



食光之旅 · 食安進化論

聯華食品 江志強
2018/11/20

隨著食品加工技術的進步...



提升、保留、延長了食物的美味。

食品產業

食品與飼品製造業



台灣食品產業現況

□ 產業特性

- 民生產業，供應內需為主，外銷為輔；
- 產品多元，隨消費需求不斷變化；
- 物流配送等周邊及產業鏈發展成熟；
- 朝生活型態及軟性經濟創意等方向發展空間
- 產業認為未來具成長空間

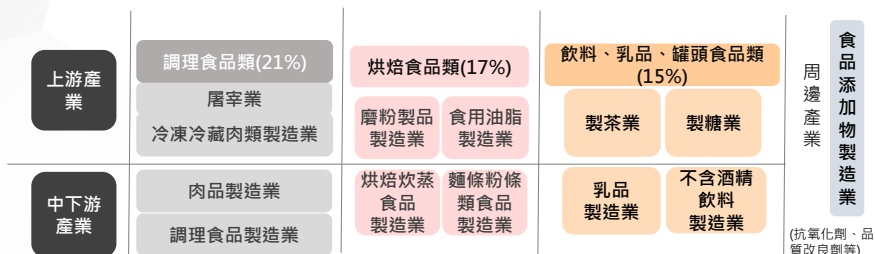
□ 廠商數

- 具工廠登記者6,063家(九成為中小企業；群聚中南部)
- 就業人口：約13.5萬人

□ 產值

- 2017年約新台幣6,022億元

□ 食品主要產業鏈



食品產業發展現況



成熟市場

新價值 · 新空間

美國, 歐洲, 日本, 台灣, 韓國, 新加坡

- 健康：新原料、新替代
- 創新感官：新體驗、新感受
- 製造業服務化
- 跨業經營/合作



成長市場

計劃性提升

泰國, 馬來西亞, 中國大陸, 印度, 越南, 印尼...

- 產能提升
- 技術提升
- 法規調整
- 結構調整
- 國際合作



蘊釀市場

尋求動能

柬埔寨, 寮國...

- 市場開放
- 吸引目光
- 吸引資金
- 產業鏈鋪陳

全球食品產業趨勢



趨勢1：植物真魔力

食品原料是植物，本質的健康、心靈、可選擇或身化價值都有加分！



趨勢6：貼心老媽

忙碌及智慧生活，放心當個懶人就好，其他都幫你設想好！



趨勢2：濃厚現代感

走在時
的潮流

消費者有感，產品有價。

更是生活及心靈滿足！



趨勢3：向職

紮實獨特手作、挑剔
讓產品更不可忽視！

全球食品產業趨勢重點

對產業生態變化的關心

轉為消費者價值主張及需求滿足

就要關道好

學發展及資訊擴散，關道好，其



趨勢4：好還能更好

不可逆的健康、便利及精準需求，提升無極限！



趨勢9：地球友好

老議題或新議題，做對地球有好處的產品或企業，有好感！



趨勢5：換個新選擇

替代新品加速推陳出新，有說服力就會改變習慣！



趨勢10：萬事有新解

生活思維及行為改變，算價值及效率的腦袋好像換了！

資料來源：食品所ITIS研究團隊(2018/01)。



歷年重大食安事件



食品業者的挑戰與困難

形象

- 食品事件頻傳，嚴重打擊台灣食品產業形象。
- 優質平價優勢漸被先進與後進國家侵蝕擠壓。

法規

- 食品衛生相關法規日益嚴苛，業者動輒得咎。
- 修法頻繁且未能與國際接軌，業者無所適從。

原料

- 進口依賴大，取得成本高。
- 種類繁多，不易有效監控。

生產

- 整合及創新能力不足，食品加工技術人才出現斷層。
- 品質安全管控缺乏全產業鏈系統運作。
- 主流產業薪資與作業環境誘人，食品業雇工及人才招募不易。

獲利

- 產品同質性高，市場競爭激烈。
- 通路業者擠壓製造業獲利空間。

市場

- 中小企業居多，市場規模小，成長空間受限。
- 產品外銷需克服國外法規等問題。

邁向食品產業願景之能力規劃

產業新核心能力之建構

全球競爭力食品之開發

技術力

商品力

邁向台灣食品產業發展願景

品牌力

銷售力

提升安全健康產品形象

滿足網購高齡消費需求

■ ■ ■ ■
具國際整合與競爭力
創造新飲食生活模式
創造及培育特色美食
食品安全趨國際水準

台灣食品產業未來展望

01

國際法規及標準

- 市場運作鏈結法規變遷
- 創新與變革鏈結商機
- 各國法規動態掌握

02

全球佈局拓版圖

- 國際合作
- 拓增版圖

03

產業升級

- 潔淨標示
- 循環經濟

04

新營運模式

- 物聯網
- 數位化
- 智慧化

資料來源：食品所ITIS研究團隊(2018/06)

現今對食品業者的期待



精品



食品

現今對食品業者的期待

路邊攤牛肉麵裡有頭髮!?



拿起來丟掉

可樂果裡面有頭髮!?



打客訴電話

聯華食品

台灣食品業的努力
聯華食品守護食安!

聯華食品簡介

聯華食品

自然·安心·美味

- 設立日期：民國59年7月7日
- 產業類別：食品製造業
- 資本額：15.9億
- 營業額：70.3億 (2017年)
- 員工總人數：1598人
- 產業地位：
 - 國內第一大海苔供應商、膨化食品產銷公司、堅果類加工廠

超越
一甲子
醞釀與累積
成就台灣許多世代共同的味蕾記憶

企業品牌



Viva
萬歲牌

元吉山

Chef HOKA
荷卡廚坊

可樂果
FRANCKEERD

Cadinna
卡迪那

樂天星

企業使命

創造最好的產品，就是我們的使命

不論是過去、現在、甚至未來，我們秉持四大承諾

自然

嚴選優質新鮮的原料製成，每一口都吃得到自然。

安心

嚴格為每一項生產流程把關，追求產品品質完美。

美味

不斷用心研發與創新，推出超乎消費者期待的产品。

Joy in Every Bite

讓消費者吃到的每一口，都能感受到歡樂。

企業地位



零食創始

海苔達人

果物專家

履歷先驅

超越

一甲子的 醞釀與累積

成就台灣許多世代共同的味蕾記憶

聯華食品是台灣優質食品製造商，可樂果是第一支由國人自行開發的休閒零食，同時也擁有超過四十年海苔生產經驗，萬歲牌更是台灣市佔率最高的堅果品牌。

近年導入完整的食品履歷系統，成為食品業界領先標竿，面對各界期許，我們將更加努力自我要求，持續改善，永不停止前進的腳步。



聯華食品 如何守護食安？

What to do?



製程改善

低溫油炸製程、
源頭管理用料
把關、充氣脫
氧包裝、堅持
健康製程...等。



教育推廣

食品履歷網站、
教育民眾正確
的食品知識、
供應商輔導...
等。

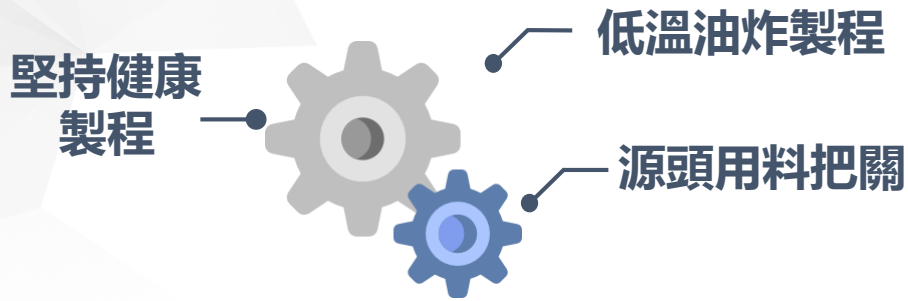


產品設計

少鹽少油少糖、
無食品添加物、
丙烯醯胺降低、
包材減量...等。



製程改善



95度c真空油炸

製程面

研究調降油炸溫度及時間、加速油炸後降溫速度，並研究開發低溫真空油炸新製程，以真空度700mmHg的油炸系統，將水的沸點降至40度C以下，油做為傳熱媒介將水分快速蒸發散出，保持馬鈴薯天然香味與口感。

配方面

研究監測馬鈴薯澱粉原料還原糖含量，並選用低還原糖規格，降低丙烯醯胺發生機會。



原料及食品添加物管理

品質面：新原料納入摻假評估及風險(安全面)的展開溯源到單一原料產地，食添原料溯原到單方規格符合。



✔ 源頭管理用料把關

新原料評估

四道關卡檢驗

不用基改原料

原料成份溯源

過敏源管理

產品設計

無食品添加物

少鹽少油少糖
低卡

丙烯醯胺降低



潔淨標章(Clean Label)

聯華以「PST原則」進行產品開發，所有產品皆須符合Purity(純淨)、Safety(安心)、Trust(信賴)三大最高指導原則。

從2015年開始，於產品研發中納入Clean Label的概念，食品必須是天然的、有機的、少添加物的。



Clean Label源自於英國，是由Marks and Spencer, Tesco等通路商自主所自主發起，簡單來說就是：添加物愈少愈好

天然食材取代食品添加物

降低食品添加物使用

以萬歲牌堅果為例，首先去除產品中的二氧化矽，改以價格較高之小麥纖維取代，未來更進一步研究將產品中的香料、調味劑去除。

不用食品添加物，100%全天然

全天然風味料



全天然什穀堅果飲



低丙烯醯胺產品

自行研發導入真空油炸設備及製程，油溫不超過95度c低溫油炸，減少丙烯醯胺產生，並保存食材口感與原始風味。



教育推廣

供應商稽核輔導

食安知識推廣

食品履歷查詢



國家衛生研究院 國家環境毒物研究中心

毒家機密

2017 第三屆毒物學教育短片甄選活動

活動辦法

- 活動對象：全國高中、職院、五專
- 影片長度：1-4分鐘

獎勵辦法

獎金：____ 獎狀：____ 勳章：____

與國家衛生安全院合作，教導民眾毒物辨視的知識，不要道聽塗說，成為錯誤資訊的傳聲筒。

安心履歷



有效率地記錄每一批產品安全相關的履歷資訊，揭露給消費者知道，讓消費者安心。



資訊化雲端平台

從產地到餐桌

一條漫長的資訊串接旅程，
科技的進步，將過去不可能
化成可能了。

聯華食品履歷系統架構



安心美味私有雲



流程情境示意圖



流程情境示意圖





自然·安心·美味

聯華E購網 常見問題 聯絡我們

企業情報

最新消息

品牌專區

我們致力守護您吃下的每一口，都是熟悉的

自然·安心·美味

f 自然·安心·美味 聯華粉麵

安心承諾、食品履歷
Joy in every bite!

聯華

品牌快訊

2017.10.03

[全聯限定] 慶慶金 超級送!!!

活動時間: 2018年1月

【全...】

2017.09.28 元本山幸福食光齊道

2017.09.01 安心烹飪健康

聯華食品 安心履歷

安心看得見!

履歷看得見 食在最安心

聯華食品秉持安心、自然、美味、健康，以最高標準的品質管理，致力於不斷創新，期許帶給消費者最優質的產品與最貼心的服務。

安心

用心

放心

安心的履歷
每一件交付到消費者
手中的產品
都是我們的承諾！

聯華食品積極向消費者提供相關履歷，也誠摯傳統的「食品履歷」，透過即時資訊提供產品原料內容、生產資訊、品質檢驗，並與消費者產品原料資訊。

查詢安心履歷

請選擇品類:

請選擇商品名:

請選擇有效日期:

查詢

我們玩真的
包包有履歷、不怕你抓包

安心履歷網站

聯華食品 聯華食品 安心履歷

安心看得見!

履歷看得見
食在最安心

聯華食品秉持安心、自然、美味的承諾，以最高標準的品質管控，致力於不斷創新，期許帶給消費者最優質的產品與最貼心的服務。



安心



用心



放心



輸入產品基本資料，即可查詢各項檢驗資訊。

安心的履歷

每一件交付到消費者手中的產品都是我們的承諾！

聯華食品積極向消費者提供產品檢驗體系，也就是積極的「食品履歷」。透過即時公開產品檢驗內容、生產資訊、品質檢驗、追溯與監控產品原料資訊。

查詢安心履歷

請選擇品牌

請選擇商品名

請選擇有效日期

查詢

查詢安心履歷

萬歲牌蜜汁腰果系列 萬歲牌蜜汁腰果60G 2018/9/22 查詢

萬歲牌蜜汁腰果60G

規格：60G/包, 5包/袋, 6袋/箱

產地：台灣

特色：嚴選優質腰果，獨家製程及蜜汁調味，腰果留香逼人，口感香酥脆飽！以前你偶爾吃，現在你應該天天吃！



檢驗報告



原料檢驗



成品檢驗



營養標示



外部檢驗報告



查詢原料外部檢驗報告、內部檢驗資訊、成品內部檢驗結果，及營養標示資訊。



食品資訊小常識

原料	檢驗項目	檢驗單位	檢驗結果	檢驗報告
腰果	農藥殘留			檢驗報告
腰果	重金屬			檢驗報告
腰果	二氧化硫			檢驗報告
腰果	黃麴毒素	SGS	合格	檢驗報告
糖	重金屬	全聯公證	合格	檢驗報告
糖	二氧化硫	全聯公證	合格	檢驗報告
軟棕油	黃麴毒素	SGS	合格	檢驗報告
軟棕油	重金屬(2)	SGS	合格	檢驗報告
軟棕油	重金屬(1)	SGS	合格	檢驗報告
軟棕油	苯駢芘	SGS	合格	檢驗報告

原料外部檢驗報告

按 Windows 徽標 (控制台) 中的 [

手機QR Code



送



手機掃描QR Code，
答對問題帶我回家！

有效日期請輸入：2019/04/13



01

原料中「碗豆仁」的來源地？

答案：加拿大

02

這包可樂果的「檢驗項目」有幾項？

答案：12項

03

這包可樂果的「檢驗單位」有哪些？

答案：SGS、全國公證

04

安心履歷四個頁籤中，第一個頁籤是什麼？

答案：檢驗報告



聯華食品 需要何種人才？

-食品業的職場特性，所需要的人才特質-

聯華食品職系地圖

職系	財務	人資	國貿	食科	資工	資管	總務	行銷	營業	工程	生產
部門	財務、會計、稽核	人力資源	國外採購	研發、品保	系統工程	應用開發	總務、廠務	行銷	通路	設備工程、工務	生產、資材
學程	大四(協理級)										
	大三(經、副理)										
	大二(課長、資深專員級)										
	大一(辦事員、專員級)										
	新生(新進人員)										

聯華食品所需人才之人格特質



聯華食品以「誠信正直、顧客導向、主動積極、團隊合作、敬業負責、創新思維」為企業精神；且為了成為「學習型組織」，加上第七項為「終身學習」，勇敢跳脫自我設限的心智模式，積極追求創新思維，認真學習與成長，相信聯華食品能成為自我演化、生生不息的組織生命體。

聯華食品未來展望

秉持著誠信正直的經營理念，堅持我們的承諾，並期望消費者能看見聯華食品的用心，讓消費者感到安心、食在放心。

科技應用

返樸歸真



異業學習



達人傳承



謝謝聆聽

聯華食品 生產處
江志強 Michael
Michael@lianhwa.com.tw



聯華食品 自然·安心·美味



歡迎加入「聯華食品 自然·安心·美味」企業粉絲團