強匠冷凍食品

強匠冷凍食品股份有限公司

CHANG JIANG FROZEN FOODS. CO., LTD.

SINCE 1991

燒烤熟食加工、肉品調理加工、水產調理加工、魚漿煉製品加工、冷凍生鮮雞肉分切

專業 · 創新 · 誠信

ISO 22000:2005

HACCP Certified

JAS-ANZ

C.J.F

Roast C.J.F

強匠冷凍食品

強匠冷凍食品股份有限公司

CHANG JIANG FROZEN FOODS. CO., LTD.

關於強匠 2

經營理念的變革 4

雙螺旋式燒烤蒸煮兩用機 5

製造流程 6

倉儲運輸 9

燒烤熟食類 10

肉製調理類 14

調理食品類 17

魚漿煉製類 20

水產調理類 21

生鮮原料類 22

強者風範・匠心獨具

關於強匠 About

公司名稱：強匠冷凍食品股份有限公司
公司地址：屏東縣內埔工業區建國路 16 號
公司電話：(08)778-0380 / (08)779-7558
建立日期：中華民國 80 年 1 月 1 日
董 事 長：石造華先生
總 經 理：吳束貞女士
副總經理：石造雄先生

公司簡介 Introduction

創立於民國 80 年的強匠冷凍食品，以小型食品加工廠為經營之始，在石造華董事長之精心規劃下，經營規模已從初期之小型加工廠，陸續擴展至涵蓋肉製、魚漿、水產、生鮮魚片、熟食各大類調理食品加工之專業大型 CAS 食品加工廠。經營之型態亦從單純之生產製造邁入行銷導向，充分掌握市場脈動，由注重內銷逐步轉變國際貿易與內銷並重。

88 年通過食品工業研究所 CAS 品質認證，嚴格的文件、品質檢驗及機器設施、衛生管理審核通過後，由 CAS 查驗 " 普 " 級水準提升為 " 良 " 級 CAS 食品加工廠。強匠本著品質至上以顧客滿意為最終目標，於 93 年度取得並施行 HACCP 危害分析系統和 ISO9001：2000 品質管制作業制度，控管自原料源頭、製造加工至運銷的食品安全。

以創新之技術、最佳之品質，並提升產品價值，以卓越的品質與服務，滿足客戶的需求與承諾，為達成進軍國際品牌及擴展全球的通路，領導創新食品王國的願景。於 93 年投資 2 億 6 仟萬元，完成二廠的擴建，將廠房面積擴增為 2500 坪，引進世界一流生產設備硬體設施，並以 6 仟萬元鉅資打造出傲視全國首條黃金全熟燒烤生產線以提升高效率與高品質，100 年更擴建三廠生鮮產線，以供應市場需求。

從成長到茁壯到蛻變，由本土化到多元化，強匠冷凍食品經由不斷的努力，堅持永續經營之理念，一直自我提昇並擴大對人類飲食生活的貢獻。在公司計畫性國際化的腳步中，強匠冷凍食品以親切的服務、有效率的團隊不斷整合，以營造公司更加旺盛之生命力，迎向 21 世紀更多的挑戰。

經營理念 Idea

強匠食品公司創立至今始終秉持著「專業、創新、誠信」的經營理念，生產製造「好品質、口味佳」，並以合乎「衛生、健康、美味」為訴求的產品給社會大眾 。

強匠食品公司的行銷網遍佈全省各地，設有經銷商來滿足國內顧客群，提供高效率物流配送的服務。在市場通路方面，早餐店、飯店、西餐廳、咖啡館簡餐、團膳、學校營養午餐、中餐、傳統市場、ＣＶＳ、大賣場熟食等通路，均有適用之強匠產品。強匠食品公司提供了多元化食材以符合市場需求。

品質政策 Quality

- 品質安全保證：嚴格的自農場至餐食的流程及運輸控管。
- 品質穩定保證：嚴謹的作業製造設計、研擬重要管制點。
- 品保制度建立：維持品保架構；實施全員品保觀念。
- 顧客滿意保證：遵行品保制度；確保食品衛生、安全及品質保證。

特色與優勢 Features and Benefits

一、產品概略分為八大類產品：

1. 燒烤熟食類　2. 肉製調理類　3. 水產調理類
4. 調理食品類　5. 魚漿煉製品　6. 生鮮原料類

二、生產設備完全取自荷、德一流設備，與世界知名廠商同步，上百種中、西式、生鮮、油炸、蒸煮、烘烤類產品，口味獨特創新，傲視食品界。

三、本公司研發團隊不斷地自國外吸收新知、技術，再精心研發生產出適合國人口味的新產品。

四、為客戶量身訂製專屬產品：依照客戶不同的通路市場需求，研發生產屬於該客戶之專屬產品。以產品區隔，保障客戶利益，建立雙方長期合作的夥伴關係。

五、嚴格的產品品質控管：本公司對於產品品質堅持，嚴格把關，以符合 ISO22000 及 HACCP 品質要求。

六、堅強的研發及機動的生產能力：強匠食品公司成立於民國 80 年，多年加工的專業經驗，研發及生產多元化的產品，配合研發的管制點要求，嚴格把關產品品質，靈活且機動性的調整，來達到多元化生產的目標。並能符合客戶及消費者品質上、口感上的需求。

經營理念的變革

Changes in the Philosophy of Business Operation

理念 Philosophy	起始點 Starting point	焦點 Focusing at	手段 Measures	目的 Goals
生產者、供應者 導向銷售觀念 Manufacture Provider Orientated/ Sales concepts	供應者 Provider	產品 Product	銷售與促銷 Sales & Promotion	經由銷售 獲得利潤 Profit through Sales & Promotion
顧客導向 行銷觀念 Customer Orientated/ Sales Concepts	市場 Market	顧客需求 Customer Needs	CS：顧客滿意 Customer Satisfaction TQ：全面品質管理 Total Quality Management RE：組織再造 Reorganization	顧客滿意 獲得利潤 Benefit Through Customer Satisfaction

傳統的經營思維 Traditional Business Concepts	強匠冷凍食品股份有限公司 顧客滿意年代組織 New Organization Concepts in the Era of Customer Satisfaction
(1) 產品與服務品質由公司自訂 The Company sets up Product And Service Qualities	(1) 顧客導向：產品與服務品質由顧客訂定 Customer orientation：Customer sets up Product And Service Qualities
(2) 顧客指的是最終使用者 Customer means the End-user	(2) 下流程的人就是客戶：包含內部顧客與外部顧客 Downstream is the Customer：both interior and exterior
(3) 注重短期目標 Short Term Goals rule	(3) 注重長期效果 Emphasize on long Term Effect
(4) 小瑕疵是可被接受的 Minor Defects are acceptable	(4) 追求零缺點 Pursuit of Zero Defects
(5) 只訓練技術人員 Training for Technical Persons only	(5) 所有階層人員皆需接受訓練 Training for All Level Personnel
(6) 依賴管理者解決問題 Management is depended on for Solutions	(6) 團隊參與共同解決問題 Team Work for Solutions
(7) 品質是品管部門的責任 Quality is the Responsibility of QC	(7) 所有人員皆負起品質責任 All is responsible for the Quality
(8) 著重在事後檢查與補救 Dependent on Post inspection and Remedy	(8) 注重降低變異、預防錯誤 Look up to Lowering Deviations to Prevent Error
(9) 供應商的選擇基於價格高低 Selection of Supplies based on Price	(9) 供應商的選擇基於品質好壞 Selection of Supplies based on Quality
(10) 績效不佳是員工的錯 Employee's fault causes low performance	(10) 管理者必需對過程及績效負責 Management is responsible for both The Process and The Effect

雙螺旋式燒烤蒸煮兩用機 Barbecue machine

世界第一品牌荷蘭製 STORK　全台首部 " 雙螺旋式燒烤蒸煮兩用機 "

此機擁有最先進的蒸氣溼度控制，確保每個產品擁有最高的保水度，將產品水分喪失降至最低。

有獨步全球的熱交換及熱風循環系統，使每個產品均勻受熱，絕無死角，確保產品的一致性以及規格化，驚人的是，超高的產能可滿足每小時 1200 隻燒烤全雞的產量以及雞塊、漢堡類製品更高達每小時 3 噸以上產能。

低溫急速凍結 IQF 作業，零下 40℃的超低溫保鮮，確保每支產品中心溫度達零下 18℃。

製造流程

原料驗收品管嚴格把關

肉類原料

製造流程

Raw materials

原料

畜產原料：選用 CAS 電宰廠，檢驗合格的電宰豬肉及雞肉。

水產原料：進口檢疫合格高級柳葉魚原料。

供應商隨貨附檢驗證明，並經品管複驗合格，謹慎用料，確保原料來源之安全。

水產分切區

雞肉分切區

雞肉分切區

清淨包裝室

包裝金屬檢驗機

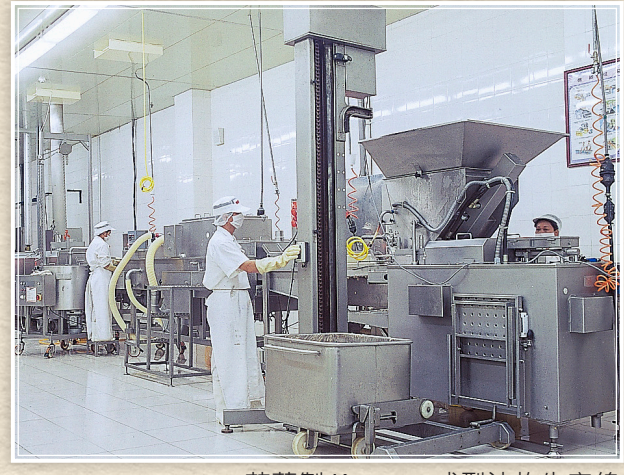
Manufacturing

製作

規劃標準作業程序，注重作業環境衛生、產品安全，流程穩定自動化。

設有多台真空滾打機、德製自動成型裹漿粉機、連續式油炸機、煙燻機、全台首部低溫真空低溫攪拌機 ... 等，連接雙螺旋式急速冷凍機 (IQF) 後直接進入包裝室，製程快速穩定。並自 2005 年起，斥資由荷蘭進口全自動熟食燒烤機及週邊各項新型機器，可穩定製造及包裝各種類型產品。

全台首部雙進雙出螺旋式急速冷凍機低溫急速凍結 IQF



荷蘭製 Koppns 成型油炸生產線

世界第一品牌德國製 Kreme Grebe 低溫真空攪拌機

微生物實驗室

Examine

檢驗

產品自原料進廠檢驗、製程監控、半成品檢查、成品出貨檢驗，多層監控記錄。

設有標準檢驗室，由具合格證照的專業人員，以 CNS 標準法做病原菌、微生物、化學分析等檢驗。並定期推動全員品管教育，以達到產品衛生安全目的。

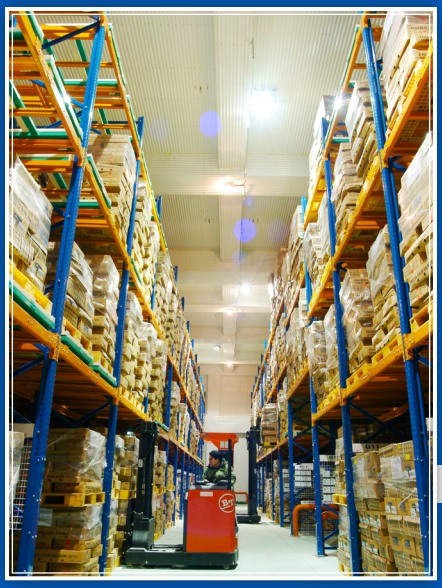
氣浴室

化學實驗室

在不斷變化的產業趨勢與社會變革間，

掌握契機，開創新局，是強匠不斷追求經營成長的動力。

低溫理貨區



低溫倉儲區

Warehousing / Transport

倉儲運輸

不惜投入鉅資，採用最先進的冷凍冷藏倉儲設備，全程溫濕度控管，以確保產品之最高品質。從進口、加工、包裝到銷售、配送，全程一貫化作業，提供客戶全方位系統的服務。

專業迅速的配送車隊

強匠以配備有冷藏冷凍設備的車隊，以區域性配送服務，調配靈活，提供客戶最佳、最快速的服務。

全程低溫控制作業

我們從加工、包裝作業到裝卸配送，全程一律採取低溫作業，確保溫度品質標準，以維護產品之最高品質。

最先進的冷藏冷凍技術

強匠擁有最先近的冷凍冷藏倉儲管理設備，設有多棟 -25℃、-31℃冷凍庫，全面電腦化的控管作業流程，提供最高效率的貨物進出服務以及冷藏冷凍的穩定品質。

燒烤熟食類

檸檬二節翅

規格	數量	包裝
約 13 支 / 包	約 208 支	500g x 16 包
約 78 支 / 包	約 312 支	3kg x 4 包

檸檬三節翅

規格	數量	包裝
W6	120 支	30 支 x 4 包
W7	120 支	30 支 x 4 包

檸檬翅小腿

規格	數量	包裝
約 12 支 / 包	約 192 支	500g x 16 包
約 72 支 / 包	約 288 支	3kg x 4 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

熟烤塊塊腿

規格	數量	包裝
55-60 塊 / 包	約 340 塊	2kg x 6 包

燻烤 / 蜜汁 / 紐奧良骨腿

規格		數量	包裝
T8	275g±25	30 支 / 箱	真空
T7	225g±25	30 支 / 箱	不真空

甕仔雞腿排

規格	數量	包裝
210g±15	40 片	10 片 x 4 包

檸檬蝴蝶腿

規格		數量	包裝
L	130g±10	120 支	30 支 x 4 包
M	110g±10	120 支	30 支 x 4 包
S	90g±10	120 支	30 支 x 4 包
2S	65g±5	160 支	40 支 x 4 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

燒烤雞腿

規格	數量	包裝
2S 65g±5	160 支	40 支 x 4 包

BBQ/ 古早味雞腿

規格	數量	包裝
150g±10	80 支	20 支 x4 包

德州烤雞排

規格	數量	包裝
50g±5	120 片	20 片 x 6 包

法式香榭腿排

規格	數量	包裝
L 110g±10	120 片	30 片 x 4 包
M 90g±10	150 片	30 片 x 5 包
S 70g±10	150 片	30 片 x 5 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、ktv 等】

超厚熟牛排

規格	數量	包裝
80g±10	150 片	10 片 x 15 包

堡可雞

規格	數量	包裝
50g±5	140 片	20 片 x 7 包

炫烤尾珍珠

數量	包裝
10kg	500g x 20 包

板烤雞肉片

規格	數量	包裝
1kg±50	8kg	1kg x 8 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

肉製調理類

醬燒大排

規格	數量	包裝
6 片 100g±10	56-65 片	6kg
7 片 85g±10	66-75 片	6kg
8 片 75g±10	76-85 片	6kg

御膳大排

規格	數量	包裝
6 片 100g±10	56-65 片	6kg
7 片 85g±10	66-75 片	6kg
8 片 75g±10	76-85 片	6kg

岩燒里肌豬排

規格	數量	包裝
6 片 100g±5	56-65 片	6kg
7 片 85g±5	66-75 片	6kg
8 片 75g±5	76-85 片	6kg
9 片 65g±5	86-95 片	6kg
10 片 50-65g	96-105 片	6kg

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

匠の里肌

規格	數量	包裝
50g±5	20 片 x 8 盒	8kg

黃金酥蝴蝶腿

規格	包裝
90g±10	90 支 / 箱
140g±10	80 支 / 箱

卡拉雞腿堡

規格	數量	包裝
110g±10	10 片 x 12 包	L
90g±10	10 片 x 12 包	M
75g±10	80 片	S
65g±5	80 片	

卡拉蝴蝶腿

規格	數量	包裝
140g±10	20 支 x 5 包	大
120g±10	20 支 x 5 包	中
100g±10	20 支 x 5 包	小
60-90g	25 支 x 5 包	2S

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

卡拉脆片

規格	數量	包裝
20g±10	約 165-170 塊	3kg x 4 包

黑胡椒雞柳

數量	包裝
8kg	1kg x 8 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

調理食品類

優質雞塊

規格	數量	包裝
20g±2	12kg	1kg x 12 包

黑胡椒雞塊

規格	數量	包裝
20g±2	12kg	3kg x 4 包
20g±2	12kg	1kg x 12 包

（黑胡椒）雞堡

規格	數量	包裝
50g±2	200 片	50 片 x 4 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

日式唐揚雞塊

規格	數量	包裝
25g±5	約 700 粒	1kg x 12 包

骰子雞

規格	數量	包裝
13g±2	約 940 個	1kg x 12 包

玉米香酥餅

規格	數量	包裝
45g±2	100 片	4.5kg
30g±2	110 片	3.3kg

玉米布丁酥

規格	數量	包裝
28g±2	12kg	1kg x 12 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、ktv 等】

胡椒餅

規格	數量	包裝
30g±2	200 片	6kg

QQ 棒

規格	數量	包裝
30g±2	100±10 條	3kg
30g±2	200 條	50 條 x 4 包

卡滋掌中寶

包裝
1kg x 15 包

煙燻雞肉片

數量	包裝
8kg	1kg x 8 包

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

魚漿煉製類

花枝丸

規格	數量	包裝
20 粒	600 粒	3kg x 6 包
24 粒	720 粒	3kg x 6 包

鮮枝捲

規格	數量
約 28g±2	100 條

春雞白玉捲

規格	數量
約 28g±2	100 條

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、ktv 等】

水產調理類

裹粉柳葉魚

規格	數量	包裝
特大	60-70 尾	3kg
特	75-85 尾	3kg
L	90-110 尾	3kg
M	110-130 尾	3kg
S	130-150 尾	3kg
2S	150 尾以上	3kg
香酥魚	180 尾以上	6kg

鮮吃魚

規格	數量	包裝
25g±5	約 544 塊	3kg x 4 包

北海魚條

規格	數量	包裝
25-28g	210-250 條	6kg

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

生鮮原料類

※ 提供專業客製化、代工、原料採購服務

生鮮棒腿 IQF（美規）

規格	包裝
D3	15kg/ 包
D3.5	15kg/ 包
D4	15kg/ 包
D5	15kg/ 包
D6	15kg/ 包
D7	15kg/ 包

生鮮骨腿 IQF

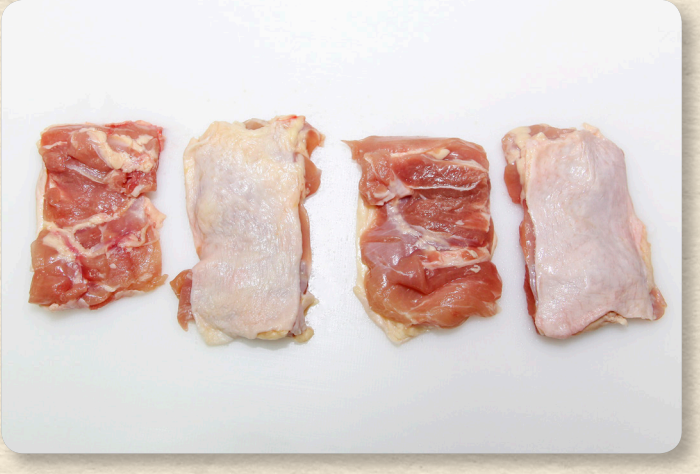
規格	包裝
T4	15kg/ 箱
T5	15kg/ 箱
T6	15kg/ 箱
T7	15kg/ 箱
T8	15kg/ 箱
T9	15kg/ 箱
T10	15kg/ 箱

生鮮腿肉排（帶腳踝）

規格	包裝
5 兩	12kg/ 箱
6 兩	12kg/ 箱
7 兩	12kg/ 箱
8 兩	12kg/ 箱
9 兩	12kg/ 箱
10 兩	12kg/ 箱

※ 可訂做 IQF 單凍

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、ktv 等】

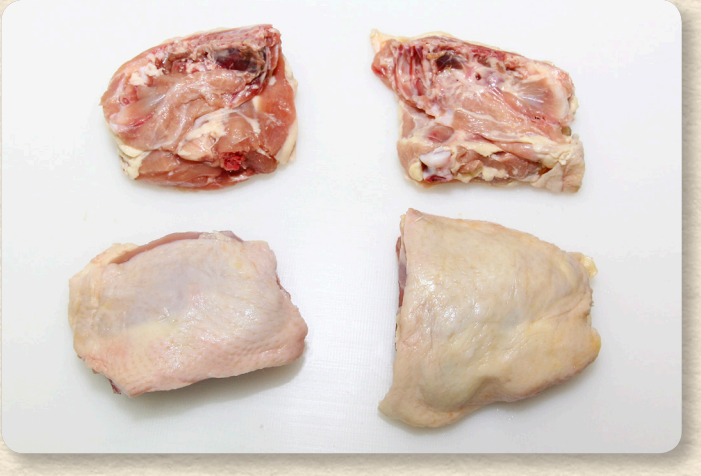


去骨腿仁

規格	包裝
50-60g/ 片	12kg/ 箱
60-70g/ 片	12kg/ 箱
70-80g/ 片	12kg/ 箱
80-90g/ 片	12kg/ 箱
90-110g/ 片	12kg/ 箱

生鮮棒腿 IQF（台切）

規格	包裝
D3.5	15kg/ 箱
D4	15kg/ 箱
D5	15kg/ 箱



雞排塊 IQF

規格	包裝
TS3.5	15kg/ 箱
TS4	15kg/ 箱
TS5	15kg/ 箱

生鮮雞肉捲

規格	包裝
Ø9cm	3kg x 4 條

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

生鮮棒腿丁（單凍）

規格	包裝
12kg	1 箱
3kg	4 包

生鮮骨腿丁（單凍）

規格	包裝
15kg	1 箱
3kg	4 包

帶皮 / 去皮腿仁丁

規格	包裝
3cm x 3cm	12kg / 箱

白羽雞腿丁（帶皮腿肉）

規格	包裝
3kg	4 包

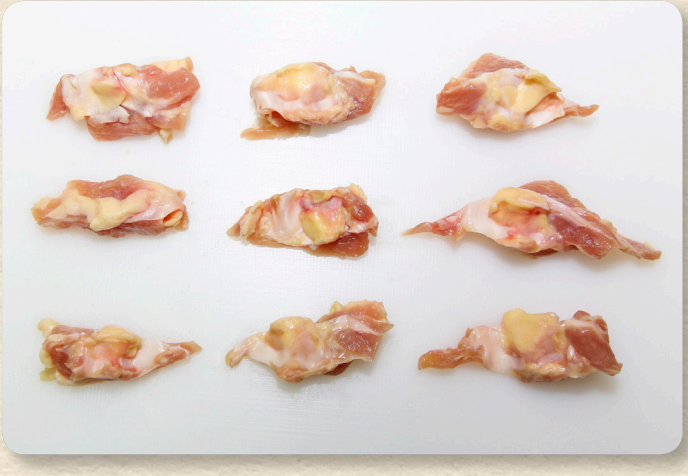
【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、ktv 等】

生鮮雞腿肉（去皮腿肉）

規格	包裝
3kg	4 包

雞軟骨

規格	包裝
3kg	4 包



【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

各區業務聯絡電話

營業部經理：*0919-163-055*

北一區 *0972-308-222*
(基隆 / 宜蘭 / 新北)

北二區 *0972-308-666*
(台北市 / 桃園 / 新竹 / 苗栗)

中區 *0972-308-558*
(台中 / 彰化 / 南投)

南一區 *0972-308-288*
(雲林 / 嘉義 / 台南 / 澎湖 / 金門)

南二區 *0972-308-658*
(高雄 / 屏東 / 花蓮 / 台東)

特販 *0975-052-538*

生鮮 (台中以北) *0972-308-927*

生鮮 (台中以南) *0972-308-555*

通訊錄

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

姓名 / 廠商：
電話：
備註：

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

聯絡資訊

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV 等】

聯絡資訊

【產品適用通路：早餐店、咖啡館、簡餐店、團體膳食、大賣場熟食、速食連鎖店、連鎖超商、中西餐通路、傳統市場、魚市場、遊樂場、KTV等】