

有用的
地址



www.adepale.org (法国加工食品生产商协会)

www.faguoshipin.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



Photos non contractuelles
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa

Bon
appétit

法国
半成品与
方便食品



by **sopexa**

法国半成品和方便食品： 桌上的精致与新鲜

法国熟食和半成品不仅适合普通消费者同时也是餐厅必不可少的产品，在当今的饮食中占有重要地位。正因如此，法国大厨和专业人士每天辛勤的工作以满足每个消费者对烹饪和营养的需求。生产商倾听消费者的声音，不断创新并推出美味、操作方便、简单易食的产品，不仅适合一人独享，更可与朋友分享。



法国半成品和熟食的一些数字*

120家生产商

779,000吨产品

其中27%是经过烹饪的熟食

*2009年数据

产品总览：

沙拉●肉制品●糕点●咸馅饼●新鲜食品货架上的比萨和熟食●鸡柳●薄饼与厚圆饼●加工海产品：鱼冻、蟹肉棒、熏三文鱼●蔬菜和鱼混合冻●面粉制品、奶油面粉团、三明治●意面酱汁（番茄肉酱、培根蛋酱）、涂抹酱（鱼子酱、酸奶酱、鳄梨酱……）
●即食型酱汁：用于肉类、鱼类（荷兰酱、美式酱、酸模酱、白奶油酱）……●甜品：水果沙拉、苹果馅饼、蛋奶冻、巧克力馅饼、柠檬馅饼……

法国： 为了大家的快乐而不断创新

新鲜制作的食品，从未停止过创新脚步。厨师对烹饪的追求精益求精并不断创新，以保持与潮流同步。每年的投资中，一大部分被用于研究开发口味纯正、天然的新产品。
除了口味，业界还持续推出新的解决方案，给人们的生活提供更多便利。
当今的包装与烹煮方法将顾客的需求和食用方法作为首要考虑。一言以蔽之，那就是既美味、营养丰富又节约时间！

法国半成品和方便食品： 优质产品的 营养管理承诺

为满足人们的营养需求，为达到公共健康的目标，法国企业也给自己制定了可监控的具体日期和指标，以减少盐、简单糖类、脂类、饱和脂肪酸、添加剂的摄入，更多地使用复合多糖类、纤维、水果和蔬菜。
业内一些企业规范了操作流程，并签署了国家认可的营养宣言，以此优化他们的产品质量。此外，法国食品质量检测署（OQALI）从2010年起从营养方面对该产业的发展进行跟踪监管。添加剂、香精、色素和人工物质，尽可能限制用量。建议使用明确、易懂的营养标签。



标准与良好的做法

法国生产商使用严格的选择和检验设备，把好供货商的原料关。每种食材都要遵守苛刻的质量规范或严格的标准。各厂家的质量保障系统建立在良好操作规程以及ISO9000和ISO22000国际标准之上。
法国新鲜半成品和方便食品厂商联合会（SYNAFAP）还起草了一份良好卫生操作规程，从设计，制作到运输，基本上产品所经过的每个步骤都受到严格检验并附有记录。

