





象牙企業總公司-外觀實景

## 前言：

【象牙企業有限公司】前身為-象牙企業行。  
由王董事長立偉先生與其夫人楊美惠小姐於民國76年成立於高雄。  
公司早期以生產高鮮味素產品為主要營業項目，當時公司規模並不大，  
但王董事長仍站在消費者的角度，不惜成本用最佳的原料來調製產品，  
公司以最嚴謹的態度，做好產品品質嚴格把關，因此在業界好評不斷，  
並深獲客戶長期的支持與信賴。

## 公/司/沿/革

- 1987年：成立象牙企業行於高雄。
- 1989年：象牙企業行遷移至桃園市。
- 1996年：研究開發出【熱反應型香料】。
- 1998年：擴大研發團隊陣容，加入多位優秀產品研發菁英。
- 2003年：公司為擴大營運，遷廠至桃園市蘆竹區，並改名為【象牙企業有限公司】。
- 2004年：設立台中辦公室，增加業務人員組織，將服務擴大至中南部地區。
- 2005年：【象牙企業有限公司】通過ISO-9001國際組織認證許可。
- 2006年：增設品管部門，檢驗生產原料與成品，以確保產品品質穩定。
- 2007年：台中辦公室遷移至北屯區軍福11路，將中南部地區客戶做更深入的服務與經營。
- 2008年：增設網路專屬網頁，網址<http://hy-food.com.tw>，將公司服務擴大至全世界各角落。
- 2009年：新版ISO-9001 2008認證通過。 
- 2016年：衛福部食品安全管理系統認證合格，驗證業別，食品添加物製造業。
- 2021年：公司為增加產能，加強品質安全管理，因應產品種類多元化需求，再度擴大營運規模，於桃園市龜山區成立新廠，同時導入ISO22000與HACCP認證，全面提升食品安全操作與規範，以符合現代食品要求與期待。



象牙貨車運送車隊



現場倉儲中心

Hsiang-ya



**研發：**

【象牙企業】投身於食品加工及餐飲界，已超過二十個年頭，對於各式餐飲有著深入的研究與獨特的見解，長久以來致力於【傳統美食現代化】&【複雜製程標準化、簡單化、快速化】，期許在簡單方便的原則下，也能讓您輕鬆地作出大師級的美味餐點。更重要的是【象牙企業】將技術輔導，視為對客戶永遠的服務，期許能以4S(服務Service、標準Standardization、簡單Simplification、快速Speediness)和客戶共同成長，共創事業的高峰。

**象牙研發部門-研發團隊陣容堅強，多位專業 & 優秀研發菁英，為客戶開發出創新且多元化的產品，持續引領食品加工與餐飲業界。**

【象牙企業】期以“食品調味料專家”作為營運指標，在依據國人對飲食口味的需求，不斷引進國外新發展的食品素材，且特別聘請多位具食品研發經驗十年以上之調味專家，結合新時代飲食的健康訴求，創新研發出優質的調味產品，例如：熱反應型香料及其延伸產品，包括肉精膏、肉精粉、肉精膏湯.....等耐熱型調味料。



Hsiang-ya

Research Center



## 專營項目：各式餐飲、小吃、專業加工調味品



### (一) 熱門小吃類

牛肉麵、薑母鴨、羊肉爐、涮涮鍋、麻辣鍋、壽喜燒、廣東粥、藥燉排骨、蚵仔麵線、日式拉麵、魚翅煨、肉煨、自助餐、泰式料理、鹹酥雞、香雞排、蜜汁燒烤、各式燒烤醬汁、滷味、滷肉飯、担仔麵、水餃、鍋貼、素食餐飲....等。



### (二) 專業加工調味品類

香腸、熱狗、貢丸、魚丸、蔥油雞、茶鵝、素食加工、冷凍調理食品、沖泡式調味粉包、各式肉品醃漬調味....等



### (三) 拓展連鎖加盟事業，客製化專用調味料。

象牙企業有限公司擁有專業的研發團隊，及機動靈活的生產方式與技術。如果您有期望要發展連鎖企業品牌，請與象牙企業公司業務聯絡，我們可以依據您的商品需求，設計出唯一獨特的客製化專用調味料，讓您在業界拓展一帆風順獨佔鰲頭。



Hot Pot/火鍋湯底



火鍋湯底/Hot Pot

## A 原味高湯

### 海鮮柴魚：

- 超人氣涮涮鍋湯頭粉
- 特級涮涮鍋湯頭粉
- 超值涮涮鍋湯頭粉
- 綜合海鮮調味料
- 柴魚湯底調味料
- 柴魚高湯粉
- 西式海鮮調味料



### 雞肉大骨：

- 雞汁大骨風味粉
- 龍骨高湯粉

### 個人火鍋：

- 臭臭鍋調味料
- 百元鍋湯底



## B 主題風味鍋

### 麻辣：

- 麻辣湯頭粉
- 素麻辣湯頭粉(素)
- 麻辣鍋寶

### 藥膳：

- 藥膳湯頭粉(素)
- 蒙古火鍋高湯粉
- 麻油藥膳雞調味粉

### 牛奶：

- 牛奶鍋高湯粉
- 活力南瓜高湯粉

### 泡菜：

- 泡菜鍋風味粉
- 酸白菜高湯粉

### 日式：

- 日式昆布高湯粉
- 和風昆布素高湯(素)
- 日式鹽味高湯
- 日式干貝高湯粉
- 壽喜燒風味粉

### 南洋：

- 叻沙基礎湯底
- 泰式酸辣風味粉
- 頂級咖哩風味粉
- 咖哩調味粉

### 素食：

- 活力蔬菜高湯粉(素)
- 原汁香菇高湯粉(素)
- 素食雞粉(奶素)

# 麵食/Noodles



## A 拉麵

日式拉麵白湯粉  
 日式豚骨高湯粉  
 日式鹽味高湯粉  
 長崎拉麵白湯粉  
 龍骨高湯粉  
 旨味雞白湯粉  
 白湯專用粉  
 醬油調味粉

## B 牛肉麵

特兌香調味料  
 牛骨湯粉  
 牛肉湯粉  
 牛肉精粉 N  
 麻辣湯頭粉



## 傳統高湯 /Traditional Broth



## C 傳統高湯

原肉骨粉  
 綜合肉骨粉  
 大骨粉  
 豬肉湯粉  
 原萃雞汁  
 雞汁大骨風味粉  
 雞汁大骨風味粉  
 原汁雞肉風味粉  
 超值大骨雞湯粉  
 素食雞粉(奶素)



## 羹湯/粥品 /Porridge/Soup

## D 羹湯/粥品

綜合海鮮調味料  
 柴魚湯底調味料  
 肉羹湯頭粉  
 濃縮鮑魚風味粉  
 日式干貝高湯粉

# 滷味小吃 / Lo mei snack



# 肉類調理 / Meat dishes

## A 滷味

- 頂級滷味粉
- 肉燥調理粉
- 麻辣湯頭粉
- 素麻辣湯頭粉(素)
- 藥膳湯頭粉(素)
- 茶鵝料
- 星馬沙嗲風味粉
- 百里香烤醬粉
- 提味汁



## B 小吃

- 蔬味鮮調味料 1號
- 蔬味鮮調味料 2號
- 風味鮮調味料
- 特兌香調味料
- 素兌香調味料
- 松茸風味調味料
- 香菇調味料



## A 醃漬料

- 頂級排骨醃料粉
- 香蜜醃料粉
- 醇香醃料粉
- 豐味香醃料粉
- 呈味特香醃料粉
- 特級浸漬粉
- 中式浸漬粉
- 雞排醃料粉
- 雞腿排醃料粉
- 墨西哥辣味醃料粉
- 伍旁肉品醃漬粉
- 泰式酸辣風味粉
- 排骨酥醃料粉
- 鹹豬肉醃料粉

## B 加工品

- 濃縮台式香腸料
- 香腸液
- 茶鵝料

## C 椒鹽類

- 胡椒鹽
- 頂級胡椒風味粉

## D 肉精膏

- 肉精膏 K7 (素)
- 肉精膏 N7 (素)
- 素香膏湯 (素)
- 肉精膏 51326
- 牛肉風味膏湯 (素)
- 豬肉風味膏湯 (素)

## D 其他類

- 保水預拌粉



/Health food tonic



/Vegetarian food

養生食補

- 藥燉排骨湯頭粉
- 藥膳湯頭粉(素)
- 麻油藥膳雞調味粉
- 帝霸薑母鴨炒料(素)



蔬食素料

- 原汁香菇高湯粉(素)
- 活力蔬菜高湯粉(素)
- 和風昆布素高湯(素)
- 素味鮮(素)
- 素食雞粉(奶素)
- 藥膳湯頭粉(素)
- 素麻辣湯頭粉(素)
- 牛奶鍋高湯粉(奶素)
- 牛肉風味膏湯(素)
- 豬肉風味膏湯(素)







Raw material/



Meat Essence Powder/

**A**  
原物料

- 蕃茄粉
- 起司粉
- 南瓜粉
- 蝦仁粉
- 柴魚粉A細(研磨)
- 柴魚粉C(萃取)
- 干貝粉
- 蛤蠣抽出物
- 雞油粉HVP
- 動物膠

**B**  
肉精粉

- 肉精粉B
- 牛肉精粉N



/Thick soup



## A 濃湯

玉米風味濃湯  
南瓜濃湯粉  
蛤蠣海鮮濃湯粉



## B 甜品

三合一檸檬紅茶  
歐風奶茶  
芒果蒟蒻果凍粉  
咖啡凍粉  
茉香綠茶凍粉  
北海道鮮奶風味奶酪粉  
沖繩黑糖風味凍粉

/Dessert



# 食品添加物 / Food Additives



## A 香料·精油

- 液體肉精 L1 (油性)
- 油性辣椒精
- 油性辣椒紅
- 水性辣椒精
- 花椒精油 (水性)
- 紅蔥抽出物 (油性)
- 九層塔香料 A (油性)
- 三杯香精 (油性)
- 香糖
- 雞肉香精 (油性)
- 玉米香料 (油性)
- 燻味香料粉
- 黑胡椒香料精粉
- 蒜精香料粉
- 肉精香料粉 060N



## B 其他類

- 己二烯酸鉀 (防腐劑)
- 保水佳 (結著劑)
- 鮮紅素 (保色劑)
- 鮮紅美 (抗氧化劑)
- 肉類軟化劑 (酵素製劑)



# 認識食品添加物



象牙企業有限公司

Hsiang-ya Enterprise CO.,LTD

## 一. 什麼是食品添加物?

食品衛生管理法第三條對食品添加物所下之定義是指「為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號」。現行食品衛生管理法規對於食品添加物之單方品項名稱與其使用範圍及用量，皆有明確的界定與描述可供了解、查詢。另外與食品添加物相關之法令規範，以下有兩點補充說明：

1. 象牙企業有限公司各項商品，若產品屬性為食品添加物者，該項產品在產品標示品名旁會有「食品添加物」字樣提供識別。若產品屬性不是食品添加物，產品標示品名旁則以「食品原料」字樣註明。
2. 象牙企業有限公司各項食品添加物產品，皆配合政府法規要求，可提供定期原始供應商或委外第三公正單位之檢驗報告。至於食品原料商品，象牙企業有限公司則由品管單位負責把關檢驗，客戶亦能索取產品規格表與所購買產品的檢驗結果，確認產品的品質安全。

## 二. 食品添加物安全嗎?

食品加工顯然已經成為現代人類，日常生活中飲食習慣的一部分，因此食品添加物的使用，早就普遍存在於世界各個角落並廣泛的被使用中，這其中當然也包含了先進的歐美日本地區與國家。然而食品添加物安全嗎?以下說明提供參考：

### 1. 攝取量的設定：

依食品衛生管理法訂定之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，部分食品添加物沒有限定用量，部分則有設定用量標準。對於設有用量限制的食品添加物，其每日攝取的安全容許劑量，是以動物慢性毒物試驗，所得最高無作用量的百分之一為建議攝取量數值，意思就是說小老鼠吃食品添加物，每天要攝取超過標準劑量的100倍且時間連續一年，才會造成實驗中小老鼠身體不適。毒性的產生應同時注意物質與攝取劑量兩個關鍵因子，任何物質攝取量超標都會產生毒性，即便是喝水過量也會造成「水中毒」現象。因此不需拿放大鏡看食品添加物，說吃多了有害人體，同樣的話適用於任何物質。

### 2. 安全的運用：

使用食品添加物要注意，須用在法規所規範的食品品項上，且不可超過限量標準，另外要留意食品添加物必須是食品等級，不能是工業級產物，如此能夠正確的應用食品添加物，就可以改善食品品質、增加食品風味、改進加工流程、降低生產成本並進而確保食品安全。台灣近年來發生的食安事件主要原因，幾乎都是事業主不遵守法規，違法將不是食品添加物的化學物質加入產品，或為了降低成本使用工業等級物品，導致所生產的商品對人體危害性大，因而造成社會大眾對食品安全產生疑慮恐慌，其關鍵在於守不守法而非食品添加物。

### 3. 政府的管理：

目前政府對從事食品行業者的管理方式，除了設置「食品藥物業者登錄平台(非登不可)」外，又特別將食品添加物製造業者納入「食品衛生安全管理系統驗證」之食品行業別來關注審視。此驗證是把納入管理的食品相關行業，經由中央主管機關衛服部指定的驗證機構，針對受稽核食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，驗證是否符合「食品之良好衛生規範準則(GHP)」。對於末端食品添加物使用者而言，透過政府對合法的食品添加物製造業者把關，食品添加物又多了一份安心與保障。其他補充說明如下：

1. 象牙企業有限公司食品業者登錄字號：H-180317959-00000-7
2. 象牙企業有限公司最新之「食品衛生安全管理系統驗證」資訊  
驗證日期：108年5月24日 驗證編號：108-CB-003-0063  
有效期間：108年7月3日至111年7月2日止 驗證單位：財團法人食品工業發展研究所

## 三. 天然的最好?

什麼東西是天然、什麼東西算人工? 人工就是化工嗎? 對於此事眾說紛紜每一個人的看法都不盡相同。有些人認為原料經人為加工處理後就算是人工，也有人看到粉末狀原料直覺認定這是化工產物。如果這些理論成立，那麼蒸餾水有人為加工過程，所以蒸餾水應算是人工產品。又奶粉是粉狀原料，所以奶粉也不是天然產物。如此對原料用簡單的觀點識別天然與否，往往過於狹隘偏頗不夠正確完整。

### 1. 食品添加物都是人工化學物品?

事實上多數食品添加物成份本身就存在於各式食材或動植物之中，例如我們熟知的味精，學名麩胺酸鈉是一種胺基酸結構的物質，它在食品添加物中分類於「調味劑」。味精成份存在各式蛋白質食物中，例如昆布海帶豬雞魚肉..等食物都有麩胺酸物質成份，如果我們對於天然食材能夠放心攝取食用，其實對於同樣成份的食品添加物，真的也不需要太過憂慮恐懼。

### 2. 「濃縮高湯液」天然、「粉狀調味料」人工嗎?

濃縮高湯液在製造的過程中，除了使用天然食材加以熬煮外，其實也添加了許多粉狀調味料作為風味的提升。一般人誤以為濃縮高湯液不含食品添加物成份，其實不然，這個事實可以在產品的內容物成份標示中看出。至於粉狀調味料內容成分多數含有萃取物及香辛料物質，在衛福部產品分類認定上，這種複合式調味料屬於食品原料，其成份雖含有食品添加物，但它的分類不是食品添加物。在這個講求成本效應的時代，商業經營如何把產品成本降低，把風味口感提升，需要經營者的智慧，錯誤的認知如果造成產品成本增加，減少獲利是相當不值得的。

## 產品使用及退貨事項說明

感謝您使用【象牙企業有限公司】各系列食品調味料，象牙公司長久以來一直不斷努力研究開發品質優良的各式食品調味料外，同時我們亦不斷鞭策自我，追求產品本身的安全與穩定性，為了維護您的權益，請您注意下列事項：

(一) 本公司各項產品使用方法，若您有不明白之處，請直接洽詢本公司客服專員，或撥打0800-228-009免付費客服專線，將有專人為您做完整詳細的產品介紹與使用說明。

(二) 當您訂購本公司產品，自象牙公司出貨日起計1個月內，若有任何因素欲將所訂之貨品退回，本公司將無條件以原價退款，但有下列情形則不予退貨：

1. 產品外包裝破損非本公司造成，如老鼠、蟑螂咬破，或已拆封之產品。
2. 產品外包裝骯髒污穢或疑似受到污染無法再使用之情況。
3. 您所訂購之產品為特殊設計訂製者。
4. 本公司商品出貨均會記錄產品製造日期及批號，您的貨品訂購經查詢日期已逾期1個月時間，本公司將不受理您的退貨。

(三) 當你購買之產品欲辦理退貨時，請先撥打本公司免付費客服專線電話與我們聯繫，我們將盡速派人至您指定地點，回收您的產品（偏遠地區請以貨運方式寄回）。回收產品經檢驗後符合退貨條件，本公司將以支票或現金方式將款項退回。以上退貨程序若造成您的不便之處，敬請見諒。

(四) 本公司各項產品均有完整明確之保存期限標示，各類型產品標示方式如下：

1. 粉狀袋裝產品，標示於鋁袋封口處。
2. 液體及膏狀產品，標示於罐身或罐底處。

為了讓您安心使用及確保您的權益，請在收到本公司產品時，察看一下產品的保存日期，謝謝您的支持。