

涌泉香醋：非遗文化 原料自然 传统酿制

山西涌泉香醋业股份有限公司是一家从事省级非遗传承技艺延续和开发研制系列养生谷柿醋，以生产、销售、出口为一体的市级农业产业化龙头企业。属于高新技术企业，省级四新企业，科技型中小企业和省级非遗传承保护企业。该公司成立于2014年11月，注册资本540万元，年产食醋2000吨。位于千年古县魅力的山西省沁水县嘉峰小微企业创业园，东临沁河、西靠侯月铁路、南北接晋阳高速和沁陵高速公路。这里水电充足、资源丰富、交通便利、具有得天独厚的地理优势和区位优势。厂区占地面积17000余平方米，办公和实验室面积620平方米，现有员工44名，其中管理和技术人员14名。

谷柿醋不仅结合了粮食和水果酿造独特点，而且营养价值更高，是食醋类的软黄金。该公司生产的《沁河古堡》《晋字小二黑》《谷柿》谷柿醋系列产品畅销到广州、深圳、宁波、杭州、西安、郑州等国内各地市场，出口到韩国、日本、台湾地区，融入国际市场，深受国内外客户及消费者的青睐。

谷柿醋是当地的历史名产。涌泉香醋业延续沁河古堡百年民俗传承古法酿造技艺和深入学习科学发展，采用“公司+基地+合作社+农户”的管理经营模式，以农代工的方式生产，利润共享的合作经营体系，努力实现中国梦，建造了高洁净生产车间，打造沁河古堡世界品牌，以提高出口产品

档次，提高产品技术含量和品质，降低产品成本，加大延伸谷柿醋附带的农业产业链，提高产品附加值，打造产品国内外知名度。该公司在继承传统酿造工艺的基础上，对民俗手工技艺进行了更深的开发，使其产品品质更优，品种多样化，以满足全球民众所需，使产品在高端市场中精益求精，更具竞争力。该公司高度重视食品安全、生产经营和管理，在山西省食品药品监督管理局的指导下，先后建立了完善的食品原材料采购、生产销售的产品质量追溯体系平台，产品严格按照《食品生产许可》要求生产，制定了采购、技术、产品、检验、质量、财务等156项标准，完全按国家标准GB/T18187-2000的生产标准来执行，达到了ISO9001

质量管理体系和22000的食品安全认证生产标准。

该公司成立以来，先后注册了《沁河古堡》《晋字小二黑》《谷柿》等谷柿醋系列商标。在不断提升产品品质的同时，着力打造品牌建设，扩大企业发展规模，以品牌为载体，加大宣传推广，努力拓展市场，实现销售收入逐年攀升。

涌泉香醋业面对未来发展，将利用现有的优势，继续大力推进一、二、三产业融合发展，达到基地建设、传统与科技相结合，实现柿子产业与物联网相结合，由单纯的传统酿造企业转型升级为现代循环式生产园区，助力乡村振兴。

(刘中青 张国平 文/图)

产品展示



生产流程

