



健康飲食.CAS豬安心吃

香里
活力豬

台灣第一家經濟部認證肉品觀光工廠

香里·現代化專業肉品分切加工技術



生鮮肉品實驗



肉品專業分切室



肉品整型包裝



●香里活力豬.豬肉製程公開透明化

香里活力豬具有：

CAS、TAP產銷履歷驗證，HACCP、ISO22000等認證。

1. 選用最純淨飼料

來自南投的「香里活力豬」，以「乾淨豚」作為主要的特色。
全廠未使用抗生素、磺胺劑、生長激素等任何藥劑。

2. 飼養過程無藥物殘留

使用糙米配方，讓飼糧含有較高的不飽和脂肪酸，使豬隻能
形成健康甘醇的脂質。

3. 專業分切加工技術

屠體均於5度C以下存放，並於12度C以下低溫分切室進行切割
處理。

對於3-6歲的幼童 **美麗人生** 為您選用最好的

屠宰證明文件

南投縣農產運銷股份有限公司證明單

查承銷人：香里公司 負責人：洪亨美 先生，每日在本公司承購

毛豬並參與電宰，屠體均經獸醫師衛生檢查並加蓋合格印，無訛，每日皆隨豬（屠體）檢附屠宰證明單乙紙為證。

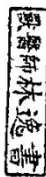
右給

先生

南投縣農產運銷股份有限公司

南投縣農產運銷(股)公司
屠宰場專用章(乙)

獸醫師：簡振正



執照號碼：投府獸師執字第十四六八號

投府農獸師執
執167號

中華民國 一〇九年 九月 十八日



-- 我們選用 **洽富氣冷雞**，因為 --



全台 4 大首創

產銷溯源管理 + 檢驗合格 + 安心品質



- 全台灣唯一一家通過人道屠宰系統的雞肉廠商。
- 全台灣第一家採用最新歐洲規格氣冷式設備。
- 全台灣第一家採購一貫式吊掛生產流程與雙層關卡照相識別系統，提供品質保證。
- 全台灣第一家取得白肉雞屠宰、分切產銷履歷驗證的廠商。

我們主動升級為幼童選用雞肉界的 **LV**

什麼是氣冷雞？

氣冷式	vs	水冷式
單隻吊掛處理		整批降溫
降低交叉污染		容易交叉汙染
減少含水量 提升產品保鮮期		含水量較高 保鮮期短
保留原汁原味 口感佳		肉汁流失 口感軟爛

採用與五星級餐廳相同的指定雞肉廠商

對於 3-6 歲的幼童 **美麗人生** 為您選用最好的

