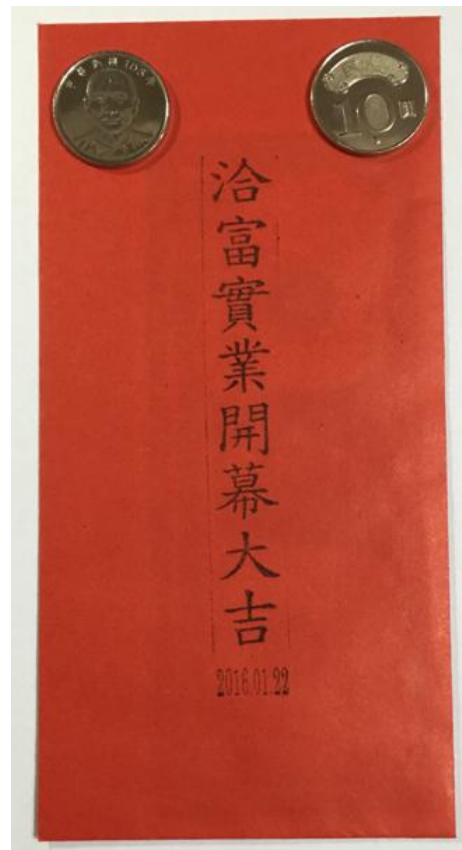


洽富實業開幕典禮：2016.01.22



開幕大典：旺旺來、發紅包



嘉賓雲集：國內外、產官學



歐規生產標準：品質保證



食安保證：生產履歷溯源管理

洽富的主張及目標

...

以先進製造帶動產業供應鏈轉型與升級

在同業的眼中，這或許是一個夢。
但洽富要做的不只是逐夢者，更是一個實踐者。
「未來」將透過洽富變成「現在進行式」！

台灣第一隻國產氣冷雞來自洽富

CHARMING FOOD

落實「可追溯性」 成為真正的動詞

洽富實業的屠宰系統採自動化電腦控制，每隻雞從吊掛開始，不會和其他雞混雜，這個特點有利於產銷履歷的落實，讓每一隻雞可被追溯。

	洽富急速冷卻 + 氣冷製程	台灣現行 全水冷製程
勝	<p>產品可追溯</p> <p>全程不脫勾+掏腹前 先經由攝影監控設備， 全程均在產線上。</p>	<p>層體帶脫離產線， 進入水槽冷卻(約45-55分鐘)， 再以人工重新吊掛進入產線， 做分切製程。</p>
勝	<p>交叉污染風險</p> <p>急速單獨冷卻槽 以RO純水(恆溫1°C)， 再經過空調氣冷方式， 使層體表面溫度降到1~1.5°C， 中心溫度達到4°C， 全程嚴謹控管危害因子。</p>	<p>所有層體同時進入冷卻水， 當溢流速度小於生產速度， 交叉污染風險因子增高。</p>

洽富氣冷雞：台灣第一



表演團體：專業、藝術、娛樂



美麗司儀：口才流利、優雅大方



午餐招待：食在豐盛



其他花絮

