



龙凤面粉:

从好原料到好产品 深耕品质全面管控

本报记者 张子强

“做优粮油品牌 助推乡村振兴”

——滨州“粮油金三角”公共品牌标杆企业的品质之求

近年来,山东龙凤面粉有限公司努力践行“服务+品质”的营销理念,大力延伸产业链、提升价值链、完善利益链,不断做优做强“惠人”品牌,逐步发展成集粮食种植、仓储物流、农产品加工与销售、高效农业为一体的综合性企业。

龙凤面粉拥有年产24万吨全自动小麦粉生产线,全线采用PLC电器自动化,购置安装进口布勒设备,实行全自动码垛机器人操作系统和小麦智能化初清技术系统,生产设备及工艺国内领先。龙凤面粉通过ISO9001质量管理、ISO22000食品安全管理、HACCP危害分析与关键控制点、有机产品、绿色产品等体系认证,先后获得“中国好粮油”行动计划示范单位、全国放心粮油进农村进社区示范工程示范加工企业等荣誉称号。

山东龙凤面粉有限公司行政总监邓俊霞告诉记者:“公司从‘绿色环保、食品安全、健康有机产品’的理念出发,创建了‘惠人’品牌,主要研发生产通用粉、专用粉、营养粉、有机粉等40多个品种面粉产品,涵盖高、中、低各个档次,品种齐全且健康营养,产品深受全省乃至全国市场欢迎。”“惠人”牌商标被认定为国家“驰名商标”、山东省“著名商标”;“惠人”牌小麦粉入选“中国好粮油”产品、“齐鲁好粮油”产品等。

龙凤面粉始终坚持以保证食品质量安全为底线,实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控,做到了好原料到好产品的良性循环。公司建立以“龙

“惠人”牌商标被认定为国家“驰名商标”、山东省“著名商标”。



大力发展优质小麦种植。

头企业+农民专业合作社+标准化生产基地+农户+标准化粮仓储存”的联合体模式,大力发展优质小麦种植;设立原粮供应准入制度,做到择优选用、批批检验,并对加工生产人员实行从业人员健康管理和定期培训。

“我们不断提高原料供应、农产品精深加工的规模化和规范化水平,从2015年开始,就与国家粮食局科学研究院、山东农业大学合作共同组建小麦品质研究试验基地。”邓俊霞介绍:“我们同时与国家粮食和物资储备局科学研究院在小麦原料和产品质量检验技术方面紧密合作,每年筛选适宜当地种植、满足企业产品需求的优质小麦品种。”

龙凤面粉现有流转土地近万亩,公司对合作社统一提供农业生产资料,开展技术指导,开展产前、产中、产后全程跟踪服务,安排专人分地块、按种类全部进行机械化耕种管收,并以优于市场价收购原粮。公司除支付农户每年800元/亩的土地租赁费用外,还采用“忙季返聘”的方法,每年为200多名农民再增加收入,实现了企业效益与社会效益“双赢”。

“公司将以加快粮食产业新旧动能转换,增加绿色优质粮食产品供给、保障粮食质量安全和带动农民持续增收为重点,争取用2至3年时间初步建成布局合理、链条完整、绿色生态、效益良好的现代粮食产业,构建更高质量、更有效率、更可持续的粮食安全保障体系。”邓俊霞说。



龙凤面粉的仓储基地。



龙凤面粉实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控。



龙凤面粉拥有年产24万吨全自动小麦粉生产线。



龙凤面粉现有流转土地近万亩,对合作社统一提供农业生产资料。

宇东面粉:

质量兴企赢得市场 创新机制助农增收

本报记者 张子强

“做优粮油品牌 助推乡村振兴”

——滨州“粮油金三角”公共品牌标杆企业的品质之求

近年来,惠民县宇东面粉有限公司全力构建从粮食种植仓储到小麦深加工、为农服务的全产业链,不断完善从田间到餐桌全链条质量管理体系,为消费者提供了安全、健康的粮油产品,为农业增效、农民增收贡献了力量。

宇东面粉成立于1997年,目前拥有先进制粉生产线6条,日加工处理小麦4500吨,年实现销售收入8亿余元。公司以“唯客至上,品质最真,用心待人,诚信为本”的经营理念 and “为你而超越”的企业精神,赢得了社会各界的认可与支持。

技术研发和品质控制能力是衡量面粉生产企业核心竞争力的重要标志。“2021年我们开发建立了原料的智能分级分类系统,优化设计制粉工艺,实现了增效节能,吨粉电耗降低3%,优质面粉出粉率提高2%,使毒素和微生物污染降低20%,改善成品的卫生安全性,研发出专用粉和营养健康新产品3种。”惠民县宇东面粉有限公司副总经理齐玉强介绍,“经过3年的努力,年实现新增产值5000万元。”

宇东面粉始终坚持以创新和品质为核心进行小麦粉加工生产与研发,建有山东省院士工作站、滨州市工程实验室和滨州市企业技术中心,研发平台面积为600平方米。目前拥有核心技术专利5项,授权国家专利12项,另有4项发明专利处于实审阶段。近几年每年用于创新产品研发和工艺技术升级占主营业务收入的2%-3%。

目前,公司研发的主导产品有“宇东”牌“珍珠”“禧”两大系列,其中珍珠系列有:“紫珍珠”“绿珍珠”“黑珍珠”高档食用面粉。齐玉强介绍:“它们粉色纯正、细腻,口感爽滑,具有天然的麦香味,适合制作水饺、馒头、包子、花卷等食品。”“禧”系列有“贺禧”“同禧”面粉,适合制作油条、面条等食品。

对面粉行业而言,优质小麦是做出好面粉的基础。宇东面粉充分发挥省级农业产业化重点龙头企业的示范和带动作用,大力实施放心粮油工程,推广小麦无公害标准化生产,采取“公司+基地+合作社+农户”的合作模式,对基地全部实行统一供种、统一提供化肥、统一技术服务、统一订单收购服务,高于市场价格回收原粮,大力推进良种繁育和种植。企业积极引导农民科学种粮,不仅提升了农业效率,实现了“原料优质化”,更是带动周边农户年增收600余万元,为助力乡村振兴贡献了力量。

面向未来,齐玉强满怀信心:“我们将继续深化科技创新,加强品牌建设,加快提升产品质量和服务水平,为消费者提供更多优质、健康的粮油产品。同时,继续大力培育、扶持和壮大产业化联合体,建立与农户进一步紧密的利益联结机制,通过订单联结、股份联结、劳务联结、租赁联结和建立风险资金及最低保护价等方式,真正形成经营主体与农户双赢的局面。”



提高自动化水平,节省劳动力。



公司研发的主导产品有“宇东”牌“珍珠”“禧”两大系列。



宇东面粉目前拥有先进制粉生产线6条,日加工处理小麦4500吨。



原料智能分级分类系统优化制粉工艺。



“为你而超越”的企业精神,赢得了社会各界的认可与支持。