

以 GMP 的标准做食品 新雅月饼安全放心



让迪士尼月饼 陪伴这个中秋

两年前,充满童心的迪士尼款月饼“登陆”上海滩,与老字号新雅粤菜馆刮起了跨界碰撞的旋风。而今年月饼季,新雅再次推出了四款迪士尼月饼礼盒,可爱的米奇、维尼、白雪公主款将再一次带来香甜可口的月饼,来到小朋友的身边,讲述中秋的故事。

迪士尼款月饼,永远是亮眼的存在。光看缤纷炫目的包装,就知道设计团队动足了脑筋。比如,维尼款月光宝盒礼盒做成可爱的黄色维尼熊头像,里面五枚月饼盒精巧可爱,上面的卡通图案各不相同。很多孩子吃完后舍不得扔掉盒子,而是作为自己的小小“宝藏盒”收藏。

而白雪公主款月光宝盒更是令人爱不释手——提篮式的造型,两层抽屉的创意,湖蓝色的盒身,完全满足了小女孩们的“公主梦”。古人说的“买椟还珠”,在迪士尼月饼礼盒中成为了现实,很多小姑娘都将自己亮闪闪的珠宝首饰藏进宝盒,有了自己独一无二的首饰盒。

盒子可爱,月饼更是精致,都是孩子喜欢的口味。光桃山月就有金沙、巧克力、紫薯、牛奶、奶黄、芒果、玫瑰蔓越莓、提拉米苏等各种口味,而生巧流心奶黄月、陈皮粒粒红豆月、芝士奶油冰沙月等,更是眼下流行的时尚品种。

新雅表示,为了迎合小朋友和年轻人的口味,迪士尼月饼摒弃了传统广式月饼中豆沙、莲蓉等“四大金刚”口味,特地选择了海盐芝士、巧克力、紫薯、牛奶等。此外,流心月饼近几年非常受欢迎,迪士尼月饼也特地加入了流心元素,切开后流沙缓缓流动,口感细腻,特别受孩子喜欢。

为了让消费者吃得更安全,迪士尼始终对食品的质量按高标准把关。对于迪士尼月饼,“舌尖上的安全”也是重中之重,新雅始终心存敬畏,从上游到下游的安全品质进行全产业链把控。

满满的牛油奶香,酥松绵密的口感,童趣盎然的图案,令人放心的食品品控……这个中秋,快来尝尝迪士尼月饼,绝对会令你食指大动,停也停不下来!

提到 GMP,很多人都知道,这是一套适用于制药行业的标准,而在上海,也有这样一家食品生产企业,以 GMP 的标准要求月饼生产流水线。它,就是位于松江的新雅食品生产基地。一尘不染的环境、“过五关斩六将”的工序、严格有序的自动化流水线……暑假里,一批顾客来到新雅食品基地探访,揭开了基地的神秘面纱。亲眼见证了新雅月饼制作过程后,消费者翘起了大拇指:“新雅月饼不仅好吃,更安全放心。”

进一次车间全副武装

进入月饼生产车间可不容易,参观者和员工都必须从头到脚“穿戴齐全”——特制的服装、帽子和脚套是必备的,再用消毒液洗手,随后进“风淋房”吹一吹。这是因为,新雅车间已改造成全封闭空间,中央空调和送新风采用 10 万级过滤网进风,所以进出车间必须经过烘干、紫外线等杀菌流程,才能保证清洁卫生。

走进车间,最大的亮点是全自动。月饼从生制成型到初始包装,没有环节需要和人手接触。一方面,月饼的外形质量有保障,另一方面也减少了交叉污染的机会。

月饼出炉过程,也实现了自动化。经过两次烘烤、刷过五六遍蛋液的月饼,已变得金黄铮亮。它们排着队通过传送带运过来,放在铁盘里冷却。原本要靠鼓风机吹 3 小时才能冷却,现在只要 40 分钟即可,大大缩短了月饼在空气中暴露的时间,提高了安全性。

冷却之后,一枚枚香喷喷的月饼还会通过传送带,自动入托、自动包装。神奇的是,有一个“金属探测仪”不断在月饼上照射出红点,自动帮月饼剔除金属异物。

48 小时观察期后才能出库

新雅粤菜馆有一个老传统:就是大厨们每隔一段时间就要比赛交流,互相检验烹饪水平。如今,新雅将这一传统也沿用到了月饼生产上,不但设立了严格的检验制度,还提升了对月饼检查的力度。

举个例子,月饼包装之后,要放到装满水的气压桶里,然后加压到 4 公斤,看月饼是否漏气,每一批月饼,新雅食品厂都将进行严密的“气密试验”。为了检验是否漏气,月饼要经过 48 小时左右的观察期,没问题才会装入礼盒。与此同时,

新雅还委托国家食品质量监督检验中心,对其月饼的生产过程及质量进行安全检测,并主动将每个品种的样品送检。

此外,新雅对月饼仓储条件的严格要求,也体现了老字号的自律。库房层高超过 4 米,24 小时监控库房的温度、湿度、空气质量。所有月饼礼盒出库时不但要逐一核对商品信息,还要进行第二次质量抽检。所有工序都有具体的责任人,还用高清摄像机全程记录,一旦出了问题不但能追查具体环节、具体人,还便于总结经验,防止问题再度发生。

为何要如此严格?新雅说,食品安全绝不容轻视,尤其月饼的食用季节通常是在夏末秋初,气温还很高的时候,更容易发生食品安全问题。企业希望借助严苛的生产标准和专业的检测设备,对月饼生产的全过程进行严格把关,让顾客吃安全、放心又不失美味可口的月饼。



“网红”再临 今年新雅鲜肉月饼有点不一样

每年月饼季,南京路上香喷喷新出炉的鲜肉月饼,总能用香味将游客吸引而来。而新雅粤菜馆的鲜肉月饼,更是创新的“第一梯队”。从 2016 年推出腌笃鲜月饼开始,新雅就没停过,2017 年的芝士大虾鲜肉月饼、2018 年的 Q 心爆浆细沙月饼和现烤五仁月饼等 3 款,都成了当年的“网红”。

今年,新雅一口气拿出了 4 款新品,使得鲜肉月饼品种达到了 8 款,无论从数量到质量,都堪称历年之最。历数这 8 款品种,除了经典口味的鲜肉月饼以及腌笃鲜鲜肉月饼和大虾芝士鲜肉月饼、Q 心爆浆细沙月饼等三款“网红”外,最令人期待的当属今年新推出的烤鸭鲜肉月饼、沙茶菌菇牛肉月饼、黑松露鲜肉月饼、蟹粉鲜肉月饼了。

将“烤鸭”包进月饼,你试过吗?烤鸭鲜肉月饼源于新雅名菜“广式片皮鸭”,以皮酥肉嫩、肥而不腻的烤鸭做馅,经过烘烤的酥皮,在烤鸭肉的浸润下,更显外脆里嫩、鲜香十足。

另一道招牌名菜“蚝油牛肉”,今年也成了新雅大厨创新制作现烤月饼的灵感。采用同样原料,同样的传统手工上浆方法,加入沙茶酱调味,沙茶甘香、牛肉滑嫩,不吃猪肉的食客也能品尝到鲜肉月饼。

黑松露鲜肉月饼则将名贵的西式原料纳入中式的特色美食,是“中菜西做”新的典范之作,黑松露独特的香气,使鲜肉月饼的口感更为奇妙、丰满,一定会令年轻时尚的食客齿颊留香。

此外,对于经典的鲜肉月饼,新雅也进行了“微创新”,酱香味道更重,更适合上海人的口味。腌笃鲜鲜肉月饼的馅料比例也进行了调整,笋丁的颗粒更标准化、含量更高,使整体口感更趋鲜香爽脆。

最棒的是,为了让市民一口气尝到多个口味,今年还推出了 6 拼的全家福组合装,完美解决了“每种都想吃”的烦恼。怎么样,是不是很想尝尝鲜?快期待南京路上新雅鲜肉月饼开炉吧!

新雅散装月饼上市了

即日起,凡在南京东路 719 号新雅生活美食旗舰店现金购买散装月饼,买 10 赠 2(赠送新雅玫瑰细沙月饼),另赠送精美无纺布袋一只;现金购买迪士尼米奇欢乐一刻月饼小罐,买二赠一,活动数量有限,赠完即止。

新雅粤菜馆:南京东路 719 号
订座及咨询热线:63517788、63224393

新雅微信公众账号
二维码



新雅天猫旗舰店
二维码

