

## 搅拌类油脂

产品名称和规格	产品应用	产品特性	储藏条件和保质期
 南侨酥油 16kg铁桶	各式面包、蛋糕、中点、西点；霜饰奶油、馅料调制用	无水、无盐；色泽金黄，组织细腻光滑；打发性、吸水性特佳；奶油风味，尤其烘焙后酥香纯正，持久留香	置于阴凉干燥处；12个月
 玉峰牌雪白乳化油 15kg铁桶	各式面包、蛋糕、中点、西点；铁板烧料理等调理	经特殊工艺，组织细腻洁白，打发性、安定性极佳；适宜表现烘焙品本体风味，可按需求调制风味和色彩	置于阴凉干燥处；12个月
 王牌高级玛琪琳 15kg铁桶	各式面包、蛋糕、中点、西点的调和用油	组织细腻，软硬适中，便于操作；油脂打发性、融合性良好	置于阴凉干燥处；12个月
 南侨柔软面包油 15kg纸箱	各式面包本体	领先的专业技术，赋予产品优秀的功能表现。让面包告别干涩僵硬，在赏味期内持续柔软，独有的南侨酥油风味，纯正奶香，持久留香	0~10℃ 冷藏储存；9个月
 南侨维佳烘焙奶油 10kg纸箱	各式面包、蛋糕、中点、西点；面包表面装饰、馅料调味用	纯正牛奶风味，留香性特佳；纯植物性油脂，低熔点，入口即化	0~10℃ 冷藏储存；12个月
 南侨澳仕奶油 10kg纸箱	各式面包、蛋糕、中点、西点	结合天然奶油与人造奶油的优势，制成品口感丰富，香郁醇厚；天然奶油风味，低熔点，化口性佳	0~10℃ 冷藏储存；12个月
 南侨欧仕奶油 10kg纸箱	各式面包、蛋糕、中点、西点	精选优质天然奶油加工配置，风味自然淡雅，口感柔滑；赋予烘焙制品特殊的酥松度及柔软性；低熔点，入口即化，回味悠长	0~10℃ 冷藏储存；12个月
 南侨欧仕发酵奶油 10kg纸箱	各式面包、蛋糕、中点、西点	融合上等天然发酵奶油，含独特的清新发酵风味，清香出众；低熔点，入口即化，回味浓郁萦绕	0~10℃ 冷藏储存；12个月

常温

冷藏

## 裹油类油脂

产品名称和规格	产品应用	产品特性	储藏条件和保质期
 南侨丹麦面包专用油 10kg纸箱(1kg/片×10片)	各式丹麦类面包	独特的牛奶风味，醇香自然，熔点低，口感好；操作性、延展性、可塑性均佳	0~10℃冷藏储存；12个月
 南侨片状甜奶油(炼乳味) 10kg纸箱(1kg/片×10片)	多功能产品用油(油脂&馅料)	特别添加炼乳，无需调味，便赋予产品浓厚的牛奶风味。熔点低，制作的烘焙品口感圆润而不油腻	0~10℃冷藏储存；12个月
 南侨澳仕丹麦奶油 10kg纸箱(1kg/片×10片)	各式高级丹麦类面包	结合天然奶油与人造奶油的优势；天然奶油风味，低熔点，化口性佳；优良的延展性，赋予烘焙品更丰富的层次	0~10℃冷藏储存；12个月
 王牌速层条状油 10kg纸箱	各式起酥、馅派、塔	采用特殊工艺，独特的条状油脂可直接裹入面团搅拌，调制性佳，操作简便，可缩短操作时间。奶油风味；延展性好，令起酥膨胀更均匀，层次分明，酥松可口。	-18~10℃储存；9个月
 王牌酥片玛琪琳 10kg纸箱(1kg/片×10片)	各式起酥、松饼	浓郁的奶油风味，组织细腻精纯，操作性、延展性、可塑性佳；良好的膨胀性使起酥制品层次分明均匀，酥松美味	置于阴凉干燥处；12个月
 王牌派玛琪琳 10kg纸箱	起酥类饼干和各类烘焙制品	采用独特工艺，无需冷冻与松驰，直接搅拌，操作简便，节省时间；令起酥膨胀更均匀，层次分明不易脆裂，酥松可口	5~20℃常温储存；12个月

冷藏

常温



## 液态类油脂

产品名称和规格	产品应用	产品特性	储藏条件和保质期
 南侨液态酥油 4×5kg或20kg塑胶桶	各式蛋糕、月饼饼皮	纯植物性油脂，无水、无盐，油体清澈透亮，色泽金黄；奶油风味，持久留香	置于阴凉干燥处；12个月
 南侨维佳液态奶油 4×5kg或20kg塑胶桶	各式蛋糕、月饼饼皮	纯正牛奶风味，植物性油脂，油体清澈透明，色泽金黄；制成烘焙品组织细腻松软，绵滑爽口	置于阴凉干燥处；12个月
 南侨澳仕液态乳化油 4×5kg塑胶桶	适合各类蛋糕产品	全乳化油脂，增加烘焙品的保湿性和提升质感，口感更顺滑	15~20℃常温储存；12个月

常温






## 夹心类油脂

产品名称和规格	产品应用	产品特性	储藏条件和保质期
 <p>南侨维佳夹心奶油 10kg纸箱</p>	各类夹心、霜饰奶油馅料调味用	植物性油脂，纯正牛奶风味；低熔点，口感爽滑，入口即化，油脂融合性、安定性佳，极易打发	0~10℃冷藏储存；12个月
 <p>南侨欧仕夹心奶油(蛋黄味) 10kg纸箱</p>	各类夹心、霜式奶油馅料调味用	浓郁蛋黄风味，低熔点，入口即化的口感，爽而不腻；含多种微量元素，营养价值高；操作简单	0~10℃冷藏储存；12个月

冷藏

## 鲜奶油类

产品名称和规格	产品应用	产品特性	储藏条件和保质期
 <p>侨艺800淡奶油 1升×12(利乐无菌装)</p>	各类慕斯、欧式蛋糕和高档冰柜西点	动植物复合淡奶油，无糖配方，入口即化，口感绵滑细腻；擅与巧克力、芝士类搭配；操作性、稳定性优于天然淡奶油(动物淡奶油)；无菌包装，安全稳定	3~7℃冷藏；6个月
 <p>吉悦植脂奶油 1.07千克×12(利乐无菌装)</p>	各式西点表面装饰和内部夹心	植脂奶油，纯牛奶风味，甜度适宜，口感细腻；操作性、稳定性良好，延长烘焙产品表现力；无菌包装，安全稳定	冷冻保存≤-18℃，解冻后需冷藏(2~7℃)；12个月
 <p>吉悦植脂奶油(维佳型) 1.07千克×12(利乐无菌装)</p>	西点表面装饰和夹心，适合表现精致造型的烘焙品	植脂奶油，纯正的维佳牛奶风味，口感细腻，并具有更好的操作性和稳定性，烘焙品的表现力得以更有效的延长；无菌包装，安全稳定	冷冻保存≤-18℃，解冻后需冷藏(2~7℃)；12个月

冷藏

冷冻



# 南侨为建立属于中国人的烘焙生活而努力!



## 企业愿景:

随着经济水平的提高, 社会结构的变动, Invisible oil在食品中不但有内食、中食、外食等食用方式, 亦有常温、冷藏、冷冻等多样化的形态。无论是大量制造、加工半成品、还是即做即食, 对产品规格和特性的要求越来越高。因此, 专业开拓了无限广大的市场, 积蓄了长远发展的动力, 出类拔萃的企业引领食品工业和消费市场不断提升。

注释: Invisible oil——隐性油脂, 在食品中以看不见的形态存在。

## 企业使命:

以人为本, 以客为尊, 让南侨成为食品行业最受尊重的主干, 使中国的食品行业不断升级(从质变到量变), 满足消费者对吃的追求。

## 企业简介:

南侨(中国)油脂于1996年在天津经济技术开发区设立, 由于产品供不应求, 厂房规模不断扩大, 于2007年在广州市经济技术开发区建成了第二座设备更先进、厂房更具规模的生产基地, 并于同年正式投产, 标志着南侨油脂的新里程碑。

在从事油脂制造35年的经验基础上, 南侨始终秉持着第一品牌、追求卓越的使命, 1997年投产以来, 南侨以先进的技术与研究、高端的品质与品质、全方位的售后服务, 在食品业界打下金字招牌, 客户遍及中国各主要城市和烘焙、餐饮、冷冻及休闲食品等行业。南侨油脂所属的南侨集团, 多年来多元化和国际化的发展有成, 经营范围从食品制造业跨越到餐饮服务, 事业遍及东南亚、欧洲、中国大陆及台湾地区, 成功塑造多项具有国际知名度的品牌。

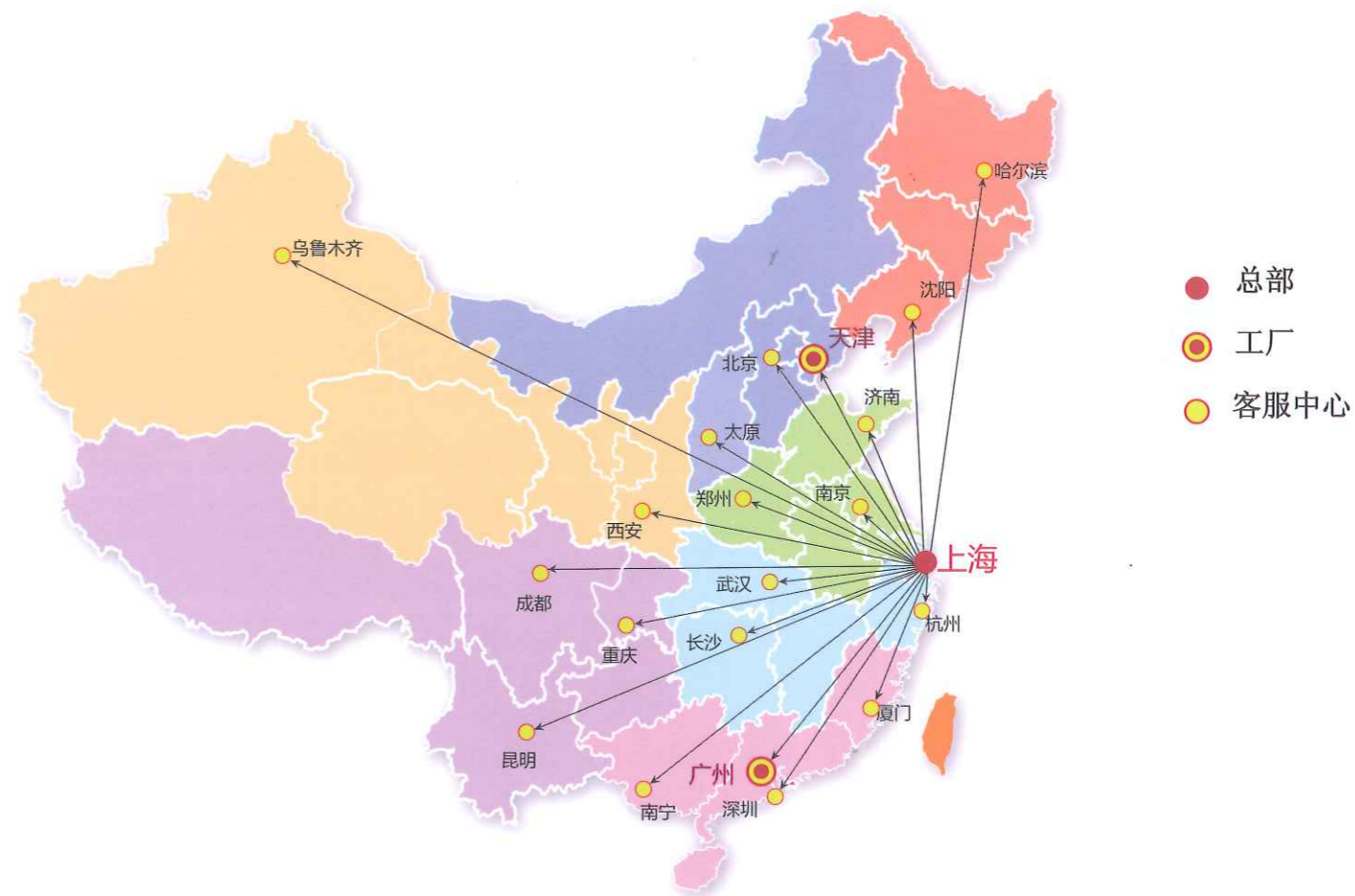
**高品质的产品**—南侨油脂致力于追求美味的食品原料事业, 引进国外先进油脂生产技术, 专业生产烘焙油脂和鲜奶油等, 产品多样化、功能化以适合不同类型客户的工艺及市场需求。

**全方位的顾问式行销服务**—南侨油脂秉持着“以客为尊”的理念, 致力发展全方位的顾问式服务和完善的行销网络, 以南北生产基地作辐射状的行销服务, 并已在全国设立16个客户服务中心, 以贴近市场的策略强化服务的品质和效率。2011年将继续扩大客户服务中心的建设。

**专业的油脂研发和生产**—南侨油脂斥资购买世界先进的生产设备, 生产销售全系列的烘焙油脂和鲜奶油, 品质获得ISO9001、HACCP、清真、AIB等国际认证。

**AIB认证**—天津南侨油脂厂/广州南侨油脂厂于2009年12月双双荣获美国AIB食品安全审核认证, 此殊荣为中国烘焙油脂行业第一家。南侨油脂此次率先获得被公认是食品业世界级最严苛的认证资格, 即宣示: 在AIB食品安全体系基础上, 南侨将与客户结合成安心美味的食品链, 建立消费市场对烘焙品安心享用的信心, 提升鉴赏美味的生活质量。

**南侨油脂不断累积技术和服务的核心资源, 挑战自我的极限, 追求未来的前沿, 愿与您们携手合作, 共同开创事业的美好前景!**



天津南侨油脂有限公司  
电话: 022-26210025 传真: 022-26210032

广州南侨油脂有限公司  
电话: 020-28203888 传真: 020-82252549

上海客户服务中心  
电话: 021-61955661 传真: 021-61955789

沈阳客户服务中心  
电话: 024-31207661 传真: 024-31207670

哈尔滨客户服务中心  
电话: 0451-51906126 传真: 0451-51906120

北京客户服务中心  
电话: 010-65065465 传真: 010-65065740

西安客户服务中心  
电话: 029-87407283 传真: 029-87407283

济南客户服务中心  
电话: 0531-87973118 传真: 0531-87972118

郑州客户服务中心  
电话: 0371-66383290 传真: 0371-66383299

南京客户服务中心  
电话: 025-85655496 传真: 025-85655498

杭州客户服务中心  
电话: 0571-87839751 传真: 0571-87839756

武汉客户服务中心  
电话: 027-83526202 传真: 027-83526199

成都客户服务中心  
电话: 028-87385466 传真: 028-87335848

重庆客户服务中心  
电话: 023-68634939 传真: 023-68415212

厦门客户服务中心  
电话: 0592-5703076 传真: 0592-5703076

深圳客户服务中心  
电话: 0755-82797113 传真: 0755-82701910