配方。产品上市销售后，研发部还会持续跟进至少6个月了解产品的市场反馈，并根据市场需求和消费者反馈对产品进行调整。

在佳格看来，创新研发的一个重要途径，就是了解消费者的口味和需求。因此，佳格的研发人员不断从消费者的需求去研发，不断推出新产品——

根据不同地区饮食文化与习惯，开发了不同品类的食用油，如葵花籽油、花生油、菜籽油以及葵花与菜籽调和油系列；

针对国内厨房用油习惯，同时也要兼顾健康，佳格研发人员创新油脂工艺技术，历经多年研制出了低油烟葵花籽油，产品保留丰富的维生素E等营养成分，且烹饪时油烟量少，既满足中国消费者各地不同文化的煎煮炒炸多元用油方式，也降低油烟产生导致皮肤损伤、呼吸疾病等之风险；

考虑到优化消费者用油营养的需求，他们又研发出多力五珍宝、多力黄金三益以及特级初榨橄榄油等产品。

……

在食用油产品外，佳格集团也持续不断地研发各类健康食品，近年来先后推出了人参饮、蓼萃等机能滋补饮料，以及健康谷物饮品如多力坚果饮等。

此外，佳格还不断与国内外食品





研究机构、高等学府等合作，如与江南大学建立联合研发中心、与河南工业大学建立技术合作等，希望通过与科研机构和高校的合作不断将新技术、新理论应用于食品中，持续为消费者提供更优质、更健康的创新产品。

作为立志成为消费者最信赖的食品公司，佳格一直以品质至上理念，为消费者提供安全、健康、美味的产品。在

他们的每一个产品中，都凝聚着佳格人对食品安全的敬畏和对食品安全原则的严格遵循。●



Tips



佳格品牌大事记

台湾佳格食品集团创立于1986年，是台湾第一大健康营养品公司。自成立以来，一直以“专心致力于好营养、好健康”为企业发展方向，秉持着追求卓越的精神，以科学为基础、创新为目标，并针对中国消费者的营养需求，研发出许多安全健康产品。旗下品牌包括多力、得意的一天、天地合回等。目前，佳格集团在内蒙古、太仓、厦门等地建有工厂。

1986年 台湾佳格公司成立。

2003年 多力品牌进入中国食用油市场，多力葵花籽油上市。

2008年 “充氮保鲜科技”荣获科学技术奖。

2012年 荣获中国粮油企业百强称号。

2012年 获得中国粮油协会创新技术奖。

2013年 多力坚果饮上市。

2013年 佳格太仓厂建成投产。

2015年 多力人参饮品上市

2016年 多力花生油获得世界之选品质 (Monde Selection) 金奖

2016年 获得中国粮油学会健康油脂金奖

2017年佳格厦门厂建成投产

2017年 获得IOE世界油博会创新技术金奖

2017年 多力浓香菜籽油获得ITQI世界风味品鉴三星奖章。