



第十三届全国冬季运动会指定独家盒餐供应商

百成鲜食



BCFFSG
百成鲜食集团

产品手册

新疆味 为新疆



绿色美味的创造者

营养健康的守护者

集团简介

Group profile

新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司（总部：乌鲁木齐经济技术开发区六盘山街358号）创立于1996年，业务涉及广泛（农牧业种植养殖、餐饮食材供应链、中央厨房、酒店管理、团餐团膳服务、园区管理、培训教育、农副产品初加工及销售、预制产品研发、生产及供应、物流配送等范围），拥有“湘川”“人间三月”“塞外江南”“百成鲜食”“人间小满”等知名品牌，带动就业3000多人，秉承“绿色美味的创造者，营养健康的守护者”的企业理念，致力于打造“从田间到餐桌”的食品全产业链企业。

从酒店管理到培训教育，从食材配送到团膳服务，从种植养殖到中央厨房再到消费者餐桌，百成鲜食集团聚焦“八大产业集群”，通过一站式集采平台，实现链农链商、集采集配的“反向订单式”生产），推进农业产业化集群发展，现代化供应链助力特色农产品走向更大市场。

百成鲜食集团先后被授予“全国绿色供应链管理示范企业”“全国供应链创新与应用试点企业”“全国冷链物流示范企业”“全国主食产业化示范企业”“全国农产品流通示范企业”等称号，以便民、惠民、利民的企业责任立于行业之巅。



百成鲜食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

预制菜简介

Pre-made Food

人间三月 预制菜 人人轻松做大厨

近年来，预制菜产业全面兴起，百成集团超前布局，随着国家对预制菜产业的扶持政策相继出台，百成集团预制菜事业迈入快车道，通过深耕一二三产深度融合的预制菜全产业链发展，上接农业发展和乡村振兴，下连餐饮转型和消费变革，为新疆农业强区建设、带动乡村产业振兴、促进农民持续增收做出百成贡献。

百成集团以“人间三月”品牌为核心，先后投入几千万元进行预制菜的研发及生产，同期还增投上亿元进行生产设备、生产线升级，建设完善的冷链仓储物流体系。严控食品质量安全管理体系，将“四个十分”的至高要求融入产品，最大程度保留菜品原汁原味，以极致的标准化、精细化、规模化成功研制新疆抓饭、烤包子、薄皮包子、鸽捞面、椒麻鸡、胡辣羊蹄等以新疆特色为主的百余款疆味生态预制菜。用产业联动助力乡村振兴，成功与北京、上海、广东等地客户“牵手”，把“新疆味 为新疆”定格在城市的每一个角落。



百成鲜食

新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司
BAICHENG



新疆椒麻鸡

XINJIANG JIAOMAJI

精选新疆农家散养土鸡，肉质细腻劲道，营养丰富。传统工艺精心煮制，搭配秘制麻油和汤料，麻味绵长，辣味纯正，肉质紧实饱满，汤汁浓郁醇香，口感麻辣鲜香，回味无穷。

【常温款】

规格：1.3kg/袋

保质期：3个月

食用方法：

- 1.将鸡肉撕成条状，倒入鸡汤包和椒麻油包（水浴加热后口感更佳），搅拌均匀后即可食用。
- 2.加入自备的大葱、洋葱、青红椒等，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。

【冷冻款】

规格：1.3kg/袋

保质期：12个月

食用方法：

- 1.将鸡肉包、鸡汤包、椒麻油包在常温下自然解冻或微波炉快速解冻。
- 2.将鸡肉撕成条状，倒入鸡汤包和椒麻油包（水浴加热后口感更佳），搅拌均匀后即可食用。
- 3.加入自备的大葱、洋葱、青红椒等，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



新疆抓饭

XINJIANG ZHUAFAN

抓饭是新疆地标性美食，色、香、味俱全，油亮生辉，味香可口，配料丰富，营养价值极高。

- 羊肉抓饭
- 牛肉抓饭
- 鸡肉抓饭
- 果脯抓饭

规格：365g/盒

保质期：常温10个月

食用方法：

- 1.将方便米、菜肴包分别倒入白色餐盒内，搅拌均匀后备用。
- 2.撕掉发热包外袋，放入黑色外盒底部，注入冷水至水位线处。
- 3.迅速将餐盒放入外盒内，盖紧外盖，静置15分钟后，开盖即可食用。
- 4.搭配榨菜食用，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百鲜成食(集团) 供应链有限公司

新疆烤包子

XIN JIANG KAO BAO ZI

选用新疆本地的草原牛，精心挑选嫩牛腿肉与洋葱结合，加入新疆特制香料，精心烤制，皮薄馅大，酥香流油。

规格：560g（8个装）

保质期：冷冻12个月

食用方法：

- 1.将产品放入烤箱（或空气炸锅）中，220度烤制20分钟即可食用。
- 2.搭配新疆奶茶、丸子汤、清炖羊肉汤等一起食用，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

新疆薄皮包子

XINJIANG BAOPIBAOWI

薄皮包子是新疆特色美食，选用新疆当地的草原牛肉，采用传统手艺和配方，传承地道美味。

规格：405g (9个装)

保质期：冷冻12个月

食用方法：

- 1.待蒸锅上气后,将产品放入刷好食用油的蒸屉上,蒸15分钟,取出装盘即可食用。
- 2.食用前撒上黑胡椒粉,口感更佳。搭配新疆抓饭一起食用,体验地道新疆吃法,享受特色疆味美食。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司



新疆手抓羊腿

XINJIANG SHOU ZHUAYANGTUI

肉质细嫩，易消化，脂肪和胆固醇含量少，性温味甘，富含维生素和微量元素，具有滋补作用。

规格：约800-900g/个（以实际重量为准）

保质期：冷冻12个月

食用方法：

- 1.常温下自然解冻或使用蒸锅中火蒸8-10分钟快速解冻后即可食用（加热后口感更佳）。
- 2.自备洋葱佐味，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



新疆羊蹄

XINJIANG YANG TI

精心挑选新疆伊犁羊蹄，经过匠心地道手法卤制，口感浓香不膻，Q弹爽滑。

- 胡辣羊蹄
- 椒麻羊蹄
- 爆辣羊蹄

【常温款】

规格：160g/袋

保质期：10个月

食用方法：

- 1.开袋即食（加热后口感更佳）。
- 2.自备洋葱佐味，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。

【冷冻款】

规格：160g/袋

保质期：12个月

食用方法：

- 1.常温下自然解冻或微波炉快速解冻后即可食用（加热后口感更佳）。
- 2.自备洋葱佐味，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



新疆 鸽捞面

XINJIANG GELAOMIAN

鸽捞面是新疆家喻户晓的一道风味美食，选用鲜嫩鸽肉与新疆本地线椒激情爆炒，搭配劲道拉面，顿感肉香四溢，面皮爽滑，让人百吃不厌。

规格：400g/盒

保质期：常温9个月

食用方法：

- 1.将面条包倒入白色餐盒中，加入菜肴包备用。
- 2.撕掉发热包外袋，放入黑色外盒底部，注入冷水至水位线处。
- 3.迅速将餐盒放入外盒内，盖紧外盖，静置15分钟后，开盖搅拌均匀，即可食用。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



特色汤品

TESE TANG PIN

以乌鸡、土鸡、鸽子等为食材，搭配高档名贵人参虫草等佐料，进行文火慢炖，汤品香气四溢，营养价值丰富。

- 天麻乳鸽汤
- 当归土鸡汤
- 人参虫草乌鸡汤

规格：250g/份

保质期：常温10个月

食用方法：

将产品放入蒸锅或沸水中加热5-8分钟即可食用。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



酱香牛蹄

JIANG XIANG NIU TI

选用天然饲养新疆褐牛，精心挑选的牛蹄经过匠心地道手法卤制，咀嚼之间，体验一场来自新疆的味觉旅行。

规格：约1.2-1.5kg/个（以实际重量为准）

保质期：冷冻12个月

食用方法：

- 1.常温下自然解冻或使用蒸锅中火蒸8-10分钟快速解冻后即可食用（加热后口感更佳）。
- 2.依据个人口味调配酸辣汁食用，体验地道新疆吃法，享受特色疆味美食。



百鲜成食

新疆百成鲜食(集团)
BAICHENG
供应链有限公司



新疆特色鸽子

XINJIANG TESEGEZI

新疆烤/卤鸽享誉世界！选用新疆原生态野鸽，野味十足，色泽鲜美，口感鲜嫩，肉质细腻，令人回味无穷。

- 特色烤鸽子
- 特色卤鸽子

规格：200g/袋

保质期：常温10个月

食用方法：

开袋即食，加热后食用口感更佳。



百鲜成食

新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司
BAICHENG



新疆丸子汤

XINJIANG WANZITANG

丸子汤是很有特色的新疆美食，汤里是精华荟萃，阿魏菇、牛肉片、粉块、粉条、鲜蔬菜等，口感丰富，有的香糯、有的爽滑、有的劲道……

规格：270g/盒

保质期：常温10个月

食用方法：

- 1.将汤包、丸子、菜包、粉条倒入餐盒,搅拌均匀。
- 2.撕开发热包外袋放入底部，加入冷水至水位线。
- 3.将餐盒放入外盒内,迅速盖上盖子。
- 4.冒气勿碰,静置18分钟后开盖即可享用。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



新疆拌面

XINJIANG BANMIAN

拌面是新疆各族人民非常喜爱的一种美食。各种特色的菜品搭配上劲道的面条，不仅营养丰富，并且口感独特。

- 大盘鸡拌面
- 辣皮子拌面
- 酸菜肉拌面

规格：400克/袋

保质期：常温10个月

食用方法：

- 1.将面条包、菜肴包依次倒入容器中，用保鲜膜密封。
- 2.放入蒸锅内中火蒸15分钟即可食用。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司



特色盖饭

TESEGAIFAN

具有新疆特色口味的盖饭，款款都好吃，道道都经典，营养美味又健康！

- 土豆烧牛肉盖饭
- 咖喱牛肉盖饭
- 鱼香肉丝盖饭
- 红烧鱼块盖饭
- 大盘鸡盖饭

规格：370克/袋

保质期：常温10个月

食用方法：

- 1.将方便米、菜肴包依次倒入浅底容器中，用保鲜膜密封。
- 2.放入蒸锅内中火蒸15分钟即可食用。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

中式面点系列

ZHONG SHI MIAN DIAN XILIE

人间三月中式面点系列，集众家之所长，风味各异，品种繁多，运用简单的烹制方法还原本真味道，精挑细选，邀您品一品多彩的疆味美食！

面点种类：老坛酸菜肉沫包、香辣肉沫粉条包、咖喱鸡肉土豆包、白菜豆腐粉条包、酸豆角肉沫包、秘制酱香牛肉包、香菇菜心包、豆沙包、刀切馒头、姜黄花卷、香豆花卷、黑米馒头、原味油塔子、胡麻油塔子、爆辣油塔子、油香、土豆丝卷饼、葱花饼、玉米南瓜橄榄馍、糖酥饼、卡通包、新疆曲曲儿、面旗子、手工拉条子、丁丁面



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

特色糕点系列

TE SE GA O DI AN XI LIE

人间三月特色糕点，优选极具地域代表的民族美食，纯手工制作，搭配新疆干果，松软香甜，营养丰富，跨越地域与你来一场美味的邂逅。

糕点种类：奶皮子干果包
红枣发糕
香妃饅
玛芬蛋糕

黑麦卷芯列巴
酸奶大麻花
夹心面包

酸奶包
清蛋糕
巴哈利

香橙蛋糕
金丝枣糕
虎皮蛋糕



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

健康饮品系列

JIAN KANG YIN PIN XILIE

人间三月健康饮品系列，精选优质五谷杂粮为原料，匠心熬制美味无添加健康饮品，原汁原味原香，老少皆宜。

饮品种类：小米粥 八宝粥 南瓜粥 黑米粥 银耳羹 玉米汁
原味豆浆 花生豆浆 五谷豆浆 黑豆豆浆 红豆豆浆 红枣豆浆



百鲜成食

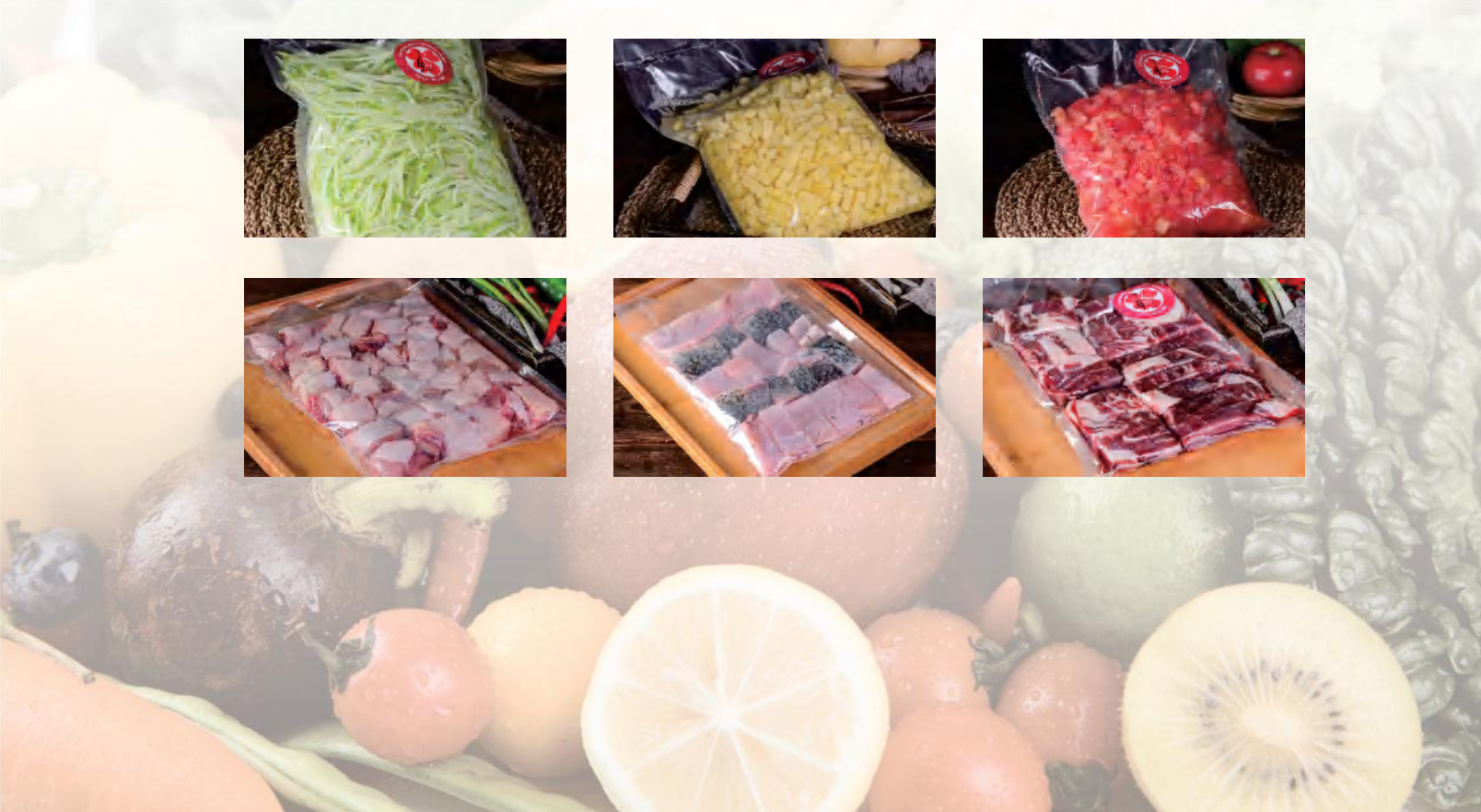
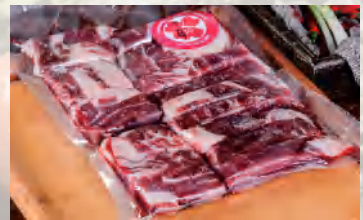
BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

净菜产品系列

JING CAI CHAN PIN XILIE

现代化净菜生产线,基地直采原料,冷链入库,科学化加工方式,为餐饮后厨、大型商超供应安全、健康的全品类食材。荤素搭配,即食即用,满足群众对生活质量和膳食营养的要求。

净菜种类:叶菜类 茄果类 瓜果类 根茎类 薯芋类 葱蒜类 豆类
禽畜类 水产类 食用菌类 水生蔬菜类



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

特色礼盒系列

T E S E L I H E X I L I E

人间三月特色礼盒,多场景随心搭配,品类丰富,超值精选,满足各种商务送礼、福利专享、节日礼盒定制需求。

礼盒种类:年货礼盒 预制菜礼盒 中秋礼盒 端午礼盒 面点礼盒 卤制品礼盒
 牛羊肉礼盒 蔬菜礼盒 水果礼盒 饅礼盒 定制礼盒



百鲜成食

BAICHENG
新疆百鲜成食(集团) 供应链有限公司

美食研发中心

Food research and Development Center



研发室



特色餐饮研究会

团队

我们的研发中心拥有一支专业的技术团队，团队中的技术精英均拥有食品科学与工程专业背景，具备丰富的实践经验与研发能力。

定位

中心的研发定位是将传统烹饪工艺与食品工艺技术进行有效结合，以严格的高标准提升产品应用的还原度和作业效率，全力推进餐饮业产品标准化进程。

优势

- ① 汇聚国内研发领域顶尖人才
- ② 拥有优质的供应商资源
- ③ 具备国际顶尖技术及先进设备

能力

我们的研发中心在新产品开发方面在整个行业内颇具影响力，其中新品开发品类包括：

- ① 团餐团膳、便利店、外卖平台用菜肴成品或半成品
- ② 中餐客户用肉类半成品、酱料或菜品、成品等

百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团) 供应链有限公司

先进的生产工艺和设备

Advanced production technology and equipments



公司秉承“安全、营养、健康、美味”的产品理念，采用先进的设备和精湛的工艺，从原料使用到产品加工均进行严格的食品质量安全管理，为用户提供安全优质的产品。

百鲜成食

新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司
BAICHENG

完整的管理体系

Complete Management System



完善的质控体系

Perfect quality control system

· 食材安全追溯体系建设

公司建立了严密的供应商准入和退出制度,所有供应商均须通过专业的食品安全评审委员会对其资质、管理体系、现场环境等各方面的综合审查。“一物一码”,所有原辅材料均建立原料采购、索证索票、生产过程信息、出厂检验、出厂销售等详细信息台账,录入到信息追溯平台,实现食品从原辅料采购、使用、生产过程控制、出厂检验到销售的全过程记录。

食品安全追溯体系

源头控制

内部检验检测控制

认证机构例行检测控制

第三方检测控制

· 食品安全检测中心

公司投资建立总面积200平米的食品安全检测中心,按照国家实验建设布局标准,下设理化室、天平室、高温室、仪器室、准备室、无菌操作室、培养室及留样室,满足不同检验项目要求的产品的监测工作,确保监测数据真实可靠。

检测项目主要有原材料的食品安全有毒有害物质的检测(农残、重金属、亚硝酸盐、食品污染物等)、成品半成品的理化分析(过氧化值、酸价)、成品、半成品及生产加工环境、人员的微生物监督检测(菌落、大肠菌群、致病菌)等。

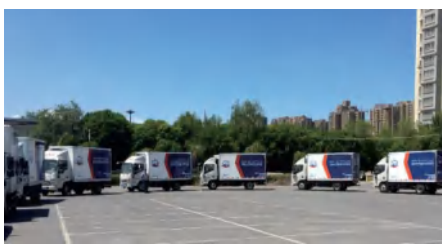




仓储物流同城配送

“百成物流”是2016年乌鲁木齐市政府命名为城市共同配送试点单位，并确立为首府唯一一家专业承担全市餐饮食品物流配送企业。目前，公司凭借强大的整合以及配送能力，以在布局的疆内外农产品温控供应链事业集群为支撑，依托百成鲜食加工2万立方米现代化温控仓储及500余台标准化冷链车辆，并在全市7个城区建设了分销中心，进一步扩大了冷链物流服务能力。

销售终端网络建设以社区为中心，搭载便民服务网点、生鲜便利店、餐饮门店、外卖餐车、社区蔬菜直销点、商超等搭载式销售网点，辐射机关企事业单位、大中专院校、高铁、航空、社区居家养老等，逐步覆盖全疆各地州城镇；拟建社区便民服务网点2000个，其中：自建便民店（点）200个，封闭物业小区流动早餐车（亭）600个，利用社区蔬菜直销店500个，商超及搭载式销售网点200个，餐企及社会食堂500家。



百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司

优质供应商

Quality Supplier



正大食品



中粮
COFCO



金龙鱼



滴滴鲁花 健康全家



.....

百鲜成食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司

合作企业

Cooperative enterprise



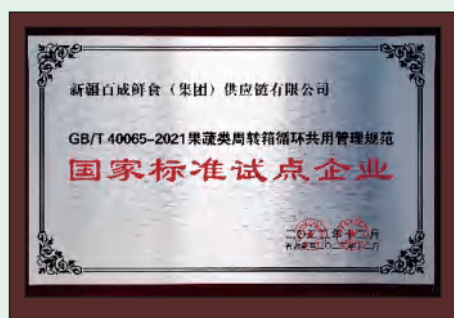
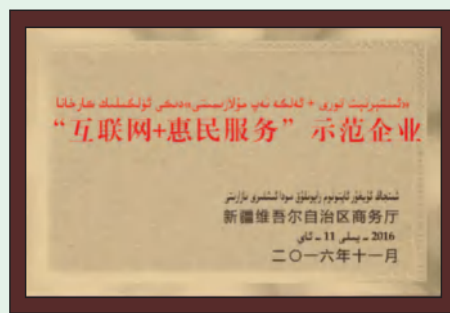
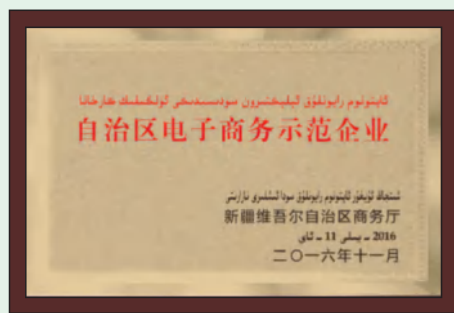
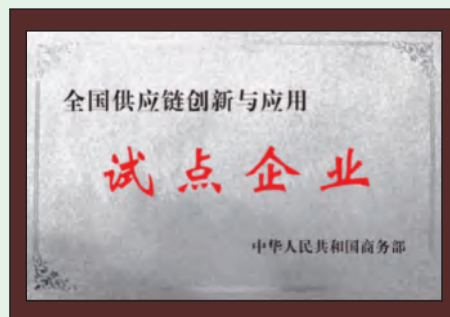
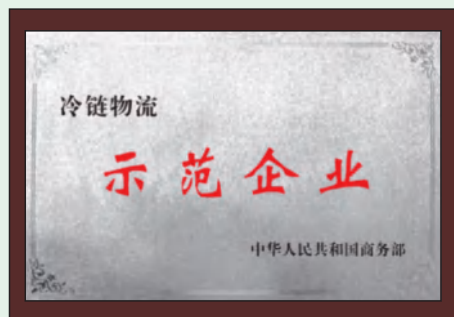
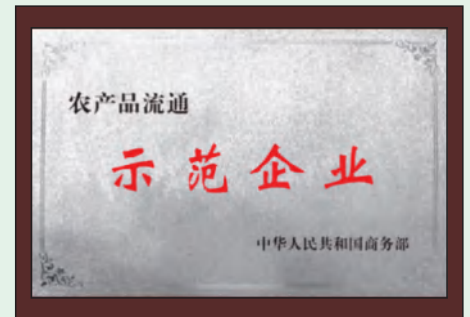
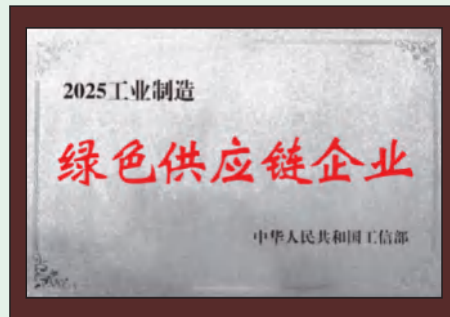
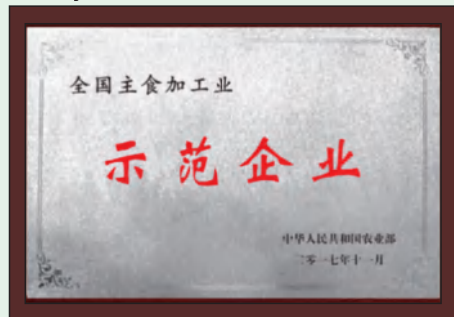
.....

百成鲜食

BAICHENG
新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司

公司荣誉

Company honor





BCFFSG
百成鲜食集团

新疆百成鲜食(集团)供应链有限公司

联系电话：0991-3078383

地址：乌鲁木齐经济技术开发区六盘山街358号

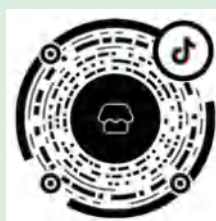
网址:www.xjbcjt.com



百成鲜食集团公众号
扫一扫了解更多资讯



滚食网公众号
扫一扫即刻下单采购 (ToB)



人间三月授权企业店
扫一扫即享新疆美食 (ToC)