

海南源之味农业发展有限公司

“新椰城” 黄灯笼辣椒酱
“新椰城” 野山椒酱
“新椰城” 香脆萝卜

CONTENTS

目录

- 01 ● 企业简介、企业文化
- 02 ● 产品简介、产品优势
- 03 ● 新椰城辣椒酱生产工艺及特点
- 04 ● 企业资质及检验报告



企业简介

海南源之味农业发展有限公司，主要专注于海南农特特产，农产品加工、工厂坐落于海南省琼海市中原镇九曲江产业园内，拥有种植基地1000多亩，厂房占地面积20亩，配套建设有1万平方米标准化食品加工厂房，公司拥有先进的生产设备及现代化流水线生产工艺。依托海南热带特产资源---黄灯笼辣椒优势，立志打造海南最大的海南黄灯笼辣椒生产加工企业。

01. corporate culture 企业文化



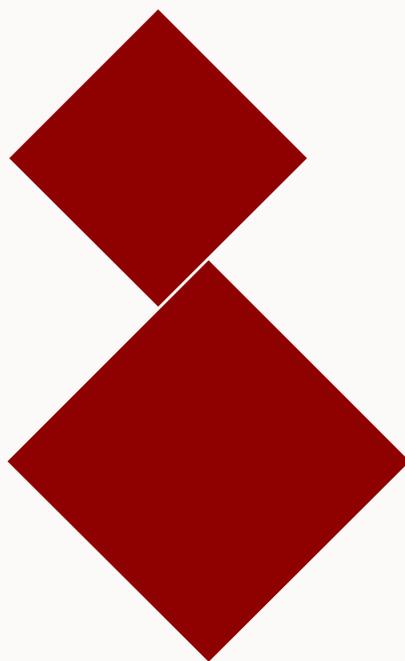
企业精神：诚信为本，品质保证，追求卓越，互利共赢。
经营理念：品质赢市场，诚信赢未来，创新赢发展。
企业愿景：做海南最好的黄辣酱，创中国一流品牌。
核心价值：以人为本，顾客至上，创造价值，服务社会。

Enterprise spirit: honesty, quality assurance, the pursuit of excellence, mutual benefit and win-win situation.
Business philosophy: quality, win the market, good faith to win the future, innovation, win development
Enterprise vision: do the best yellow chilli sauce in Hainan, create a first-class brand in China
Core values: people-oriented, customer first, creating value, serving the community



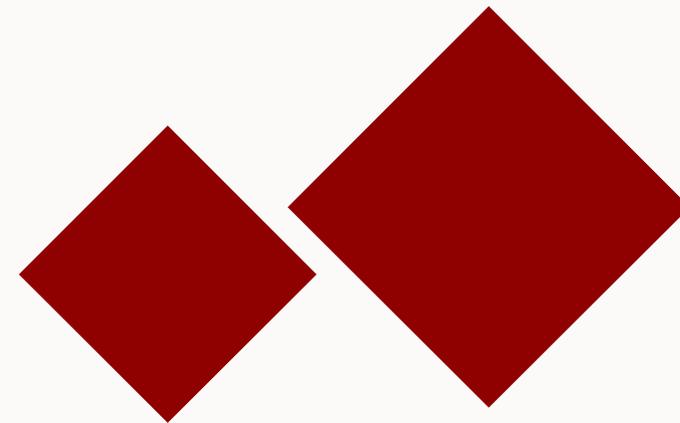
02. Yellow lantern introduction

品牌简介



“新椰城”牌黄辣酱作为源之味公司旗下“互联网+辣椒酱”子品牌，始创于2018年，根据海南创省30周年称谓而得名，力求以“乡愁、爱情、感恩、养生”的饮食理念，为实现自我价值、追求时尚个性且无辣不欢的年轻辣友精心营造的一款“辣不上火，辣而不呛”的健康养生型辣椒酱，传递坚强、独立、乐观的生活态度，对未来生活的憧憬及爱情的向往。

02. Wild Mountain Pepper 野山椒简介



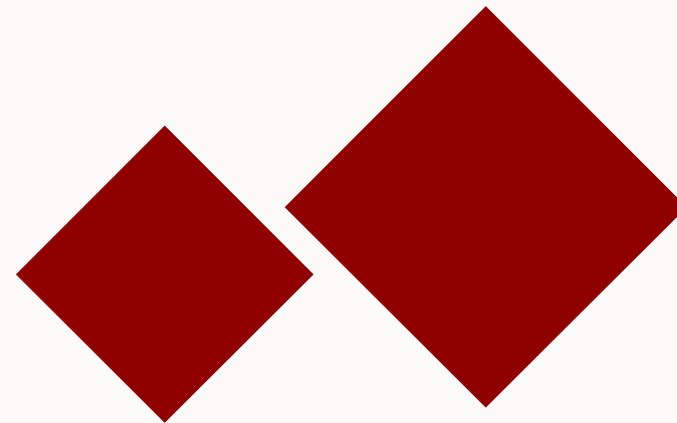
“新椰城”牌野山椒酱精选海南优质小米椒结合现代化工艺制作而成，经常食用可健胃消食，对风湿腰痛等症状有一定功效。其蕴含的丰富辣椒素也是潜在的抗癌物质，经常食用对人体健康有很大帮助。



02.

Radishes introduction

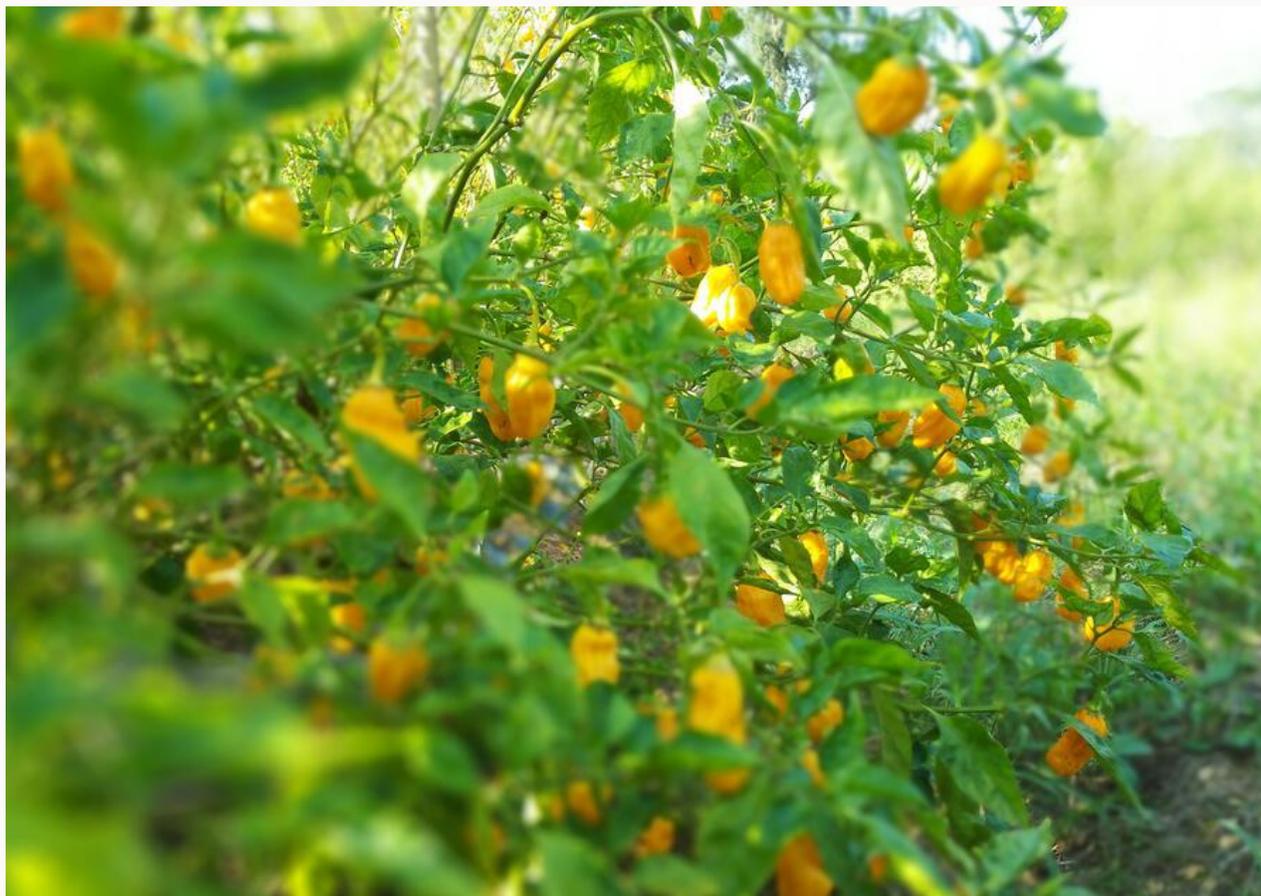
香脆萝卜简介



“萝卜”，作为一种味道鲜美的根茎类蔬菜，其营养丰富，生食熟食均可，素有“小人参”之美誉。现代研究认为，萝卜含芥子油、淀粉酶和粗纤维，具有促消化，增强食欲，加快胃肠蠕动和止咳化痰的作用。中医理论也认为该品味辛甘，性凉，入肺胃经，为食疗佳品，可以治疗或辅助治疗多种疾病，《本草纲目》称之为“蔬中最有利者”。所以，萝卜作为具有营养价值和保健作用的蔬菜越来越受到人们的喜爱。本公司出品的风味萝卜在保留萝卜原有营养价值的基础上，在口味方面刻苦钻研，终于研制出独有的酥脆爽口，酱香浓郁的低盐风味萝卜制品。

03. Product advantage 产品优势

用心做好辣椒酱



黄灯笼辣椒酱作为海南特产，极具有海南特色，在海南的每个桌子上都会放一小瓶黄色的辣椒酱，是海南人民不可或缺的佐餐佳品。新椰城®灯笼辣椒酱选用海南最优质的黄灯笼椒精制而成，色泽天然，其味极辣，自产自消，从源头把关质量，采用天然发酵工艺，最大限度保留了黄灯笼原有的营养成分及自然风味，较其他市场的黄灯笼辣椒酱而言，“新椰城”牌黄辣酱独特之处在于“辣”“鲜”“健康”。

04. Product advantage

产品优势

对品质严格把控

- 1、精选—根据损伤度、成熟度、果肩宽、病斑痕保证每一颗鲜果品质。
- 2、精洗—清洗采摘,运输过程中带来的异物。
- 3、晾干—避免精洗过程中沾有水分影响辣酱口感。
- 4、捣烂—保持辣椒内部辣因子,以确保辣度不受影响。
- 5、腌制—古法传承,手工秘制,纯天然,零添加。
- 6、发酵—装于密封坛,天然发酵120天以上。
- 7、装瓶—采用先进设备对瓶子高温消毒,分装封口。
- 8、包装—采用原生态材质进行手工包装,健康环保,独具海岛旅游特色。



05. Edible method 食用方法

可口美食随心做

拌酱：独特的海南风味，香辣爽口，是居家生活中不可或缺的调味品。取适量可用于拌饭、拌面、凉菜拌料等。

蘸酱：本产品以其弥久不散的辣味，常被用作海鲜、肉类（清蒸、清炖、烤制、红烧）、各式卤菜的蘸酱使用。

特色菜肴：制作小龙虾、黄金鱼头、干煸豆角、香干芹菜、香煎豆腐、凉拌蕨根粉、凉拌凉皮、农家小炒肉、清蒸鱼、烤羊肉、烤鸡翅、水煮牛肉、酸辣猪肚汤、毛血旺、酸汤肥牛等菜肴时添加黄辣椒酱，鲜辣美味，更加爽口。

炒菜

让黄灯笼辣椒酱为简单的菜肴添一抹爽辣快感，舌尖尽情享受。



酸汤肥牛

让黄灯笼辣椒酱唤醒酸汤肥牛的香辣灵魂，唇齿垂涎它的色香味。



拌面

简单的面条配上爽辣的黄灯笼辣椒酱，鲜香美味，口感十足。



黄金鱼头

鲜香滑嫩的鱼肉加入黄灯笼辣椒酱，诱人香辣在舌尖回味。



吃

龙虾



05. Edible method 食用方法2

可口美食随心做



05

Edible method

食用方法3

可口美食随心做



05

Edible method

食用方法5

可口美食随心做

金汤酸菜鱼



黄金鱼头



金汤蒜泥龙虾



06. Production process 生产工艺

成熟的加工生产链



原料



前处理



发酵



调配
辅料添加



杀菌



灌装



包装



成品入库

品质生产

原料验收

验收标准：GB/T 5009.199 《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》

验收流程：原料抽样—化验室检测—出具检验报告—原料放行

检测流程

在线控制（首检，抽检，巡检）——包装——入库——出厂检验（成品抽样—化验室检测—出具检验报告—成品入库）

07

Enterprise qualification and inspection report

企业资质及检验报告

食品生产许可证
(副本)

生产者名称 海南源之味农业发展有限公司

社会信用代码 91469002MA5T5H3G6E
(身份证号码)

法定代表人(负责人) 吴多文

住所 海南省琼海市中原镇九曲江墟(李锐宅)

生产地址 海南省琼海市中原镇九曲江墟(李锐宅)

食品类别 调味品。

说 明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前,及时到原许可部门申请延续。

许可证编号 SC10346900201092

日常监督管理机构 琼海市食品药品监督管理局

日常监督管理人员 杨丽霞、何明威

投诉举报电话: 12331

发证机关 琼海市食品药品监督管理局

负责人 蔡兴伟

2018 年 2 月 14 日

有效期至 2023 年 2 月 14 日

国家食品药品监督管理局监制



营 业 执 照

(副本) 1-1

统一社会信用代码 91469002MA5T5H3G6E

名 称	海南源之味农业发展有限公司
类 型	有限责任公司(自然人投资或控股)
住 所	海南省琼海市中原镇九曲江墟(李锐宅)
法定代表人	吴多文
注册 资 本	贰佰万圆整
成 立 日 期	2018年07月27日
营 业 期 限	2018年07月27日 至 长期
经 营 范 围	农业种植;农产品、预包装食品、农副产品、土特产销售;农产品、食品加工及销售;农业信息咨询;农业技术领域内的技术开发、技术服务、技术咨询、技术转让;货物进出口贸易;农家乐经营。(一般经营项目自主经营,许可经营项目凭相关许可证或者批准文件经营)(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动。)

登记机关

2018 年 07 月 27 日



企业信用信息公示系统网址: <http://hi.gsxt.gov.cn> 中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

08

Enterprise qualification and inspection report

企业资质及检验报告



180000343904

检测报告



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1910

报告编号: A2180180568101001CR1

第 1 页 共 5 页

委托单位: 海南源之味农业发展有限公司
地址: 海南省琼海市中原镇九曲江墟(李锐宅)

样品信息:

样品名称: 海南黄灯笼辣椒酱
CTI 样品编号: AK15461001
样品状态: 半固体
生产日期: 20180913
生产商: 海南源之味农业发展有限公司
样品数量: 10 瓶
规格: 500g/瓶
样品接收日期: 2018 年 09 月 26 日
样品检测日期: 2018 年 09 月 26 日~2018 年 09 月 30 日

检测项目: 色泽, 单件定量包装商品允许短缺量, 滋味与气味, 外观, 水分, 食盐(以氯化钠计), 总酸(以乳酸计), 砷(以 As 计), 铅(以 Pb 计), 镉(以 Cd 计)等 20 项

检测结果: 请参见下页。

检测结论: 经检测, 所检项目符合 JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, NY/T 1070-2006《辣椒酱》, GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》, GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》要求。

编制: 黄静 审核: 子明奥

日期: 2018 年 10 月 11 日



刘涛
授权签字人
华测检测认证集团股份有限公司

深圳市宝安区新安街道留仙三路 4 号华测检测大楼



检测报告

报告编号: A2180180568101001CR1

第 2 页 共 5 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	色泽	/	具有辣椒酱应有的颜色	/	具有辣椒酱应有的颜色	符合	NY/T 1070-2006
2	单件定量包装商品允许短缺量	%	0	/	≤3	符合	JJF 1070-2005
3	滋味与气味	/	具有辣椒酱应有的滋味与气味	/	具有辣椒酱应有的滋味与气味	符合	NY/T 1070-2006
4	外观	/	均匀酱状、无霉变、无异物	/	均匀酱状、无霉变、无异物	符合	NY/T 1070-2006
5	水分	g/100g	75.5	/	≤80	符合	GB 5009.3-2016
6	食盐(以氯化钠计)	g/100g	14.5	/	≤17	符合	GB/T 5009.51-2003
7	总酸(以乳酸计)	g/100g	0.71	/	≤2	符合	GB/T 5009.51-2003
8	砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	0.010	≤0.5	符合	GB 5009.11-2014
9	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.05	≤1	符合	GB 5009.12-2017
10	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	0.003	≤0.05	符合	GB 5009.15-2014
11	汞(以 Hg 计)	mg/kg	未检出	0.010	≤0.01	符合	GB 5009.17-2014
12	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	mg/kg	未检出	1	≤4	符合	GB 5009.33-2016
13	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.1	≤5	符合	GB 5009.22-2016
14	大肠菌群	MPN/100g	<30	/	≤30	符合	GB/T 4789.3-2003
15	标签审核	/	符合标准要求	/	应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的要求	符合	GB 7718-2011 GB 28050-2011
16	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.623	0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016

08

Enterprise qualification and inspection report

企业资质及检验报告



检测报告

报告编号: A2180180568101001CR1

第 3 页 共 5 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
17	日落黄	g/kg	未检出	0.0005	≤0.5	符合	GB 5009.35-2016
18	柠檬黄	g/kg	未检出	0.0005	≤0.5	符合	GB 5009.35-2016
19	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
20	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=100 CFU/g, M=10000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016

标签审核结果:

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
1	食品名称	GB 7718-2011 4.1.2	符合
2	配料表 (包括配料表的定量标示)	GB 7718-2011 4.1.3& 4.1.4	符合
3	净含量 与规格	GB 7718-2011 4.1.5	符合
4	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011 4.1.6	符合
5	日期标示	GB 7718-2011 4.1.7	符合
6	贮存条件	GB 7718-2011 4.1.8	符合
7	食品生产许可证编号	GB 7718-2011 4.1.9	符合
8	产品标准 代号	GB 7718-2011 4.1.10	符合



检测报告

报告编号: A2180180568101001CR1

第 4 页 共 5 页

标签审核结果:

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
9	辐照内容	GB 7718-2011 4.1.11.1	/
10	转基因食品	GB 7718-2011 4.1.11.2	/
11	营养标签	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011	符合
12	质量 (品质) 等级	GB 7718-2011 4.1.11.4	/

- 备注:
1. 本报告替换原报告 A2180180568101001C, 自本报告签发之日起, 原报告 A2180180568101001C 作废。
 2. 标签审核不包括内容真实性的核实。
 3. 样品非实物标签, 审核内容不包括强制标示内容的字符高度及生产日期格式, 以实物印刷为准。
 4. 审核意见中“/”表示样品标签无此信息或审核标准条款中无此要求。
 5. 采样方案系数:
n: 同一批次产品应采集的样品件数
c: 最大可允许超出 m 值的样品数
m: 微生物指标可接受水平的限量值
M: 微生物指标的最高安全限量值。
 6. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。
 7. 按照三级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值; 允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间; 不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值。

(本行无4页)

09

Enterprise qualification and inspection report

企业资质及检验报告

“新椰城” 辣椒酱已通过新加坡SGS国际权威检测



Test Report No. 10398439(1) Date: 20 Jun 2016 Page 1 of 2

Spice Island Enterprise
14 Robinson Road
#13-00 Far East Finance Building
Singapore 048545

The following sample was submitted and identified by the client as:

Sample Description : Hainan Pure Yellow Lantern Chili Sauce

Sample Receiving Date : 03 Jun 2016
Date of Test/s Performed : 08 Jun 2016 – 18 Jun 2016

Tests were conducted as requested and the following results were obtained:
Please see attached sheet/s.

Signed for and on behalf of
SGS Testing & Control Services Singapore Pte Ltd




Y C Tham (Ms)
Laboratory Manager

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at www.sgs.com/terms_e-document.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained here on reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested and such sample(s) are retained for 30 days only.

SGS Testing & Control Services Singapore Pte Ltd 3 Toh Tuck Link #01-02/03 Singapore 596228 t +65 6379 0111 f +65 6777 2914 www.sgs.com
Member of SGS Group



Test Report No. 10398439(1) Date: 20 Jun 2016 Page 2 of 2

Test Result

Test Items*	Method	LOD	LOQ	Results	Unit
Arsenic (As)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.01	0.03	0.06	mg/kg
Lead (Pb)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.02	0.03	Not detected	mg/kg
Copper (Cu)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.01	0.35	0.71	mg/kg
Mercury (Hg)	In-house method SOP LBCH-06480 in connection with : USEPA, January 1998, Method 7473 page (7473-1)-(7473-15) and ASTM D6722(2006) page 1-4, Mercury Analyzer	0.004	0.01	Not detected	mg/kg
Tin (Sn)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.01	0.35	Not detected	mg/kg
Cadmium (Cd)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.01	0.03	Not detected	mg/kg
Antimony (Sb)	Based on AOAC (2012) 999.10	0.3	1.0	Not detected	mg/kg
Selenium (Se)	In-house method SOP LBCH-13532 based on AOAC (2012) 999.10, AOAC official method 2011.14, ICP-MS	0.06	0.20	Not detected	mg/kg
Total Aerobic Plate Count **	FDA-BAM Online Manual Chapter 3, January 2001	-	-	2.8 x 10 ⁴	CFU/g

Remark: 1. LOD = " Limit of Detection"
2. Less than = Lower than LOQ "Limit of Quantitation"
* Tested by an SGS Lab (ref.3274776)
** Tested by a non-SGS Lab (ref. 70922-31810/16)
*****End of report*****

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at www.sgs.com/terms_e-document.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained here on reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested and such sample(s) are retained for 30 days only.

SGS Testing & Control Services Singapore Pte Ltd 3 Toh Tuck Link #01-02/03 Singapore 596228 t +65 6379 0111 f +65 6777 2914 www.sgs.com
Member of SGS Group