



2023

寧夏塞北雪小麦粉有 限会社

会社・製品紹介

ディレクトリ

01

PART 01

小麦粉技術の紹介

02

PART 02

無塩製麺の紹介

03

PART 03

製品紹介



会社紹介

寧夏塞北雪小麦粉有限公司は、1994年に設立され、主に高級グリーンフードフラワーとハンギングヌードルを生産する近代的な穀物加工企業であり、国の農業工業化の主要なリーディング企業です。設立当初、同社は高品質のハイエンド製品に対する消費者の需要を満たすために、製品を高級でグリーンで環境に優しく健康的な高品質の小麦粉とぶら下げ麺に配置しました。塞北雪によって生産された製品は、グリーンフード開発センターによってグリーンフードAグレード製品として認められ、1996年に中国グリーンフードエキスポの組織委員会によってグリーンフードゴールドアワードを受賞し、塞北雪は全国小麦粉トップ50ブランド、全国麺トップ10ブランドとして、世界の先進的なスイスビューラー小麦粉生産ラインと国内の先進麺生産ラインの導入のフルセットに依存し、品質管理において、人員配置、機器構成、人材育成、その他の大きな注目の側面で、市場における食品生産と食品安全のダイナミックな変化を監視するために、品質検査チームが設立されました。生の穀物調達と小麦の品質に関しては、厳格なスクリーニングが行われ、厳格なテストの後のみ工場に入ることができ、ソースからの品質が保証されます。

現在、同社の年間売上高は約3億元であり、年間納税額は約2,000万元であり、寧夏回族自治区の主要な納税者企業です。

販売市場のさらなる発展に伴い、「塞北雪」シリーズの製品は北京、上海、広州、甘肅省、青海省、四川省などの省や都市に販売され、塞北雪麺は香港、カナダ、シンガポール、ハンガリー、オーストリア、その他の地域や国に輸出されています。

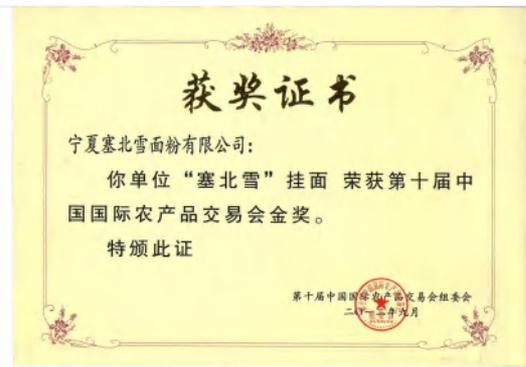
企業の榮譽

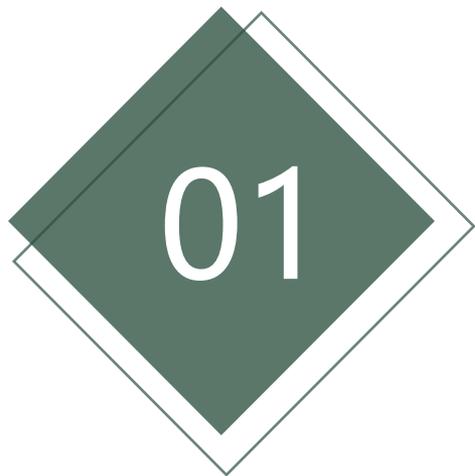


企業の榮譽



企業の荣誉





小麦粉技術の紹介

小麦粉技術の紹介

塞北雪社は、常に消費者に対する深刻な責任の態度に沿っており、グリーンで高品質で安全な製品の生産に依存し、製造プロセスの細部、特に食品の安全と健康のリンクに注意を払い、投資を増やし、プロセス技術を絶えず改善し、小麦粉の従来指標の安全性と資格の品質を確保することに加えて、小麦粉の固有のタンパク質とデンプンの品質を研究し、微生物コロニーの総数を制御し、大多数の消費者によるより良い味、色、栄養、安全性を備えた当社の製品がこの理由で賞賛されるようにします。同社は、小麦以外の他の穀物や病気の穀物を効果的に除去し、小麦粒の純度を確保するカラーソーターなど、一般的なメーカーと比較して洗浄セクションにいくつかの重要な機器を追加しました。

製粉セクションでは、最大の食品衛生指標を確保するために、特にスイスの会社ビューラーが世界最先端の小麦皮むき機を導入し、小麦の外皮を剥がし、小麦に付着した細菌不純物を除去し、製粉セクションに皮をむいた後の小麦の表面が透き通るように、微生物コロニーの総数を制御します。

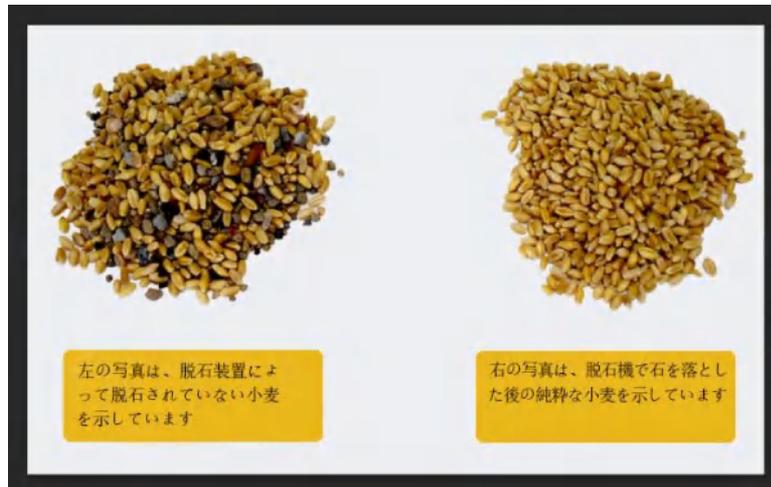
現在、この高度なプロセスは、企業の生産コストを増加させますが、当社でのみ採用されていますが、製品衛生指数は世界の先進レベルに達しており、それによって食品の安全性を確保しています。



小麦粉技術の紹介



上の写真は石取り機です



小麦粉をより純粋に加工するために、小麦洗浄セクションに脱石プロセスを追加し、その目的は小麦粒の小石粒子を除去し、小麦粉中の灰分を効果的に減らし、小麦粉をより純粋にし、小麦粉の品質を向上させることです。

小麦粉技術の紹介



上の写真はカラーソーターです



左の写真は、他の穀物や、小麦から小麦を選別して除去した小麦ではない他の穀物を示しています

右の写真は色分け後の純小麦

小麦粉をより純粋に加工するために、小麦洗浄セクションに色選別プロセスを追加し、その目的は、オート麦、ジョボルグ、未熟穀物、カビ粒など、小麦に混合された他の非小麦穀物を選択することです。

小麦粉技術の紹介



上の写真はスイスのビューラー剥離機です



左の写真は、皮むき器で皮をむいた小麦の外皮と、ふるい分けでしぼんだ未熟小麦を示しています

右の写真は皮をむいた後の純小麦

小麦粉をより純粋に加工するために、小麦粉のコロニーの総数を減らし、生産された小麦粉をより衛生的で安全にすることを目的とした、小麦洗浄セクションにピーリングプロセスを追加しました。セベイスノーフラワーは、高品質の産地からの小麦と世界の高度な技術技術を採用しており、選別から微細プロセスの剥離まで、高品質のセベイスノー製品と引き換えにコストが増加します。



02 無塩製麺の紹介

製麺プロセスの紹介

現在、麺の製造工程では、ほとんどすべてのメーカーが一定量の食用塩を加えて麺のグルテンを増やし、小麦粉のグルテンが少ないときに麺のグルテンを増やすために一定量の塩を加えるメーカーが増え、もちろん、これは国家基準に沿っていますが、麺が一定量の塩を加えると、Naの摂取量が増え、高血圧患者の血圧が上昇し、これらのグループの健康に一定の影響を及ぼし、塩を加えない場合、ぶら下がっている麺はグルテン、ペーストスープ、麺を調理するときの壊れたストリップではありません。塞北雪は高品質の高グルテン小麦を使用しており、グルテンは麺のグルテンを確保するために独自の固有の品質に完全に依存しており、食用塩を追加する必要がなく、麺製品の本来の味を保証します。

サイベクスエの無塩麺は、サイベクスエの小麦芯粉の自社生産を使用し、密閉されたパイプラインを通して麺工房に向かい、添加物(塩やアルカリを含む)を加えずに直接飲む純水と麺を使用しているため、麺の味と衛生基準が向上します。

人々が食品の安全性に注意を払うとき、私達はまた、私達の会社が作り出すあらゆる種類の小麦粉が食品添加物を加えないこと、そして麺類が直接飲む純水と麺を除いて添加物と塩を加えないことを厳密に消費者に約束します、そしてナトリウム含有量は0です。





03 製品紹介



吊り麺と小麦粉シリーズのメインモデル展示



無塩麺シリーズ



無塩ハードカバー
タイプシリーズ



細麺シリーズの精錬



ワイルドトリブ
プバー
グヌーダー・セリス



ソスパニュー・デル・セリス



スノーフレーク
パウダー 2.5kg



スノーフレーク
パウダー 5kg



スノーフレーク
パウダー 10kg



清兵衛スノーフレークパウダー 25kg



清兵衛雪2号パウダー 25kg

フラッグシップ製品紹介



西兵衛雪旗艦スノーフ레이크パウダーを原料としたセベイスノードラゴンヒゲ麺、純水と麺を使用し、塩や添加物を加えず、さまざまなプロセスを経て、スノーフ레이크パウダーの高品質特性を極限まで最大限に高め、麺で作られた一連の絶妙な加工により、まろやかで、調理に強く、グルテン、滑らかな味、円筒形のドラゴンヒゲ麺、細麺1mm、最高級の麺であり、調理が簡単で、口の中で柔らかいがグルテン味に欠けず、スープの色に、ペーストスープではなく、低脂肪含有量、低脂肪麺に属します、お客様のお気に入りの麺の1つで、麺は塩や添加物を含まず、赤ちゃんでも食べられて健康的です!

フラッグシップ製品紹介



西兵衛雪大ワイドラーメンは、セバイ雪フラッグシップスノーフ
レークパウダーを原料とし、純水と麺を使用し、塩や添加物を加
えず、さまざまなプロセスを経て、スノーフ레이크パウダーの高
品質特性を極限まで引き出し、麺のまろやかな一連の絶妙な加工
により、調理に強く、グルテン、滑らかな味、6mm幅は適度で、
エンボス加工を使用して、茹でた麺はどろどろしたスープではな
く、粘り気がなく、麺業界では珍しい良いものであり、手作り麺
の味に匹敵し、一度食べさせ、忘れることができず、長年にわた
って全国でベストセラーです!

フラッグシップ製品紹介



製品名: サイベイシュエ500g 3mm

製品仕様:500g * 30 /カートン

おすすめの食べ方:

- 1.ボウルでスープを事前に調整します(少量の塩+ごま油+白コショウ+バルサミコ酢+チキンエッセンス+ネギなどを沸騰したお湯で)。
- 2.麺を沸騰したお湯で3.5分茹でてから、スープの比率が1/3のボウルに入れます。

フラッグシップ製品紹介



商品名:塞北雪油唐辛子そうめん

製品仕様:500g * 20 /カートン

製品の特徴:油を注ぐスパイシーな麺、模造ナイフ切断プロセスを使用し、両側の麺が真ん中に薄く太く、調理しやすく、波状の形状が広い痛みを解決します。麺は茹でた麺がくっつかず、油を注ぐスパイシーな麺をよりリラックスさせ、最新のサイベッシュエ麺プロセスは塩や添加物を加えず、より健康的な食事をします。

おすすめの食べ方:

- 1.油を注いだラーメンを沸騰したお湯で8.5~9分間茹でてから、あらかじめ用意した精製水を入れた容器に入れ、5秒間滞在してから取り出します。
- 2.麺に適量の塩+きゅうりの細切り+老名付け親を入れ、かき混ぜて食べる。

フラッグシップ製品紹介



製品名:塞北雪ドラゴンのひげ麺

製品仕様:600g * 25バッグ/カートン

製品の特徴:無塩、精製水と麺、麺超極細

1mm、調理が簡単、べたつかない、ペースト

のないスープ、強い味、添加物なし。

フラッグシップ製品紹介



塞北雪面粉は、高品質の高グルテン小麦で加工され、小麦コアエッセンスを抽出し、小麦粉粉末は繊細で、雪のように白く、小麦の香りが豊かで、グリーンフードが得られます 認証、小麦の皮を除去するために輸入されたスイスのピューラー剥離機の使用は小麦粉をより少ない不純物にし、小麦粉はより白くなり、Saibeixue小麦粉は添加物を一切使用せず、灰分が少なく、良いグルテン品質、少し微粉末加工精度高い小麦粉、完成品は栄養が豊富で、味は潤滑され、餃子を包み、ワンタンを作ることなく皮を壊し、麺をグルテンにどろどろしたスープにしないようにします。

塞北雪はブランドですが、品質でもあり、塞北雪小麦粉は通常的小麦粉よりも高価であり、この背後には小麦粉の品質に関するすべてのSaibeixueが絶え間なく追求されており、小麦コアパウダーの栄養価は通常的小麦粉をはるかに超えており、同様の小麦粉よりもグルテンが多く、口は滑らかで、Q爆弾の味覚体験をもたらします。もう少し高価ですが、もっとたくさんあります！

フラッグシップ製品紹介



塞北雪雪粉は、高品質の小麦から加工され、小麦コアエッセンスを抽出し、小麦粉は繊細で、雪のように白く、小麦の香りが豊富で、グリーンフード製品認証を取得しています。輸入されたスイスのビューラー剥離機を使用して小麦の皮を取り除くと、小麦粉の不純物が少なくなり、小麦粉が白くなり、塞北雪小麦粉は添加物を使用せず、灰分が少なく、グルテンが良好です。品質は、少し微粉末加工精度の高い小麦粉であり、完成品は栄養が豊富で、味は潤滑され、餃子を包み、皮を壊さずにワンタンを作り、どろどろしたスープではなく麵グルテンを作る。

塞北雪はブランドですが、品質でもあり、塞北雪小麦粉

は通常的小麦粉よりも高価であり、この背後には小麦粉の品質

に関するすべての塞北雪が絶え間なく追求されており、小

麦コアパウダーの栄養価は通常的小麦粉をはるかに超えており、

同様の小麦粉よりもグルテンが多く、口は滑らかで、Q爆弾の

味覚体験をもたらします。

フラッグシップ製品紹介



製品名: グリーンフードサイベイシュエフラッグ

シップスノーフレイクパウダー

製品仕様書: 10kg(2.5kg×4袋)

製品の利点: 小麦小麦コア粉碎粉末、微粉末、雪のようなピンクホワイト、添加物なし、グリーンフード認証、餃子は皮を壊さない、茹で麺グルテン だろだろしたスープではなく、繊細なパウダー、ピンクホワイト。

フラッグシップ製品紹介



製品名:グリーンフードセイベイスノーフラッグシッ
プスノーフレイクパウダー

製品仕様書:25kg/袋

製品の利点:皮を壊さずに餃子を包む、どろどろした
スープなしで麺グルテンを沸騰させる、繊細な粉、
ピンクと白。

製造に適しています:高級餃子、麺、ワンタン、シウ
マイ、そして添加物を含まない高級パン粉の生粉末。

フラッグシップ製品紹介



商品名:フラッグシップセベイシュエNo.2パウダー

製品仕様書:25kg/袋

製品の利点:白さはSebeixueの主力スノーフ레이크パウダーに次ぐものですが、グルテンの品質は他の製品よりも高く、費用対効果が高く、販売されている最大の製品です。当社による。

製造に適しています:蘭州ラーメン、高級餃子、スープ餃子、そして添加物を含まない高級パン粉の生粉末。

製品の利点

• 製品の評判

- 同社は常に高品質の良質の小麦粉、セベイスノーフラワー、ハンギングヌードルを高品質の品質と味で作るという原則を守り、大多数の消費者に愛され、高い評価を得ています。

• 生産上の利点

- 私たちは常に技術革新、生産設備の26年間の継続的な更新を遵守し、常に遅れることなく技術革新を維持し、最高の小麦粉を作るための世界で最も先進的な技術で、当社は現在、世界最高の剥離機、輸入精密検出器、スイスの最先端の製粉生産ラインの使用など、これらの高度な機器とSebeixueの長年の業界経験を組み合わせ、高品質の小麦粉を製造して強固な基盤を築きます。

• 原材料の利点

- サイベイスノーフラワーは寧夏回族自治区のヘタオ平原で高品質の小麦から精製され、寧夏回族自治区小麦はグルテン品質と強い韧性の特徴があり、麺、餃子はペースト状のスープ、連続ストリップ、滑らかな味、グルテンではありません

• 研究開発の利点

- 塞北雪社は開発の過程で時代に歩調を合わせ、常に研究開発資金に投資し、毎年新製品を発売し、Sebeixue社が常にハイエンドの小麦粉と麺の製造で主導的な地位を維持できるように、時代と歩調を合わせる継続的な高周波研究開発投資でもあります。



SAIBEIXUE

ビジネス キューペラディオン



コンパニ:寧夏塞北雪小麦粉有限公司

連絡先電話番号: 0951-5030891

0951-5030642

Eコマース協力:0951-5011924

ビジネス用メールアドレス: nxsbx@163.com

コーポレートサイト:<http://www.saibeixue.com/>

エンタープライズ公開番号:NXSAIBEIXUE



ご覧いただきありがとうございます

寧夏塞北雪小麦粉有限公司

