



## 嚴正聲明

### 南順重申：從未購入涉事強冠全統香豬油

### 以專業品質檢測，確保食用者安全

香港，2014年9月9日 – 回應有關強冠食油事件的報導，南順集團現作以下聲明，以釋公眾疑慮：

- 1) 南順僅於2014年2月購入唯一批次共1,312罐由強冠生產的15公斤裝「千葉牌精煉豬油」，通過品質測試後，原裝出售，而產品包裝上已清楚列明製造商及相關資料。早前有傳媒指製作「千葉牌精煉豬油」時混入強冠豬油的報道，並不屬實。是次採購屬單一事件，本集團再次重申，所採購強冠生產的精煉豬油並非涉事的「全統香豬油」。

香豬油與精煉豬油是兩種截然不同的產品，香豬油只經過加熱處理(heat rendering)及簡單處理過程。而精煉豬油是經過包括脫色、脫酸、脫味及脫雜質等精煉處理過程，完全符合世界衛生組織的食用標準。

- 2) 南順集團重申，從未購入及銷售涉事的「全統香豬油」及「合將香豬油」。
- 3) 南順集團一向重視食品安全，就今次事件，南順已於較早前協助食物環境衛生署食品安全中心，處理今次強冠食油事件，包括追查貨源、存貨及銷售紀錄等。南順同時主動聯絡餐飲業顧客，解釋事件，以釋顧客疑慮。
- 4) 集團旗下所有油品的生產過程均受品質監控，並通過多項質量檢驗及測試程序，南順旗下食用油脂生產廠房獲得ISO 9001、ISO 14001、FSSC 22000等多項國際上廣泛認可的質量及環境管理體系認證，並符合相關食品安全及標籤等條例，完全符合世界衛生組織的食用標準。
- 5) 南順重申旗下所有零售品牌，包括「刀嘜」、「紅燈」、「維康」、「順」、「金喜」等食用油，絕對不含任何豬油成份，由純正植物原油提煉。
- 6) 集團非常重視與消費者及客戶的關係，全力提供相關協助，以釋公眾疑慮。



~完~

**傳媒查詢，請聯絡：**

洪焯華先生／程俊華先生

電話： 3159 2978 / 3159 2954      傳真： 2372 0490

手提： 9254 9250 / 9872 7155

電郵： [andy.hung@creativegp.com](mailto:andy.hung@creativegp.com) / [jacky.ching@creativegp.com](mailto:jacky.ching@creativegp.com)