



维乐鲜™ Juice
realfresh®



劲宝食品有限公司

Introduction to A&W Food

业务合作 / 企业宣传 / 产品介绍



1、公司简介



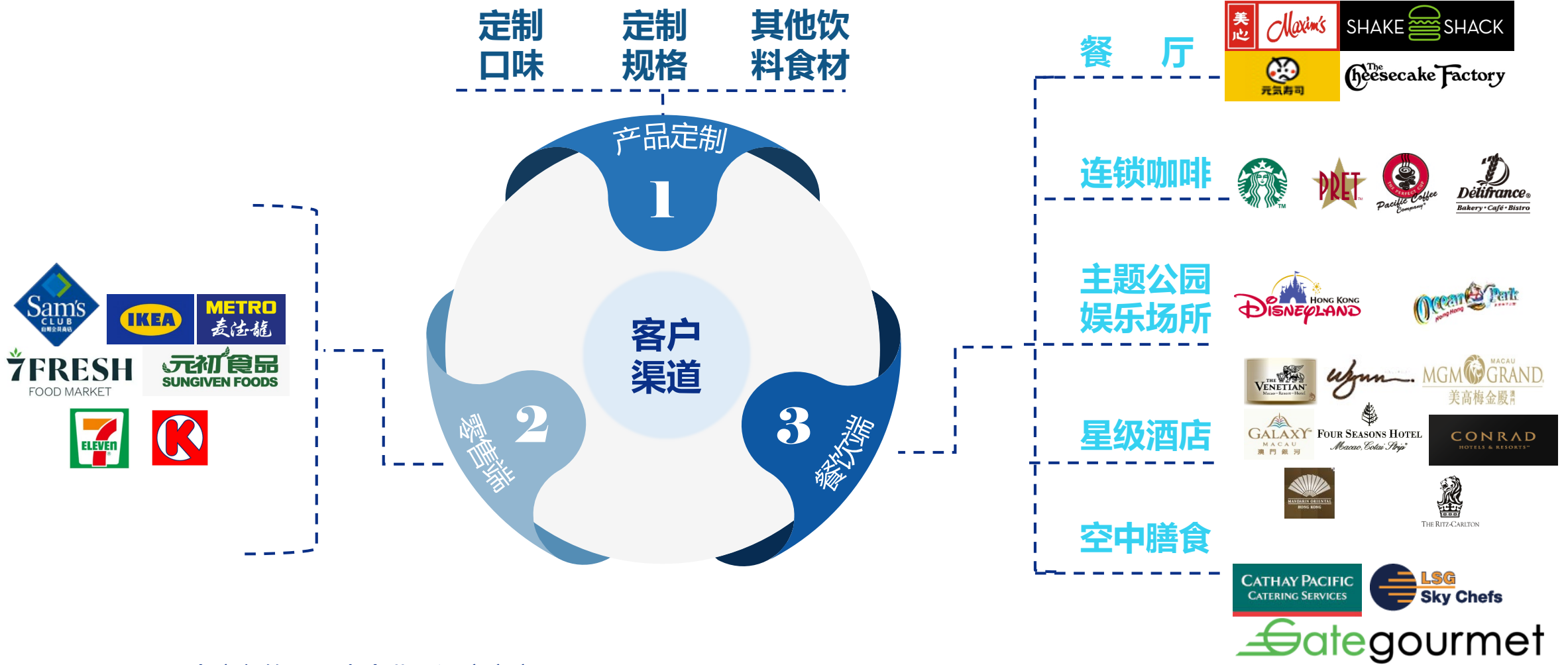
1986年6月1日香港正式创立

创业初期专注橙汁生产，凭优质产品逐步打开市场
我们精于商业果汁解决方案，也代理各类产品

业务拓展

巩固核心业务基础上拓多元市场，目前公司业务已覆盖中国（香港、澳门、深圳、东莞、上海、杭州、广州、苏州）、马来西亚、新加坡、加拿大等

2、供应渠道及合作伙伴



- 3300+ 多家餐饮、零食企业、酒店客户
- 5000+ 送货点



3、核心价值

39年服务于中国顶尖的餐饮及零售业经验



关注饮料市场最新资讯与果汁饮料前沿技术



根据中国人的口味逆向开发



聆听客户，努力匹配他们的要求研发新品



营养、新鲜、健康的科学搭配及工艺研究

专注果汁饮品开发

4、产品优势



高标准采购与验收

好产品源于好材料，选果3关，果园选摘，进口复查，压榨前选果



鲜果加工

原产地鲜榨&冷链运输至工厂鲜榨，只为呈现最新鲜的品质



新鲜短保

先进蔬果汁杀菌&锁鲜技术
0香精、0色素、0防腐剂



产能保障

8条全自动化产线，日产100万升自有冷链极速配送

5、业务方向



企业OEM代工



✓ 口味调配

✓ 冷链运输

✓ 瓶型定制

✓ 包装定制



Private Label 定制专属品牌



HoReCa 餐饮供应



Realfresh 维乐鲜 (NFC、HPP)



Trading 代理产品



6、自有品牌---维乐鲜



NFC果汁系列

瓶型定制

超过15种口味

1L/2L原料供应



NFC果茶系列

OEM定制方案

定制新口味

科学搭配



NFC含气果汁系列

适合手工现调门店

包装、口味可定制

含气稳定



HPP鲜榨果汁系列

HPP 超高压冷杀菌

包装、口味可定制

保留原果营养及风味

7、质量认证



沃尔玛最佳合作伙伴奖



国泰航空餐饮服务（香港）公司
供应商认可感谢证书



香港迪士尼乐园
年度供应商（Supplier of the Year）



横沥镇人民政府
效益贡献 先进单位奖

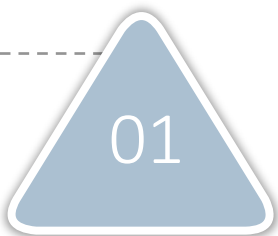


东莞、深圳劲宝食品有限公司
FSSC22000体系认证

8、我们的工厂

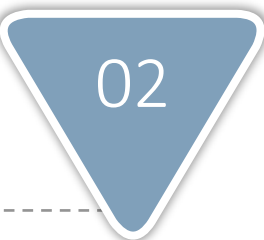
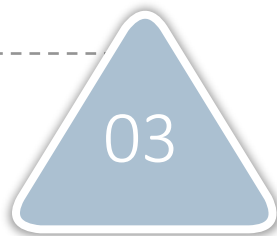
香港工厂 (1986)

港澳果汁
供应链龙头企业



东莞工厂 (2021)

成为全国山姆会员店核
心供应商



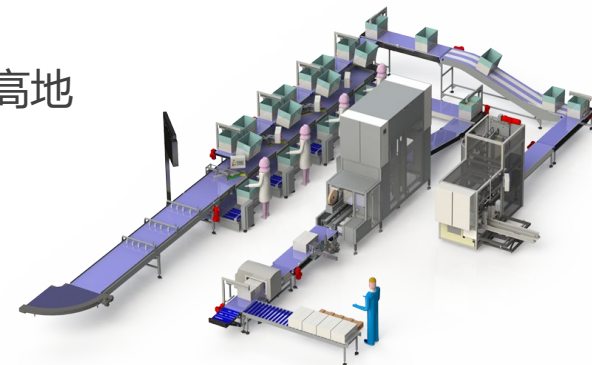
深圳工厂 (2010)

打造跨区域冷链供应体系



上海工厂 (2025)

抢占长三角健康消费高地
辐射全国市场

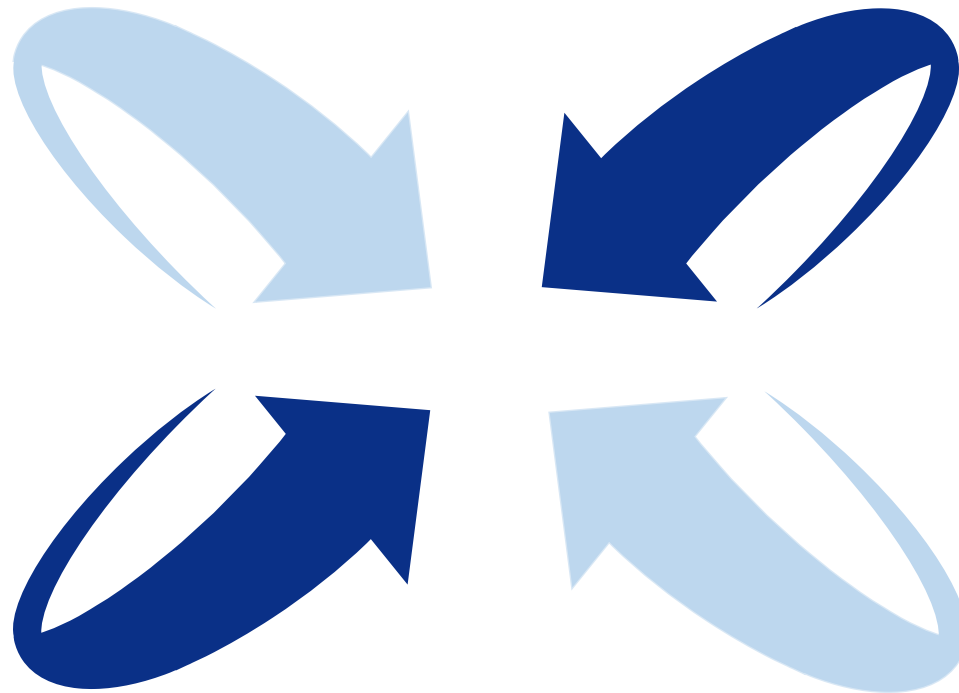


9、先进生产体系：设备与工艺双驱动

HPP超高压杀菌技术

以600MPa超高压灭活细菌

全程低温无热处理

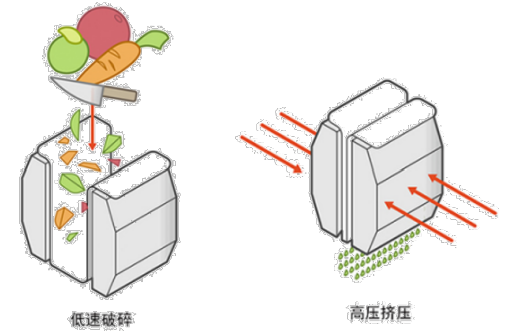


NFC 非浓缩还原工艺

巴氏杀菌与无菌冷灌协同工艺，
还原食材本真口感，避免浓缩环节的
营养损耗

低温冷压鲜榨技术

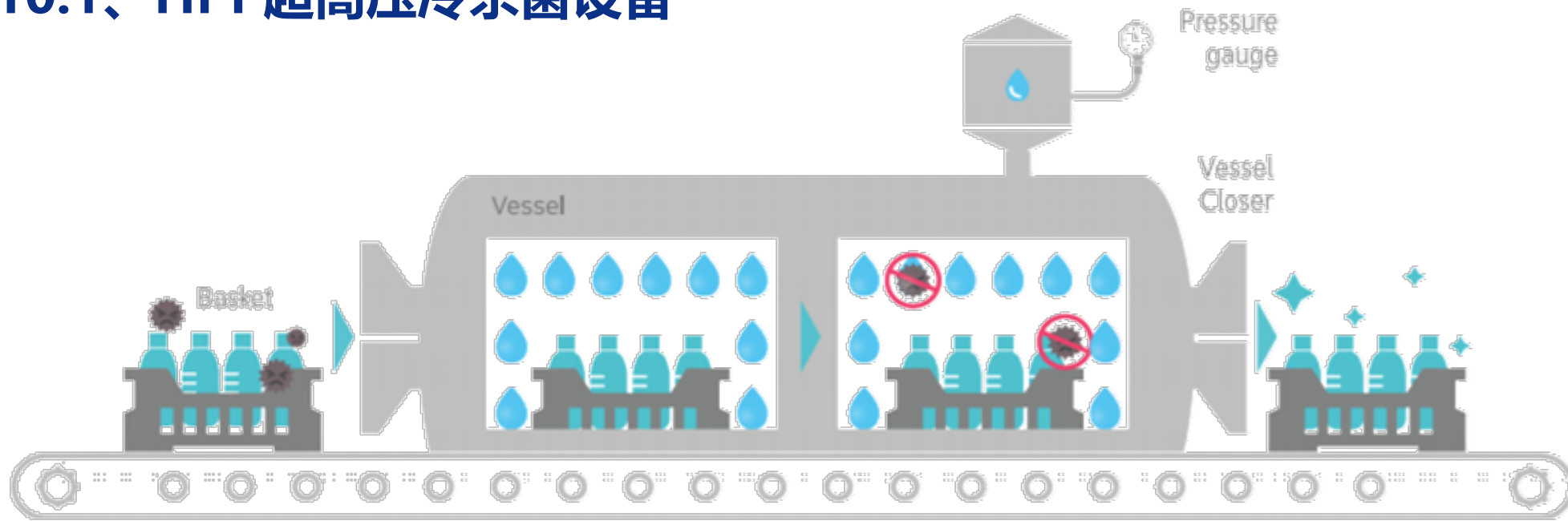
低温冷榨设备，在低温度环境下萃取
营养成分，减少热敏性物质流失



全流程数字化管控

数字化系统覆盖生产各环节，实时监控
设备运行与工艺参数，确保生产标准

10.1、HPP超高压冷杀菌设备



①

②

③

④

① 装载产品
(防水、密封包装)

② HPP容器中
充水等待施压

③ 超高压瞬间均匀作用于产品
以灭食源性微生物和腐败酶

④ 泄压、装载篮推出
包装

❄️ 超高压杀菌

- 非加热式技术：压力
- 压力是瞬间传导的
- 压力传输均匀，杀菌充分
- 不会改变食品的化学成分
- 营养、口感、风味几乎不发生改变

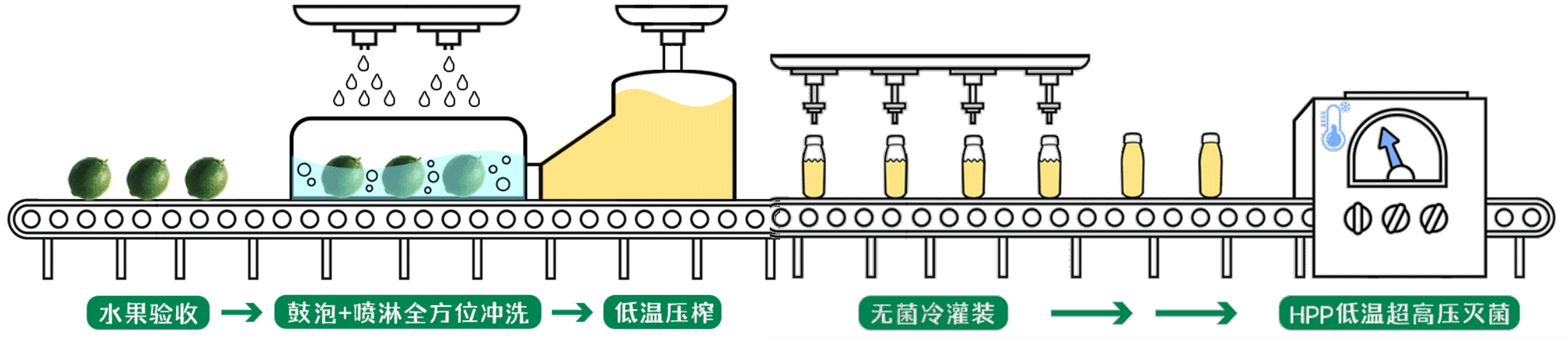
VS

🔥 热杀菌

- 通过加热进行杀菌
- 传导慢
- 温度会出现梯度变化
- 热力作用会形成新的化合物
- 食品营养、口感、风味被破坏



10.2、HPP超高压冷杀菌技术



- 高压冷杀菌 > 传统巴杀高温杀菌
- Pressure $\approx 600 \text{ Mpa}$
 $\approx 6000\text{bar}$
 $\approx 61800 \text{ 米}$
- 深海超万米，生物极少，极端高压下，细胞无法承受、蛋白变性

地球最深的海沟，马里亚纳海沟，最深处仅约 11034 米

01 大幅度延长鲜榨果汁的保鲜程度

高压可破坏细菌、霉菌、酵母菌等微生物的细胞膜，导致其蛋白质变性、酶失活

02 热敏感果蔬拓展

HPP不经过高温处理，可开拓多款热敏感果蔬口味，比如西瓜、荔枝等

03 保留口感和营养

高温杀菌导致的难以保留鲜果原味和营养的问题，HPP都可以解决，减少“蒸煮味”

04 清洁标签

HPP果汁配料不含防腐剂、人工色素，在低温条件下可长时间保存

11、代理产品

CROP'S急冻果茸

Mono Fruit & Mixes



Fruit Puree Portions



Fruit Coulis



Fruit Snacks



Fruit for Drinks



Fruit Puree Tubs



NATAVO牛油果



澳洲专利技术-不变色的牛油果
 墨西哥南非原袋进口
 开袋后，冷藏可保持原色长达10天
 2年超长冷冻保质期
 生产工厂拥有BRCAA级认证证书



THANK YOU

2025

Thank you for your attention.

关注我们：

勁寶食品



小红书



微信公众号

