

踏水坊

SINCE 1994

产  
品  
手  
册



关注公众号了解更多

全国服务热线

400-9999-175

成都市新都区木兰镇共和村2社双和路99号

PRODUCT MANUAL



SINCE 1994

## 火锅油碟 专注27年

四川省川海晨洋食品有限责任公司, 始于1994年, 专注餐饮调味标准化至今27年, 是集生产、研发、服务于一体的专业调味料定制生产企业, 也是全国前沿的供应链品牌。公司主要生产五大类别产品, 包含底料、油碟、调味油、中餐标准化调味料和特色餐饮调味料, 在管理能力、工厂规模、自有专利数、智能化程度等多方面综合能力都处于国内前沿水平。

### 厂区面积10Wm<sup>2</sup> 服务品牌6000+ 产品覆盖门店6W+

公司服务如马路边边、海底捞、袁老四、大龙燚、廖记棒棒鸡等众多国内一线餐饮品牌, 以更稳定、更健康、更专业的产品, 为众多品牌标准化助力, 协同促进客户爆发式连锁化发展。产品远销海内外, 获得行业一致好评。



踏水坊

SINCE 1994



SINCE 1994

## 智造工厂

针对调味品定制的特殊需求，自主研发打造西南地区领先的智造工厂，利用数字化技术、物联网技术、设备监控技术加强信息管理。掌握产销流程、提高生产可控性、减少人工干预、即时采集生产线数据、合理编排生产计划。集合智能系统等新兴技术，构建一个高效节能、绿色环保、环境舒适的人性化工厂。

## 以客户为中心，以市场为导向

踏水坊火锅油碟不以追求短期销量与利润为目标，而是着力于走进客户价值链，及时响应客户需求，提供更高效率的解决方案，建立更持久的互信关系。川海晨洋随时观察市场动态与变化，除了产品研发定制服务之外，引入更多资源，向合作伙伴开放，为合作伙伴输送营养，从而共建一个有生命力的生态系统，更好地适应外部环境的发展变化，达到与客户协同，主动进化。



# 海内外客户的认可与青睐

多年来,川海晨洋通过安全、稳定、可控的生产与服务,保障产品的独特性与创新性,满足不同客户差异化的定制需求,坚持为全国各  
地提供优质美味健康的产品,获得行业内的一致认可和海内外客户青睐。



# 踏水坊

SINCE 1994



## 升华味道的好油碟

踏水坊火锅油碟，选取优质芝麻，精研小磨工艺，运用低温石墨研磨，很好保留芝麻里面的营养不受到破坏，使用传统的水代法提取，优质纯净。营养价值高，而且香味浓郁。

## 久吃不腻，越吃越爱

踏水坊火锅油碟可以增加食物的鲜香味，达到调味的目的，同时改善食物的清爽和滋润度，降低食物热度。降燥护胃，久吃不腻，越吃越爱。

## 精研各类火锅油碟配方与配比

踏水坊火锅油碟，按照客户的口味特色和风格进行精细化定制，推出罐装、袋装、散装多种形式，同时根据客户需求，提供一站式定制服务。

# 踏水坊

SINCE 1994

## 踏水坊小磨香油 温良香纯, 浓郁滴香

# 温

### 小磨核心工艺, 60°C低温提油

小磨工艺油分离的过程只有60—65°C, 区别于机制香油260°C提取, 香油中的主要芳香物质及功能性营养成分几乎不受任何损失。

### 优良芝麻品种, 营养价值丰富

选取原产地高等级芝麻, 经过水洗, 再经2时沥干。在2小时的沥干过程中, 因芝麻吸收了充足的水分, 所以芝麻种子处于萌发生长状态, 经过生物呼吸作用, 许多对人体有益的有机物质被激活, 营养价值十分丰富

# 良

# 香

### 古法磨制, 纯正清透, 香味浓郁

使用小磨工艺, 高程度保留了香油中的浓香成份, 同时影响香油外观的蜡质、磷质因其纳米级研磨而不受到破坏, 所以采用此工艺处理的小磨香油外观晶莹剔透, 久置也不会出现沉淀, 能较长时间保持其色、香、味。

### 100%饮用水纯净分离

取油过程不添加任何化学溶剂, 所以不存在任何化学溶剂残留。同时, 水代法生产工艺使对人体有害的重金属因为比重大而从香油中沉淀了出来, 因此, 用这种方法制取的香油是完全健康的, 非常适合用于家庭一日三餐的佐料。

# 纯



# 踏水坊

SINCE 1994



## 营养价值丰富, 健康生活, 当选小磨香油

踏水坊小磨核心工艺, 高保留维生素E和丰富的脂肪酸, 其油酸大致含油量酸35.0-49.4%, 脂肪酸37.7-48.4%, 花生仁酸0.4-1.2%。香油的消化吸收消化率达98%。是服用质量好, 营养成分高的品质植物油。

### 罐装油碟

品类	产品名称	味型	规格	单位
罐装	小磨香油	-	1*200*65ml	件



### 产品特点

已有1600多年历史的小磨工艺, 炼造出来的香油滴滴醇香, 香气扑鼻。外观晶莹剔透, 味道香醇, 持久留香, 是百姓餐桌不可或缺的调味佳品。

【规格】65mL

# 机榨香油与小磨香油

制作香油的工艺有非常多，生活中常见的就是机榨香油了，因为机榨香油制作工艺非常简单，所以很多商家都喜欢用机榨法来制作香油。但由于机榨香油是在高温情况下制作出来的，高温会使芝麻有炒糊的现象，而炒糊的芝麻里面就会有这种有害物质苯丙比。小磨香油比起机榨香油，颜色更加纯正，味道更加香浓，是香油的唯心之选。



踏水坊

SINCE 1994

# 传统小磨水代工艺, 精粹而成

踏水坊  
SINCE 1994

小磨香油, 采用纳米级研磨法, 传统石磨研制, 研磨后的芝麻酱, 用水代法制取, 成品具有浓郁或显著的芝麻油香味, 营养价值高。

小磨香油主要采用的是“水代法”生产。石磨磨制过程低温、低压, 所以不会破坏香油中的芳香物质及功能性营养成分, 是更适宜食用的品质香油。



踏水坊  
SINCE 1994

踏水坊  
SINCE 1994

## 12.5L 大规格商用调和油

品类	产品名称	味型	规格	单位
散装	12.5L调和油	1号	1*2*12.5L	件
	12.5L调和油	2号	1*2*12.5L	件
	12.5L调和油	3号	1*2*12.5L	件
	12.5L调和油	4号	1*2*12.5L	件
	12.5L调和油	5号	1*2*12.5L	件



【规格】12.5L



【规格】12.5L

### 产品特点

传统工艺, 香浓醇厚, 性价比之选。  
大桶装份量足, 满足客户需求,  
专为大量用油需求的客户设计,  
精心配比味道醇正, 香浓适口。



## 5L 大规格商用调和油

品类	产品名称	味型	规格	单位
散装	5L调和油	1号	1*4*5L	件
	5L调和油	2号	1*4*5L	件
	5L调和油	3号	1*4*5L	件
	5L调和油	4号	1*4*5L	件
	5L调和油	-	1*4*5L	件



【规格】5L

### 产品特点

畅销产品，浓郁芝麻香，营养健康，  
煎炒烹炸皆可满足，  
满足味蕾，大快朵颐，提味增鲜。



# 22L 大规格商用调和油

品类	产品名称	味型	规格	单位
散装	20kg调和油	1号	1*22L	件
	20kg调和油	2号	1*22L	件
	20kg调和油	3号	1*22L	件
	20kg调和油	4号	1*22L	件
	20kg调和油	5号	1*22L	件

## 【产品特点】

营养科学配比, 色泽清亮, 超大规格能够适应大量的用油需求。



SINCE 1994

## 经典罐装油碟

品类	产品名称	规格	单位
罐装	61ml透明罐油碟 (20%)	1*200*61ml	件
	61ml透明罐油碟 (30%)	1*200*61ml	件
	61ml透明罐油碟 (40%)	1*200*61ml	件
	61ml透明罐油碟 (50%)	1*200*61ml	件
	61ml透明罐油碟 (60%)	1*200*61ml	件
罐装	65ml透明罐油碟 (20%)	1*200*65ml	件
	65ml透明罐油碟 (30%)	1*200*65ml	件
	65ml透明罐油碟 (40%)	1*200*65ml	件
	65ml透明罐油碟 (50%)	1*200*65ml	件
	65ml透明罐油碟 (60%)	1*200*65ml	件
罐装	71ml透明罐油碟 (20%)	1*200*71ml	件
	71ml透明罐油碟 (30%)	1*200*71ml	件
	71ml透明罐油碟 (40%)	1*200*71ml	件
	71ml透明罐油碟 (50%)	1*200*71ml	件
	71ml透明罐油碟 (60%)	1*200*71ml	件



SINCE 1994



# 罐装油碟



## 【产品特点】

浓香芝麻，提鲜增味，百搭秘籍，香味扑鼻，口感醇厚，  
火锅天生伴侣，蘸一点油碟食物更鲜美。



(20%)  
【规格】61mL



(30%)  
【规格】61mL



(40%)  
【规格】61mL



(50%)  
【规格】61mL



(60%)  
【规格】61mL

61ml



# 罐装油碟

## 【产品特点】

浓香芝麻，提鲜增味，百搭秘籍，香味扑鼻，口感醇厚，  
火锅天生伴侣，蘸一点油碟食物更鲜美。



(20%)  
【规格】65mL



(30%)  
【规格】65mL



(40%)  
【规格】65mL



(20%)  
【规格】71mL



(30%)  
【规格】71mL



(40%)  
【规格】71mL



(50%)  
【规格】65mL



(60%)  
【规格】65mL

65mL



(50%)  
【规格】71mL



(60%)  
【规格】71mL

71mL

# 罐装油碟



## 【产品特点】

浓香芝麻，提鲜增味，百搭秘籍，香味扑鼻，口感醇厚，火锅天生伴侣，蘸一点油碟食物更鲜美。



### 黄罐

【名称】:踏水坊黄罐  
火锅油碟  
【芝麻油含量】:约30%  
【规格】:65ml  
【香型】:浓香型

【特性】:在西南地区最受欢迎的产品，芝麻的香味和浓度比较明显，口感柔和，适用于对油碟香型要求明显，并且火锅底料味型浓郁的客户。



### 黑罐

【名称】:踏水坊黑罐  
火锅油碟  
【芝麻油含量】:约20%  
【规格】:65ml  
【香型】:清香型

【特性】:清爽淡雅的芝麻香,能够更加突出火锅底料的味型,更利于突出锅底的本味,高性价比产品,使用适用底料味型较为清淡的客户,能够更好的凸显底料特点。



### 绿罐

【名称】:踏水坊绿罐  
火锅油碟  
【芝麻油含量】:约30%  
【规格】:71ml  
【香型】:浓香型

【特性】:西南地区畅销产品，芝麻的香味和浓度比较明显，口感柔和，适宜牛油底料或其他底料味型较重的客户需求，同时更大的油量，能给予客户更为丰富的体验感和性价比。



### 红罐

【名称】:踏水坊红罐  
火锅油碟  
【芝麻油含量】:约20%  
【规格】:71ml  
【香型】:清香型

【特性】:清爽淡雅的芝麻香,能够更好的凸显底料的味道与特色,更大的油量,给客户带来更具性价比的选择,适用于底料相对清淡、味碟配料丰富、重视性价比客户。

## 其他罐装油碟

品类	产品名称	味型	规格	单位
罐装	71ml红罐 (30%)	-	1*200*71ml	件
	65ml黄罐 (30%)	-	1*200*65ml	



【规格】71mL



【规格】65mL

## 产品特点

踏水坊经典风格，传承超过27年的传统配方，经典小磨香油的气息，开盖便自然散发出来，在自然的醇香当中，仿佛带来老成都传统的记忆。



## 简便袋装油碟

品类	产品名称	味型	规格	单位
袋装	71ml红袋 (20%)	-	1*200*71ml	件



### 产品特点

优选精致芝麻原料，淡淡芝麻香，清澈无渣，香浓醇厚，和食材融合在一起，更加凸显底料的口味，袋装方便携带。

【规格】71mL



## 瓶装调和油

品类	产品名称	味型	规格	单位
瓶装	500ml香油 (30%)	-	1*200*71ml	件



### 产品特点

畅享产品之一,多种芝麻香型可选择,甄选好原料制作,味道醇香浓郁,口感柔和,香气满满,整瓶使用更有复古风,同时也可用作佐餐、拌面、炒菜等多种场景。

【规格】500mL

