
2025 年度企业质量信用报告



苏州市好得睐食品科技有限责任公司

二〇二六年四月

第一部分 报告前言

一、报告编制规范

本公司保证报告所公布的质量诚信体系建设情况不存在任何误导性陈述及虚假情况，并对其内容的客观性、真实性负责。

报告组织范围：苏州市好得睐食品科技有限责任公司

报告时间范围：2025 年 1 月—2025 年 12 月

报告发布周期：1 次/年

报告数据说明：报告所涉及数据来源于公司，数据真实、有效

报告获取方式：公司将以线上公告为载体，展现《企业质量信用报告》，并供下载阅读。

二、企业经营战略

苏州市好得睐食品科技有限责任公司（以下简称“好得睐”、“好得睐公司”、“好得睐食品”等）建设总投资 2 亿元的好得睐公司总部基地，年产 6000 吨速冻调制食品，以及具有行业领先水平的综合研发中心和质检中心，努力打造“数字化智慧工厂”。公司高度注重研发投入和科技成果转化效率，近三年来累计研发投入 594.97 万元。同时，好得睐公司联合江南大学成立食品研究院，进行产品的研发创新，与时俱进，不断创新，让美味健康便捷的菜品到达您的餐桌。

三、企业简介

1. 充实细分领域及从业时间

苏州市好得睐食品科技有限责任公司，始创于 1999 年。现坐落于风景秀美的苏州吴中经济开发区，拥有占地 20000 平方米的专业食品生产厂

房，专注于速冻调制食品（半成品菜肴）的加工和销售，目前销售网络覆盖长三角地区 20 多个城市，1000+加盟门店。

2、企业在细分领域的地位

好得睐公司荣获苏州市质量奖，通过中国检验认证中心 ISO22000 食品安全管理体系认证及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。好得睐参与制定，SB/T10379-2012《速冻调制食品》（半成品菜）行业标准、QB/T5442-2020《牛排》行业标准、QB/T 8120-2025《冷藏调制食品》行业标准的制定工作。

四、企业主导产品及技术情况

1、关键领域补短板锻长板

苏州市好得睐食品科技有限公司从事速冻调制食品（半成品菜肴）、冷藏调制食品的自主开发，针对当下家庭做菜烦琐，口味掌握不好，大菜不会烧、烧不好等问题，公司将买菜一切菜一调味等浪费时间的工序在工厂进行标准化解决，并聘用国家一级厨师负责菜品的研发，使菜品感官及口味保持一致。家庭消费者操作难度降低，效率提升。

针对餐饮渠道后厨成本高，预加工时间长、出餐菜品统一度差等问题，好得睐公司通过自主研发、企业定制等方法提供保姆式服务。并通过工业标准化加工，解决食材加工前道工序人工大，效率低问题，采用技术端研发“急冻锁鲜”和“风味还原”工艺，使菜品出餐标准化高，易加工等优势，协助餐饮企业补缺短板，解绝关键痛点。

2、参与关键核心技术攻关等情况

速冻调制食品因便捷性需求快速增长，但行业普遍存在解冻后汁液流失率高（>15%）、风味衰减快（冷藏期<7 天）等问题，制约高端市场拓展。本公司旨在通过三大核心技术攻关，实现：

1. 解冻还原度（汁液保留率 $\geq 90\%$ ，质构恢复率 $\geq 85\%$ ）；
2. 速冻效率提升（中心温度从 -1°C 降至 -18°C 时间 $\leq 30\text{min}$ ，冰晶平均粒径 $\leq 50\text{ }\mu\text{m}$ ）；
3. 冷藏保鲜期延长（ 4°C 条件下货架期从 3 天提升至 7 天以上）；

（一）解冻还原度提升技术攻关

核心问题：传统解冻（自然/水解冻）导致细胞冰晶刺破、蛋白质变性，汁液流失严重，口感发柴。

攻关方向与措施：

1. 预处理抗冻保护体系构建：

研发复合抗冻剂：筛选海藻糖（2%-5%）、三聚磷酸钠（0.2%-0.5%）、羧甲基纤维素钠（CMC，0.1%-0.3%）复配，通过氢键稳定细胞膜蛋白，降低冰点（ $-3^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}$ ），减少大冰晶形成；

优化滚揉工艺：采用真空滚揉（ -0.08MPa ，转速 8rpm，时间 20min），促进抗冻剂渗透至肌肉组织深层（渗透率达 85%以上）。

2. 梯度控温解冻技术

原料使用“两段式微波-热风联合解冻”：第一阶段（冰点以上 5°C ）微波低功率（300W）加热，促进冰晶缓慢融化；第二阶段（ $5^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ）热风循环（风速 1.5m/s ）平衡温度，避免局部过热；

3. 质构修复调控

使用谷氨酰胺转氨酶(TG 酶, 0.1%-0.3%)与大豆分离蛋白(1%-2%), 在解冻后期(40℃, 10min)诱导蛋白质交联, 修复受损肌原纤维蛋白网络, 提升弹性回复率(目标 $\geq 80\%$)。

(二) 高效速冻技术升级攻关

核心问题: 传统隧道速冻(-30℃, 风速 3m/s)冻结速度慢(中心温度达标时间 $>60\text{min}$), 冰晶粗大($>100\text{ }\mu\text{m}$), 破坏细胞结构。

攻关方向与措施:

超低温急冻装备

采用液氮+机械制冷复合系统: 预冷段(-40℃, 5min) → 深冷段(-80℃, 液氮喷淋, 15min) → 均温段(-35℃, 5min), 实现中心温度 30min 内降至-18℃, 冰晶粒径控制在 30-50 μm ;

优化物料摆放: 开发多孔托盘(孔隙率 40%), 配合螺旋输送带, 确保冷空气穿透性(风速提升至 5m/s), 冻结效率提高 50%。

冰晶生长抑制技术

引入高压辅助速冻(100MPa, -20℃): 利用高压降低水的冰点滞后性, 促进细小冰晶形成(粒径 $\leq 20\text{ }\mu\text{m}$), 减少细胞机械损伤;

表面玻璃化包衣: 喷涂 1%海藻酸钠+0.5%氯化钙溶液, 形成可食用膜(厚度 10-15 μm), 抑制表面冰晶升华(“冻干”现象)。

(三) 冷藏品货架期延长技术攻关

核心问题: 冷藏(4℃)环境下微生物繁殖快(菌落总数 24h 增长 1-2 个数量级)、脂肪氧化(过氧化值 $\text{PV} > 0.15\text{g}/100\text{g} \cdot \text{d}$)、水分迁移(汁液渗出)。

攻关方向与措施：

活性包装协同抑菌

使用“抗菌-抗氧化”双功能包装：内层 PE 膜添加 ϵ -聚赖氨酸（0.05%）、茶多酚（0.1%），外层 PET 膜复合纳米 TiO_2 （1%），通过缓释抗菌成分抑制假单胞菌、大肠杆菌（抑菌率 $\geq 99\%$ ）；

包装残氧量控制：采用气调包装（ $\text{N}_2 : \text{CO}_2 = 7:3$ ，残氧量 $\leq 1\%$ ），抑制好氧菌生长。

生物防腐替代方案

选天然抑菌肽：从乳酸菌发酵液中提取 nisin（0.05%）、溶菌酶（0.01%），复配壳聚糖（0.1%），对革兰氏阳性菌抑制效果提升 3 倍，货架期内菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g（国标限值）

发酵代谢产物增效：添加植物乳杆菌发酵液（pH4.5，含苯乳酸 0.03%），协同降低 pH 至 4.8-5.2，抑制腐败菌生长。

货架期预测模型构建

基于 Arrhenius 方程建立动力学模型：以菌落总数、TVB-N（挥发性盐基氮）、TBARS（硫代巴比妥酸值）为指标，拟合 4℃ 下货架期预测公式（ $R^2 \geq 0.95$ ）；

3、所属产业链供应链情况

好得睐公司凭借先进的技术、优秀的产品、良好的服务，已成为餐饮企业（南京金陵旅游集团、乔杉杉生烫牛肉米线、南京大猛牛餐饮管理有限公司）、连锁超市（胖东来、永旺、大润发、永辉、盒马、快乐

猴等）、线上生鲜平台（美团小象超市、叮咚买菜、食行生鲜等）等企业半成品菜肴板块的核心供应商。

4、知识产权积累和运用情况

项目关键技术源于公司自主研发，拥有知识产权 55 项，其中发明专利 5 项，实用新型专利 12 项，外观设计专利 38 项，软件著作权 29 项。公司与江南大学建立了长期产学研合作。

5. 产品介绍

公司构建五大产品系列，涵盖 280+SKU, 产品结构合理，覆盖家庭日常烹饪、节日家宴等多元场景，核心单品优势明显：

牛肉类：黑椒牛排、牛腩煲、牛肉片等，其中黑椒牛排成为核心单品，年销量持续增长，获得消费者广泛认可。

水产类：无骨鱼片、河虾仁、铁板鱿鱼等，选材严格，加工工艺先进，保留食材新鲜度与口感。

家禽类：烤翅、奥尔连鸡丁、鸡排等，适配便捷烹饪需求，复购率高。

猪肉类：蒜香排骨、鱼香肉丝、咕嚕肉等经典家常菜，口感贴近家庭烹饪，受众广泛。

综合类：八宝辣丁、多味方腿、酸菜包等，丰富产品选择，满足多样化消费需求。

爆款单品表现：牛仔骨年销售额约达两千万元，黑椒牛排、牛肉片、牛柳等单品销量稳步提升，成为公司营收增长的核心支撑。

6. 部分荣誉

作为知名速冻调制食品（半成品菜肴）畅销品牌，公司历年来获得多项殊荣。好得睐品牌先后荣获苏州市名牌产品、苏州市知名字号，苏州市知名商标，江苏省著名商标，连续荣获上海食用农产品“十大优质畅销品牌”，江苏省食品行业优秀品牌企业，长三角地区名优食品，中国餐饮产业红牛奖预制菜领军企业 TOP50 等荣誉，先后通过苏州市质量奖，苏州市农业龙头企业，苏州制造，江苏省农业龙头企业，江苏省数字农业农村基地，江苏省企业技术中心等资质认定。



第一部分 报告前言	2
一、 报告编制规范	2
二、 企业总体战略	2
三、 企业简介	3
四、 企业主导产品及技术情况	4
第二部分 报告正文	10
一、 企业质量文化	10
二、 企业质量管理	11
三、 企业质量诚信	15
四、 质量管理基础	18
五、 产品质量责任	24
第三部分 报告结语	31
一、 评价报告	31
二、 读者意见反馈	32

第二部分 报告正文

一、企业质量文化

1) 形成具有特色的企业质量文化

质量方针：

国际品质 安全卫生 顾客满意

诚实坚毅 持续改进 行业先锋

国际品质：“以品质提升品牌、做世界的好得睐”一直是企业的愿景，质量是企业的生命，公司产品要想在国际市场占有一席之地，被国际市场认可，并立于不败之地，就必须确保自己的产品质量达到国际水平，被国内外消费者接受，满足消费者要求，才能持续发展、壮大自己。

安全卫生：“让老百姓吃得更营养、更健康、更放心”是企业的信念、食品安全卫生是食品质量最基本的属性，没有食品安全卫生做保证就没有整体质量的保证，公司就无法生存。公司把“安全卫生”作为加工食品的安全方针，通过认真地贯彻执行，使全体员工树立良好的食品安全卫生质量意识，高度重视食品安全卫生，对出现的质量问题，无论大小，一律追查到底，对责任者绝不姑息迁就，保证产品的安全卫生。

顾客满意：“用心服务顾客”满足顾客要求是赢得市场的首要条件，公司将通过广泛的市场调研和与顾客充分地沟通，及时了解顾客的各种要求（尤其是潜在要求），依靠公司食品安全质量管理体系的有效运行，不断提高满足顾客要求的能力。

诚实坚毅：“诚信兴业，以人为本”是公司的使命，要求公司员工树立

食品质量安全意识，对出现的食品质量安全问题，实事求是，不弄虚作假，以诚待人；同时要求员工增强法治、道德观念，培养社会责任感，并持之以恒，以坚强的意志，把企业的食品质量安全状况作为衡量诚实守信水平的重要指标。

持续改进：“尽善尽美、精益求精”不断地对管理体系进行更新改进是公司生存的真谛，通过对存在的各种问题及时采取纠正措施和预防措施，不断提高工作效益，降低生产成本，持续改进食品质量管理体系实施的有效性，从而达到满足顾客要求的能力和目的。

行业先锋：“务实高效、团结向上”通过建立、实施并持续改进的食品质量管理体系，引进先进的设备、技术及高素质人才，减少浪费，加强污水、烟尘的处理，做好环境保护工作，使公司在管理、技术、设备、产品质量和环境保护上达到同行业之首。

2) 企业文化的落地

公司从 5S、标准化、流程、执行力等基础管理工作入手，全面提升员工整体素养，在公司内部形成学习掌握基本工具提升能力持续改善的企业质量文化氛围。

二、企业质量管理

1. 践行高质量发展之路

作为华东地区预制菜行业的领军企业，好得睐始终秉持“好食材、得信赖”的品牌初心，将高质量发展作为企业核心战略。报告期内，公司重点推进以下工作：

理念引领：确立“从田间到餐桌，全程守护”的质量方针，将“营养、健康、便捷”作为产品研发的核心导向，致力于成为“家庭厨房好帮手”。

创新驱动：依托苏州市企业技术中心和江南大学联合实验室，近三年来累计研发投入 594.97 万元。重点攻克了预制菜“锁鲜”与“还原度”关键技术，成功推出“洁净标签”系列新产品。

标准升级：参与起草了《冷藏调制食品》，企业内控标准严于国标 GB 19295《速冻面米与调制食品》要求，其中重金属限量指标优于国标。

绿色制造：建成光伏能源网，单位产值能耗同比下降 8%，并顺利通过能源体系认证，践行“双碳”目标下的食品工业责任。

2. 质量管理机构

为确保质量管理体系有效运行，公司构建了层级清晰、权责明确的三级质量管理网络：

决策层（食品安全委员会）：

由总经理担任主任，每季度召开食安会议。报告期内共审议重大质量议题 **12** 项，包括工厂 HACCP 计划验证及过敏原管控升级方案。

管理层（品质部）：

设立独立的品质管理中心，下辖原料验收组、过程控制组、成品检测中心及体系管理组。配备专职 QC 人员 **8** 名，占公司总人数的 **4%**。

执行层（车间质控点）：

在各生产车间设立现场 QA，拥有“一票否决权”。关键工序（如原料检测、配料工序、金属检测、X 光机筛查、速冻工序）实行双人复核制。

3.质量管理体系

公司严格执行 **ISO9001:2015** 质量管理体系、**ISO 22000:2018** 食品安全管理体系与 **HACCP** 体系，确保产品符合标准。

（1）全流程体系覆盖

环节	体系工具与方法	关键绩效（2025 年）
供应商管理	引入 SRM 系统，实施分级管理（A/B/C/D）	合格供应商 126 家，淘汰率 5%
原料验收	农残、兽残、重金属三重检测	原料批次合格率 99.8%
生产过程	CCP 点（关键控制点）实时监控 +	过程一次合格率

环节	体系工具与方法	关键绩效（2025 年）
	MES 系统追溯	98.5%
仓储物流	WMS 温湿度自动监控 + 冷链 GPS 追踪	运输温控达标率 100%

（2）认证与合规

持有有效的食品生产许可证（SC）、ISO9001（质量管理体系）、ISO 22000（食品安全管理）、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书。

2025 年顺利通过江苏省市场监督管理局飞行检查，无不符合项。

4. 质量安全风险管理

针对预制菜行业高风险特性，公司建立了“预防—监测—应急”三位一体的风险防控机制。

（1）风险识别与评估

年度风险评估：每年年初由品质部牵头，对生物性（致病菌）、化学性（过敏原、农残）、物理性（异物）危害进行重新评估。2025 年识别出“**冷链断链风险**”为年度重大风险，并制定了专项预案。

过敏原管理：建立独立的过敏原生产线，对含有麸质、大豆、花生等八大过敏原的原料实施物理隔离。

（2）监测预警机制

实验室建设：公司检测中心具备自行感官、微生物指标、理化指标、盐度值、糖度值、农药残留、兽药残留、水质（总磷、氨氮、COD）等 58 项指标的能力。

留样观察：严格执行“三级留样”制度（生产线、实验室、第三方），留样保存期超过保质期 **6 个月**。

（3）应急处置与追溯

追溯效率：依托 MES 溯源系统，实现“加工过程”全程追溯，正向追溯（原料→成品）最快 **10 分钟**，反向追溯（客户→原料）最快 **15 分钟**，远快于国标要求的 2 小时。

模拟演练：2025 年 3 月组织了“产品封口不严投诉应急演练”，从接报到启动调查仅用时 **30 分钟**，验证了快速响应机制的有效性。

客诉闭环：全年受理客户质量咨询与投诉 **16 起**，结案率 **100%**，平均响应时间 **2 小时**，客户满意度 **99.2%**。

三、企业质量诚信

1. 质量承诺

1) 建立质量诚信制度

公司颁布了“质量诚信管理系列制度”，且将“诚信”作为公司核心价值观之一，组织公司全员由各分管总监带头研讨，将日常行为价值观与公司价值观融合，要求从总经理到高层管理者到基层员工必须将诚信作为最基本的职业道德。苏州市好得睐食品科技有限责任公司诚信对待客户，履行自身责任，基于对自身产品质量的信心。

2) 明确质量承诺

公司收集与企业或产品相关的法律法规及标准明确规定的需遵守的各项要求，实施合规性评价。公司全面贯彻落实国家颁布的《标准化法》、《计量法》、《产品质量法》、《食品安全法》等法律法规，并在实际生产制造中严格按照各种产品相关标准要求进行设计验证，且必须达到标准规定的质量要求。识别法律法规 70 项。

公司通过《顾客要求与订单管理评审管理程序》，与顾客双向沟通，识别顾客的合理期望和隐含需求并转化为公司的内控要求。公司通过产品标签、合同条款、宣传倡议等，对外发布或声明的各项明示质量承诺顾客。

3) 定期发布本企业质量信用报告

苏州市好得睐食品科技有限责任公司每年发布年度企业质量信用报告，并将其在官网（<https://www.haodelai.com.cn>）上公示，供相关机构及人员下载查阅。

2. 运作管理

公司制定了完善的业务流程规范，形成了完整的管理体系，对日常经营过程中的研发、采购、生产、销售各环节进行控制管理。公司管理团队通过高效的管理模式，能够积极有效应对速冻调制食品（半成品菜肴）行业环境的变化，确保内部高效、有序地运行，保障公司的持续、稳定创新能力。

公司建立起涵盖产品策划、研发、采购、生产、检测、售后服务等全过程质量管理体系。公司对供应商的筛选、原材料质量控制、生产过程控制、产品下线测试等关键环节进行重点管理和监督，并采用国内先进的过程管理系统，实现“从上游原料、生产加工过程、冷链运输、销售客户”的全过程溯源与控制，并对全过程参与者进行专业的质量评价，确保全面质量管理战略能够持续有效实施。公司生产中心配置先进检测设备及严格的检测标准，通过执行严格有效的测试，保证产品质量的一致性。

公司设有研发中心，配备国家注册一级厨师及营养师，建立研发数据库，为产品质量标准在研发阶段提供有力数据支撑，这些数据库的积累为产品验证及改进提供充足的数据支持，并制定严苛的测试规范和测试标准，对产品开发设计验证和持续改进提供有力支持，从而保证了产品开发的稳定性、可靠性和安全性。

公司依靠领先的技术创新能力和科学有效的管理体系，通过前沿领先的工艺水平和长期积累的制造经验，提供营养、健康、安全的产品，从而获得了客户的高度认可。

3. 营销管理

公司设置了营销中心，根据细分市场特征，分设加盟业务板块、流通业务板块、商超业务板块、餐饮连锁业务板块，主要负责市场开发、客户接洽、销售管理、售后服务等工作。营销中心的销售人员获取客户及终端市场的具体产品需求后，将与客户方进行技术交流和方案对接。公司通过和客户需求进行匹配、测试、产品试样生产，产品通过客户测试后确立合作关系。产品依据需求与公司签订销售合同，公司根据销售合同进行批量供货。

公司具有独立、完善的产品开发体系，通过充分的市场调研及技术研究，与优质客户深度合作、密切沟通并及时了解终端应用领域的需求痛点，从而前瞻性把握产品发展趋势，不断进行配套开发。公司通常在客户产品研发的前期阶段即展开技术交流，进行设计方案、产品配套、各项性能测试等。公司与客户在长期合作中形成稳定合作关系，并不断拓展新的客户。

四、质量管理基础

1. 认证认可

本公司已成功构建并全面运行一套集成化的卓越管理体系。在以 ISO9001 为核心的质量管理体系中，我们建立了覆盖产品设计、生产制造及服务的全过程质量保证机制，各项指标符合食品安全要求。在此基础上，我们同步实施 ISO22000 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系、ISO 14001 环境管理体系和 ISO 50001 能源管理体系，通过系统化的管控措施，显著提高了食品生产安全指标，识别并有效控制食品安全风险，降低生产活动中的环境负荷，并持续提升能源利用效率。在员工关怀方面，ISO 45001 职业健康安全管理体系的落地有效识别并控制了职业健康安全风险，营造了安全的工作环境。作为履行环境责任的有力佐证，我们主动完成了温室气体排放的全面盘查与核查，并对核心产品进行了碳足迹认证，为客户提供了透明的低碳信息。最终，所有这些体系的可靠数据基础均由获得 CNAS 认可的第三方实验室提供，其出具的检测报告具有国际公信力，构成了公司技术能力和质量管理体系的坚实基础。

认证对企业产品质量形成规范和指引，企业反过来可以借助认证标准促进自身技术进步，提高产品性能质量。一直以来，苏州市好得睐食品科技有限责任公司十分重视认证工作的开展和申报工作，通过近几年的不懈努力，在满足最基本的国家产品标准要求基础上，重视国际技术标准的认同。苏州市好得睐食品科技有限责任公司必将继往开来，贯彻认证工作的开展和实施，提升核心技术，促进技术改革和创新，引领行业进步。



2. 计量管理

为夯实质量信用基石，本公司构建了科学、严谨的计量管理体系，旨在确保所有计量器具的量值传递准确、可靠与统一，为产品质量、过程控制、安全环保及经营管理提供坚实的数据支撑，全面满足客户、法规及管理体系标准的要求。

我们遵循“统一管理、分级负责、预防为主、全员参与”的原则，系统性地开展以下工作：

制度化建设：制定并持续完善公司《计量管理程序》，为各项操作提供标准化依据。

动态化台账：建立并维护覆盖全公司的《计量器具管理总台账》，实现一器一档，状态清晰可溯。

计划性溯源：负责编制与执行年度校准/检定计划，通过委托外部权威机构，确保量值溯源至国家基准。

全生命周期管理：对计量器具从采购、验收、使用、维护直至报废实施全过程监控，并监督计量数据的准确性与有效性。

我们采用 A、B、C 分类管理策略，以实现资源的优化配置与风险的重点管控：

A 类（强制管理）：对于贸易结算、安全防护等涉及法规强检的器具，严格依法送至法定计量机构进行检定，确保绝对合规。

B 类（重点管理）：对于过程质量控制与关键工艺参数监测器具，制定合理的校准周期并严格执行，保障核心过程的稳定受控。

C 类（一般管理）：对于指示性、低值易耗的器具，采用一次性检定或失效替换等简化管理方式，兼顾效率与成本。

为保障体系的持续有效，我们定期开展计量管理体系审查，并基于审核发现与数据分析，驱动纠正与预防措施的实施，实现计量管理绩效的螺旋式上升与持续改进。

3. 检验检测

本公司秉持“数据支持决策，检验保障质量”的理念，已构建覆盖产品全生命周期的检验检测体系，确保从原材料入厂到产品最终交付的每一个环节均处于严格受控状态，为产品质量的稳定性和可靠性提供了坚实的技术保障。

全流程检验体系： 我们依据控制计划，在来料检验（IQC）、过程检验（IPQC/IPQA）与最终检验（FQC/OQC）三大核心环节设立了明确的检验标准与质量控制点。对生产加工产品，严格执行首件检验、巡检与末件检验制度，确保制造过程的稳定受控。

先进的检测设备与严格的测量系统管理： 公司配备了包括电子分析天平、干燥培养两用箱、电热恒温培养箱、旋转蒸发仪、恒温金属水浴仪、压力蒸汽灭菌锅、超洁净工作台等检测设备。所有测量设备均建立台账，并严格按周期送至具有资质的计量机构进行校准或检定，确保量值传递的准确性与溯源性。针对关键测量系统，我们定期开展测量系统分析，确保其重复性与再现性满足要求，从源头保障检测数据的可靠性。

专业的检测团队与标准化作业： 我们的检验人员均通过严格的岗位技能培训与资格认证，熟练掌握检验标准与设备操作。所有检验活动均依据标准化的检验作业指导书执行，确保判定标准统一、操作规范一致。

质量记录与持续改进： 所有检验数据与报告均进行记录、存储与分析。我们运用统计过程控制（SPC）对关键过程参数与产品特性进行

实时监控与趋势分析，及时发现异常并采取纠正措施，驱动质量的持续改进。

通过以上系统性的实践，本公司的检验检测能力不仅确保了出厂产品 100%符合法规与客户要求，更成为公司质量信用体系不可或缺的基石，为客户信任与市场声誉提供了有力支撑。

4. 标准和标准化管理

公司构建了以国际标准为引领、内控标准为核心、行业标准为补充的立体标准体系。公司通过对相关方的需求和期望及企业标准化现状进行分析，形成企业标准体系构建规划，识别企业适用的法律法规和指导标准的要求，构建企业标准体系。公司编制公司制定了一系列标准化管理制度，逐步建立健全了产品实现标准体系、基础保障标准体系和岗位标准体系三个体系。公司通过建立标准的全生命周期管理机制，确保了从产品设计到生产交付的全过程均有标可依、严格受控，并将标准要求精准赋能至全员，为质量信用奠定了坚实基础。

5. 建立质量信息化系统

智能制造信息化系统搭建，由 ERP、MES、OA、数据采集系统及其他配套软件组成，根据数字化、智能化要求，已实现对业务销售、研发设计、生产制造、品质控制、供应链管理等全业务流程的数字化管控。

五、产品质量责任

1. 产品质量水平

苏州市好得睐食品科技有限责任公司坚持“以标准为基石，以营养为核心”的质量策略。2025 年度，公司产品质量呈现“三高”特征：

一是安全指标高合规。全年接受政府监管部门抽检、第三方机构送检及企业内部自控检测累计达 13000 余批次，覆盖微生物、农兽残、重金属等关键指标，检测合格率连续三年保持 100%。

二是新鲜度指标高水准。依托-35℃急冻锁鲜技术与全程冷链管控，产品解冻失水率控制在 3%以内（行业标准≤8%），最大程度保留了食材的细胞活性与营养成分。

三是过程控制高稳定。引入净含量自动检验设备替代人工筛选，产品净含量偏差严格控制在 $\pm 1.5\text{g}$ 范围内，远低于国标允许的 $\pm 5\text{g}$ 误差，确保了每一份产品的均一性与高品质。

2. 产品售后责任

苏州市好得睐食品科技有限责任公司坚决履行质量担保责任，落实缺陷产品召回等法定义务。秉承“顾客为先，质量为重，创新为本，服务为诚”的服务理念，真诚与客户合作互利共赢。承诺构建可信的服务体系，闭环质量问题，实现 24 小时响应，确保客户满意。

3. 企业社会责任

作为一家富有社会责任感的企业，在自身不断发展壮大的同时，时刻不忘企业所应承担的社会责任，坚持实现对社会、员工、供应商及客户共赢理念，促进企业与社会协调、和谐与可持续发展。

1) 环境保护

公司生产经营中涉及的主要环境污染物为废水、废气、固体废弃物和噪声。公司已采取合理方式有效控制环境污染问题，具备主要环境污染物的处理能力，具体处理方式如下：

（1）废水：公司生产过程中的污水经公司进行内部预处理，排放达到市政污水管网标准，排入污水处理厂集中处理。

（2）废气：公司生产过程中无废气排放。公司通过生产车间内设置通风装置，加强车间通风，满足排放要求。

（3）固体废弃物：公司生产过程中产生的废油等废弃物委托资质单位处理，废纸箱等一般工业废弃物委托资源回收单位回收利用，生活垃圾由环卫部门定期清运。

（4）噪声：公司噪声主要来源于生产设备和动力设施运行。公司通过合理布局、减振、隔声、消声等措施减少噪声排放，满足标准要求。

2) 安全生产

安全管理落实到位，安全宣传教育氛围良好。公司重视安全宣传教育，增强员工安全意识，在作业现场张贴作业指导书和岗位安全风险评估，让员工清楚地了解作业过程中潜在的风险以及对应的预防措施，为员工安全作业保驾护航。与此同时，公司积极开展安全方面的活动，广泛宣传安全知识，从而增强员工的安全意识，改善公司安全氛围。

公司建立了安全生产责任制，明确各公司、各部门和各岗位的安全生产职责。公司各生产岗位均编制有安全操作规程，定期进行梳理，不断修订和完善，使生产员工做到应知应会，熟练掌握。公司成立专门的消防安全监督小组，负责监督班组消除火灾隐患。公司定期组织全体人员消防安全知识培训。对具有危险作业的特种作业人员实施持证上岗。

3) 公益活动

①教育助学公益项目

1. 设立助学基金：资助困难学生、留守儿童，发放助学金。
2. 时间安排：毕业季。



②乡村振兴帮扶项目

1. 助力乡村振兴：采购帮扶地区农产品，开展消费助农，拓宽农户销售渠道。
2. 乡村帮扶：支持农村公益建设，捐助帮促发展资金。
3. 时间安排：每年年初

江苏省农村合作经济组织内部结算凭证		0144979
收款日期 2025年 01 月 21 日		
交款单位(人): 苏州市好得睐食品科技有限责任公司	结算方式: 转账	第二联 收 据
收款内容: 帮促资金		
收款金额(大写): 壹万圆整	10000.00	
说明: ①本凭证仅限于农村合作经济组织内部结算使用; ②本凭证须加盖收款单位财务专用章有效。		
收款单位(章):	收款人(章): 林屋村	(2020 E)

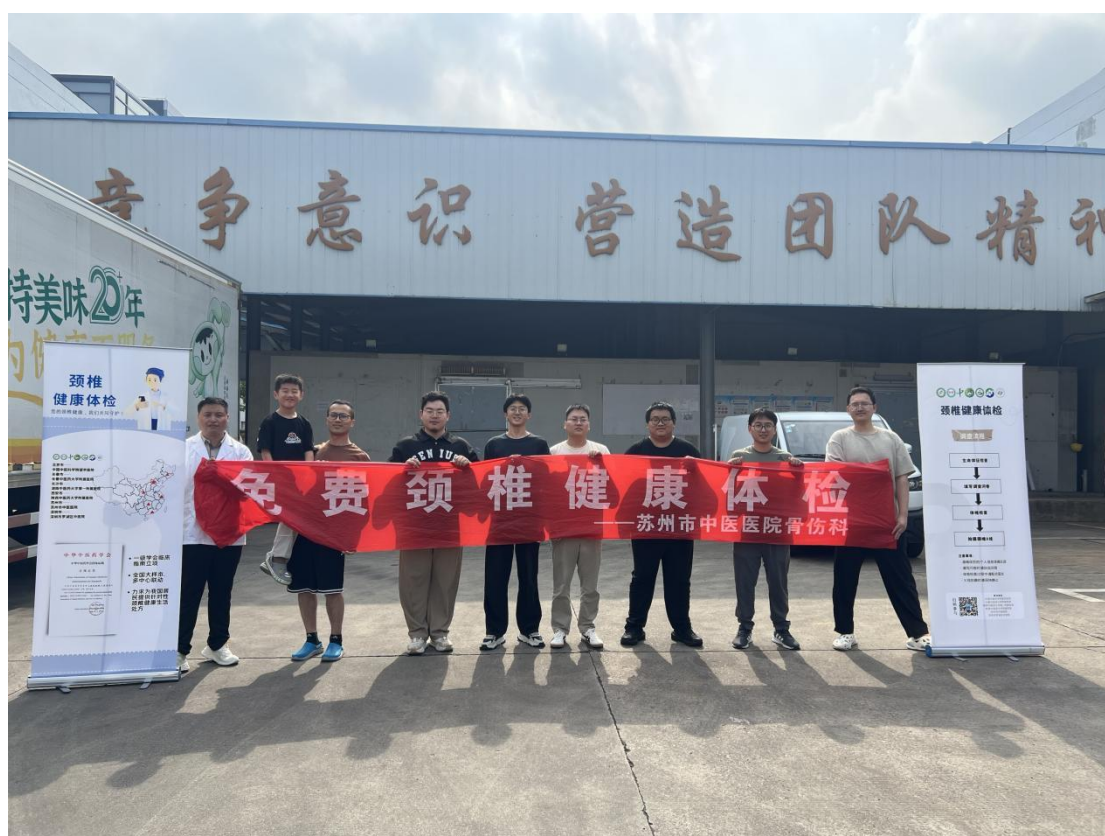
③扶弱济困与特殊群体关怀

1. 扶弱捐助：走进养老院、福利院，开展慰问、陪伴、物资捐赠。
2. 助残扶困：对接残联、社区，帮扶困难员工家庭，提供生活物资与关怀。



④科普公益行动

1. 绿色公益活动：社区环保宣传、垃圾分类倡导。
2. 低碳办公行动：推动企业内部节能降耗，倡导绿色办公，践行环保理念。
3. 健康科普：为员工开展公益健康体检活动。



⑤应急与社会公益帮扶

1. 突发灾害响应：遇洪涝、地震、疫情等突发事件，及时捐款捐物，开展应急支援。

江苏省公益事业捐赠票据(电子)

UNIFIED INVOICE (DONATION FOR PUBLIC WELFARE)

财政部监制



票据代码: 32050125

收款人统一社会信用代码: 913205067424693857

收款人 (Donor): 苏州市好得睐食品科技有限责任公司

票据号码: 0000120487

校验码: aTqTZh

开票日期: 2025-09-17

项目编码 Code	项目名称 For Purpose	单位 Unit	数量 Amount	标准 Standards	金额 (元) Total amount	备注
32050125	公益事业捐赠	元	1	非公开募捐	5,000.00	吴中慈善一日捐

金额合计 (大写) In Words伍仟元整

(小写) In Figures5,000.00

实物种类(Material Objects):

外币种类(Currency): 0

苏州市吴中区慈善总会统一社会信用代码: 51320506MJ6660471C;开票单位区划编码: 320506

收款人 (Handling Person): 苏州市吴中区慈善总会

复核人 (Verified by): 蒋志萍

收款人 (Handling Person): 苏州市吴中区慈善总会

真伪查验、报销入账校验, 请登录江苏省财政电子票据公共服务平台 (http://einvoice.jszcz.cn)。财政电子票据可作为报销凭证, 请妥善保管。

⑥员工志愿者体系建设

1. 组建企业志愿者队伍, 建立志愿者档案, 统一管理、统一培训。
2. 全年策划 2 次以上志愿活动, 鼓励员工自愿参与, 记录志愿时长。
3. 设立优秀志愿者表彰机制, 激励员工持续参与公益。
4. 质量信用记录及外部评价情况良好

公司产品第三方检测机构检测合格率 100%; 顾客满意度和售后服务满意度优于同行。

第三部分 报告结语

苏州市好得睐食品科技有限责任公司深知“民以食为天，食以安为先”。我们将持续完善质量管理体系，严控每一道防线，以实际行动兑现对消费者的质量承诺，让“好得睐”成为预制菜行业质量信用的标杆品牌。

苏州市好得睐食品科技有限责任公司

二〇二六年四月二十八日

2. 读者意见反馈

姓名：		职务：	
电话：		Email：	
单位：			
地址：			
您最关注本报告的哪些章节：			
1、			
2、			
3、			
本报告中最令您满意的是：			
1、			
2、			
3、			
您希望本报告在哪些方面进行改进			
1、			
2、			
3、			
请点评一下本报告，或对报告提出您的意见和建议：			