

费列罗杭州工厂迎10周年里程碑

以匠心求品质，打造费列罗中国“质造”新标杆

上海 2025年6月22日 /美通社/ -- 全球知名巧克力糖果制造商费列罗集团宣布，其在中国的生产工厂——费列罗杭州工厂迎来建厂10周年。十年来，秉持“以匠心求品质”的核心理念，费列罗杭州工厂始终严格遵循全球食品安全与质量管控标准，生产的产品远销20多个国家和地区。自2015年投产以来，费列罗杭州工厂不断优化生产工艺，持续改善质量控制体系及管理措施，并推动本土化研发与本地产业集群的协同，为杭州乃至全国的食品行业高质量发展做出贡献。



费列罗杭州工厂

费列罗集团中国区总经理张甦毅表示：“从投资杭州到杭州工厂成为集团全球重要的‘质造’基地之一，费列罗杭州工厂十载奋进，体现了费列罗集团对中国市场的长期承诺，展示了费列罗对品质与创新的坚守。未来，费列罗中国将继续秉持‘以匠心求品质’的理念，进一步发挥杭州作为‘研发+质造’的区位优势，加速强化‘中国需求，本土质造，全球共享’的供应链网络，继续以中国品质为全球消费市场注入新活力。”



费列罗杭州工厂揭幕全新厂牌

匠心品质，从新鲜承诺到全球标杆

费列罗杭州工厂的主要产品包括费列罗Rocher，健达巧克力和健达奇趣蛋。作为集团在中国最重要的投资项目之一，杭州工厂极大地缩短了产品在中国市场的供应链周期，致力于让中国消费者体验到更加新鲜的产品。

经过十年的发展，杭州工厂现已成为集团先进的质量典范工厂，产品不仅满足国内市场需求，还出口至澳大利亚、墨西哥等20多个海外市场，出口量不断上升。

食安为先，严守全球品质标准

作为费列罗集团全球首家获得全部ISO认证的工厂，费列罗杭州工厂将对食品安全和质量的管理贯穿于生产环节的方方面面。

在关键原料管理方面，从食品原料的源头就开始进行品质管理，对原料的品质进行严格控制，对原料的新鲜度提出更高要求，对榛子、可可、奶粉等关键原料实施单独分区，并严格控制每个环节的温湿度，以确保每一种原材料以及成品的新鲜优质。

在生产过程中，在每一个关键的质量控制点实施精准质量管控，以异物管控为例，有包括筛网过滤，金属异物探测器，和食品用X光检测仪等多道专用设备来确保食品安全与质量，在生产线上还最新应用了人工智能相机对每一个产品的外观与包装进行自动监测，以追求产品质量零缺陷管理。

在通过仪器设备进行自动化检测的同时，杭州工厂还有130多位专门的感官品评员，从感官和体验的角度品评原料，半成品和成品，平均每月都会进行数万次试验，以致力于确保相关产品品质，口感和新鲜度的一致性。

杭州工厂还投资超过2,500万元建成了符合《实验室认可服务国际标准(ISO17025)》的认证实验室，并专门设立了进行微生物研究和实验的国家二级生物实验室，为工厂的生产工艺和产品质量检验提供了强大的技术后盾。

杭州工厂致力于为消费者持续提供高品质产品，通过全面且严谨的质量控制措施，对每一个环节都精益求精，确保费列罗产品的品质与新鲜度，让消费者购买到的每一份产品都饱含匠心品质。凭借卓越的食品安全管理体系，杭州工厂助力费列罗中国连续两年在中国食品行业“中国食品健康七星奖”的评选中荣获“年度七星奖”荣誉。

卓越运营，以可持续理念贡献绿水青山

在对食品安全与质量不懈追求的同时，费列罗杭州工厂将可持续发展的理念融入生产运营等各个环节，积极应用数字化手段优化生产流程，提升运营效率与精准度，并以包容开放的企业文化，汇聚多元人才，激发创新活力。工厂全体员工携手共进，打造高效、智能、低碳、绿色的生产基地，为杭州工厂长远发展奠定坚实基础，实现经济与环境效益的双赢。

杭州工厂厂房以世界级绿色建筑为目标，并以其在提高能源及水资源利用效率等领域的最佳实践，获得了全球绿色建筑评价体系(LEED)认证中的最高级别铂金认证。

费列罗杭州工厂总经理杨练军表示：“回顾过去的十年，费列罗杭州工厂稳步发展，我们很高兴能够在食品安全与质量，数字化运营，智能制造，和可持续发展等领域不断提升。站在十周年的新起点，费列罗杭州工厂将继续以国际标准和高度匠心守护食品安全，与研发中心密切联动，持续为消费者创造更多美味与惊喜，为行业的高质量发展贡献更多力量。”

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/228572.html>