

僑生專班合作廠商說明報告

翰岡國際股份有限公司／2026.09.14

人資部 6968180 #210



關於翰岡

About Us



傳承三代的專業蔬果農企業

1980 第二代：擴展國際

擴展至國際進出口貿易，建構全年穩定供應之經營基礎。

2

2015

認證與實驗室：

HACCP
ISO-22000
T-GAP
Taiwan Organic
(packaging line)

4

2021

6

1951

第一代：在地蔬果
高雄路竹的主要蔬果盤商，專營本地蔬果產品批發。

2012

第三代：服務零售餐飲
參入零售與餐飲業供應商行列，為大型流通及連鎖餐飲客戶之合格供應商。

2019

建構新生產力：
成立大型集貨冷鏈物流加工廠，預計進行生鮮冷凍、截切等食品加工作業。

2024

建構新生產力：
成立製作熟食商品的殺菌府工廠及蔬果餅乾脆片工廠，為農產品創造增值加工商品，持續創新。

大型集貨冷鏈物流加工廠完工，正式啟用生鮮冷凍截切等食品加工作業。



永續經營的基本軸線

- 1.確保食品安全：源頭管理、層層把關。
- 2.安定生產供給：先進設備技術與管理體制並進。
- 3.持續創新價值：創造更多元的商品及價值。



確保食品安全

Defend Food Safety



自主農藥快篩檢驗



微生物檢測 (Escherichia coli)



無塵無菌操作台



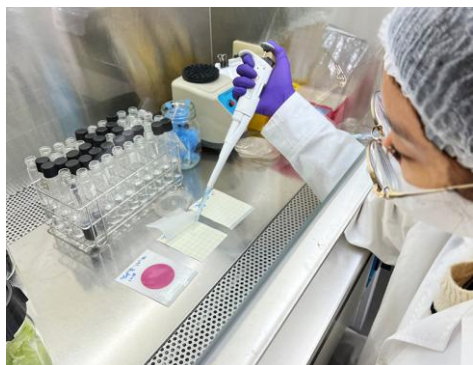
紫外線殺菌



實驗採樣瓶



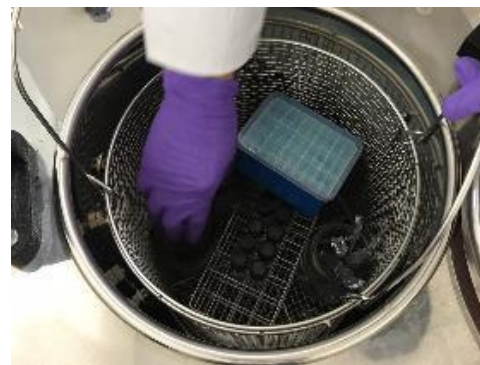
絞碎均質



培養皿實驗



培養箱

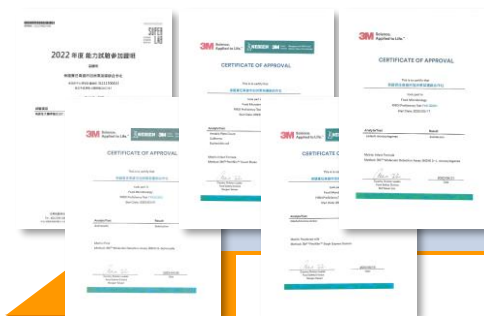


高壓滅菌釜



我司實驗室通過能力試驗比對，可進行檢測項目：

病原菌檢測	微生物檢測	其他檢測
單核增多李斯特菌	總生菌數	殘氯檢驗
大腸桿菌O157	大腸桿菌/群	甜度檢測
沙門氏菌	金黃色葡萄球菌	感觀品評





安定産供(截切) 冷鏈物流加工廠

**Vegetable Cutting Factory
Introduction and Product Introduction**



冷鏈截切加工廠 & 證書介紹

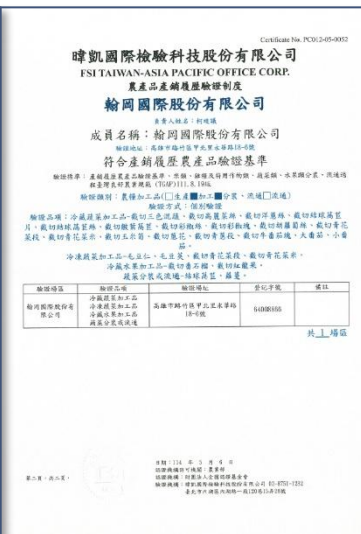


建置及提升冷鏈廠域

工廠建坪：2,500坪
工廠地坪：4,000坪

- FSSC 22000 食品安全管理系統
- HACCP 食品衛生評鑑合格
- ISO-22000:2018 食品安全衛生系統管理

- 產銷履歷農產品驗證(暉凱國際)
- CAS優良農產品驗證證書



冷鏈倉儲空間及全程冷鏈配送



冷藏空間：約1700平方公尺
4-7°C 使用標準棧板約1500噸



冷凍空間：約370平方公尺
-24°C 使用標準棧板約680噸

冷鏈加工生產流程



前處理



專業截切機



三段式清洗：1.初洗 2.滅菌 3.漂洗



原裝進口光學選別機篩選、剔除異物



秤重包裝



自動封口機



自動化重量檢測機



金屬檢出機剔除金屬異物

截切蔬菜



截切水果



由截切技術延伸-高壓滅菌釜設備



- **自動化與控制系統**：精確調整溫度、壓力、滅菌時間，均於加熱。
- **批次處理**：將商品放於置物盤，放進大型殺菌釜可大量處理。
- **保留營養成分，延長保存期**：溫度設定來殺滅微生物及病原菌和酵母菌，無需添加防腐劑，常溫下儲存，延長保存期。
- **質感與口感**：加壓過程如同長時間烹飪食品，例如：地瓜、芋頭煮熟後質地鬆軟，滅菌後的口感亦是如此。
- **高效滅菌食品安全**：在商品密封包裝的情況下進行滅菌，防止二次污染確保安全性，製作即食食品。



由截切技術延伸殺菌釜技術-即食熟食商品

截切蔬食放入耐高溫的包裝容器中，透過殺菌釜技術，熟成殺菌，供應使用跳過清洗、截切、川燙煮熟的步驟。



地瓜



玉米筍



1/2切白蘿蔔



去皮南瓜塊



帶皮馬鈴薯



菱角



紅棗銀耳湯



黑糖銀耳湯



鳳梨苦瓜雞湯



南瓜濃湯



剝皮辣椒雞湯



香菇芋頭粥

由截切技術延-真空低溫油炸介紹

低溫真空油炸結合了低溫烹調和真空技術，讓水份快速蒸發，降低食物中的油脂吸收，均勻受熱，保留營養價值，製作出口感酥脆的食品，有助保持食物的形狀。

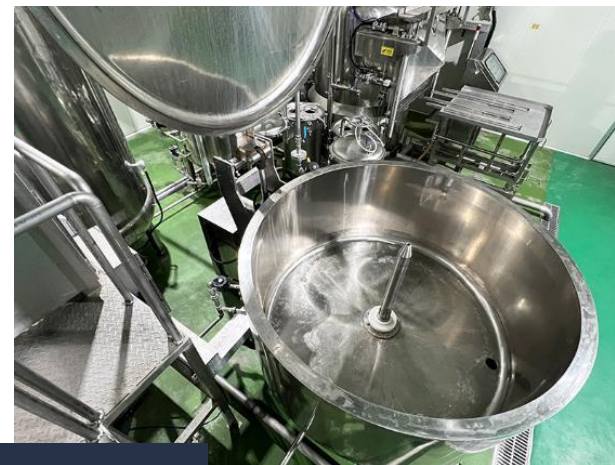
- 低溫烹飪有助於保留食物中的營養成分。
- 減壓水分蒸發快，乾燥時間短。
- 保留製品本身的香氣和風味。
- 具有膨化作用，產品復水性好。
- 應用範圍：蒜片、蔬果、零食等。



驗證證書：

- ✓ FSSC 22000 食品安全管理系統
- ✓ HACCP 食品衛生評鑑合格
- ✓ ISO-22000:2018食品安全衛生系統管理

由截切技術延-真空低溫油炸介紹



真空油炸作業廠區



產品包裝區



吹塵室

蔬果脆片 - 產品市場區隔



市售烘培蔬果乾

低溫/高溫烘培

熱量低

勝

市場普遍常見

素食可食用

勝

製成常營養流失

膳食纖維

勝



真空油炸蔬果脆片

低溫油炸

勝

熱量低

勝

市場上獨特性高

勝

素食可食用

勝

保留蔬果營養

勝

膳食纖維

勝



市售洋芋片

高溫油炸

熱量高

市場上普遍性高

勝

素食有限制

馬鈴薯再製品

無膳食纖維

- 隨手吃蔬菜
- 輕鬆無負擔
- 減輕罪惡感
- 上班族下午茶
- 家庭主婦新選擇
- 居家旅行好夥伴
- 辦公室團購首選

蔬果脆片新零食 - 商品介紹



青花菜



白花椰菜



櫛瓜



玉米粒



鳳梨



芭樂



紅心芭樂



蒜片



玉米筍



洋蔥圈

實習與就業合作內容

- 實習職務與部門：

每個產線單位(蔬果截切產線、調理食品產線、蔬果脆片產線)都會有機會參與實習及工作，學習到與課業上不一樣的實務經驗。

- 實習期間、時間安排

依學程期間：2026.07~2030.06、時間：早上9:00~下午18:00 排班制

- 薪資與福利

薪資部分依照政府每年公告基本薪資(例如：今年NT: 2 萬 9500 元)外，還有

(1) 表現良好，可以跟主管申請加班賺更多錢。

(2) 每季產線達到基本目標，學生有三位名額可獲得額外獎金。

(3) 每年有3位工作表現優良學生可以獲得調薪，不限一次機會。

(4) 四年表現績優，公司將協助轉為正職，另外有一筆5,000元~10,000元轉正獎金，及保留四年資資格福利。

實習與就業合作內容

(5)住宿及交通部分

為了讓大家能在工作期間生活更安心、通勤更便利，公司特別協助安排以下事項：

5.1 宿舍安排：協助尋找安全、舒適的住宿環境，讓同學能安心休息、專心投入工作。

5.2 交通車接送：提供交通車接送服務，協助同學每日往返，提升通勤安全與便利性。

我們希望透過這些安排，減輕同學在生活與通勤上的負擔，讓大家能更專注於學習與工作，感受到公司的支持與照顧。

- 這裡，努力有回報
 - 這裡，畢業即就業、工作穩定
 - 這裡，培養專業，與企業共同成長
- 翰岡國際，培育未來食品人才**

- Here, hard work is rewarded.
- Here, graduation leads directly to stable employment.
- Here, you build professional skills and grow with the company.

Hann Gan International — Nurturing the Future of Food Professionals.





翰岡國際股份有限公司

Hann Gan International CO., LTD.

感謝聆聽

Thank you for listening.