



2019年6月10日

匠心精研、再领卓越 江苏南顺面粉有限公司宜兴新工厂盛大开业庆典

源自香港，65年品质如一

南顺面粉是南顺集团三大核心业务之一，日处理小麦量达4700公吨以上，是中国大陆目前最大规模的外资面粉企业之一，也是目前中国大陆最大的面粉出口企业之一。南顺面粉拥有超过半个世纪的专业制粉经验，企业构建了完善的生产服务体系，致力于为消费者提供优质可靠、健康安全的面粉产品。公司在中国大陆完成了5大面粉生产基地，创建并培育了10大核心专用面粉品牌。追求品质、引领进步、成就最大价值，是南顺永恒的使命。历年来企业持续投入巨额资金用于食品安全、技术创新、产品质量监测等各项研究与环节，只为推动烘焙事业的与时俱进。

引入创新工艺、用专业打造卓越品质

6月10日、对南顺企业来说将是一个特殊的日子，南顺旗下5大生产基地之一的江苏宜兴工厂正式投产，宜兴新工厂的投产更是体现了南顺在优化产业链布局及品牌战略上的前瞻性，从产品创新着手推动日式品质面粉标准，更创立了引领高端面粉的新品牌“樱皇”。从而完成品牌从中端到顶端横跨5大核心价值区隔，从产品创新与技术精髓上给予支撑。以创新驱动发展，率先引入全新日式面粉制作工艺，以领先行业的前沿技术及南顺65年卓越品质的背书，打造日式粉第一品牌。

历经2年多开工建设，在各级领导的关心下，核定建筑面积达16300平方米、4大核心车间、及成品库正式投入启用，为优化产能，提高产品生产力，三投入巨资新置616台生产设备、检测设备以及公用辅助设备等，达到一期日加工小麦 300 吨/天，年产全新日式专用粉约6.7万吨产能。

以高效产能为基础，采用瑞士布勒公司最新型先进的高端制粉设备，引进日本长粉路精研制粉工艺，在技术上，做到轻研细分、同质合并、分级更细、提纯更优，不断提高面粉品质，达到微生物、农药残留、真菌毒素、及重金属等方方面面的理化检测，确保产品持续安全稳定可靠，以创新工艺引领行业龙头，确保面粉的卓越品质。

至焕新、创卓越

新工厂的投产更是在南顺创新中的一大亮点，以产学研结合，其中烘焙中心的建立标志着服务体系的再次升级。烘焙中心提供专业技术团队根据不同的市场及客户特点，为客户提供差异化高端食品解决方案。协助客户进行烘焙品设计、包装和营销策划，同时也为客户提供全方位的技术培训及经营管理培训，打通全国交流渠道。在生产、营销及服务方面，始终以创新探索道路，洞察市场瞬息万变，根植于中国市场，重用户体验，奠定卓越品质。

不忘过去、着眼未来

6月10日对于南顺更是站在历史新起点的时刻，各级政府单位、供应商、经销商、南顺团队、媒体朋友共计近300人，见证了新的起点，花团锦簇、喜气祥和，伴随主持人的登场、拉开了一场思维碰撞、产业对话、各抒己见的思想盛宴。布勒工艺介绍、南顺新品介绍、樱皇新品应用、樱皇特约经销商授牌仪式等环节足以见证新工厂以技术创新为变革推动产业前行的执行力。出席的嘉宾友人有序参观了工厂核心车间、码头、烘焙中心、化验室、码垛成品库，感受现代化、智能化工艺技术及科学布局的园区流程与环境。伴随柔靡樱花温情舞蹈开启整个答谢午宴的序幕，以感恩之

心砥砺前行。

创新求变、带动地域经济发展

宜兴新工厂的投产，更是宜兴政府在招商引资、营商环境、产业布局、创新发展的又一实践结果，面对全球贸易不确定性及经济下行压力，力求推动内需，转变思维，着力于第三产业发展，以技术创新为动力、以服务创新为新增长点，促进地域经济协同发展，持续保持经济稳健增长。

南顺香港集团

南顺香港集团是马来西亚丰隆集团的成员公司，始创于 1961 年，并于 1972 年在香港交易所主板上市。集团为香港及中国内地提供高品质面粉、食用油系列产品及保洁清洁用品。集团旗下拥有一系列家喻户晓的旗舰品牌，其中包括「金像」牌及「美玫」牌面粉、「刀唛」牌及「红灯」牌食用油、「斧头」牌及「劳工」牌清洁剂。集团面粉事业部秉承香港面粉厂卓越品质，在专用面粉的开发研究、生产工艺等方面均走在全国前列，蛇口南顺面粉有限公司更曾获“北京 2008 年第二十九届奥运会粮油产品优秀供应商”殊荣。南顺面粉以卓越的品质、丰富的品种、先进的研发水平，致力于为客户提供最可靠的服务和烘焙解决方案，成为烘焙方案专家和最可靠的合作伙伴！

新闻垂询

南顺香港集团

黄希娟小姐

电话: (86) 28 87677899

电邮: coco.huang@lamssoon.com