

## 长春市朱老六食品股份有限公司

### 关于公司酸菜产品安全生产相关情况的说明公告

本公司及董事会全体成员保证公告内容的真实、准确和完整，没有虚假记载、误导性陈述或者重大遗漏，并对其内容的真实性、准确性和完整性承担个别及连带法律责任。

近日，公司关注到“3.15 晚会”曝光“部分老坛酸菜包在土坑腌制”事件，在东北地区也存在较多采用泥窖，即大坑方式进行酸菜腌制的情形。近几年，针对大坑酸菜，国家采取了一系列整治措施，明令禁止使用大坑腌制酸菜。公司的酸菜产品建有现代化的厂房，采用恒温密封发酵罐的方式发酵腌制，不存在使用土坑腌制生产的情形。鉴于公司生产的酸菜产品与“老坛酸菜”同属于酱腌菜类产品，针对公司酸菜产品有关安全生产的相关情况，特进行以下说明：

#### 一、公司酸菜产品安全生产相关情况说明

##### （一）公司酸菜产品生产已通过 ISO9001 和 ISO22000 质量认证

公司秉承“产品源于人品，诚信成就未来”的经营理念，始终把产品质量安全放在首位，建立了从原材料采购、生产过程、产品交付到召回管理的全流程食品安全管理体系。公司食品安全管理体系符合 ISO9001 质量管理体系认证和 ISO22000 食品安全管理体系认证。

##### （二）公司酸菜产品生产采用标准化工艺流程

公司的酸菜产品采用标准化生产流程，主要经过原料验收、入窖腌制、密封发酵、开封起窖、标准选修、切丝浸泡、臭氧灭菌、真空包装、成品入库的生产过程。生产工艺中采用卸菜机和提升机进行入窖腌制和开封起窖作业，不涉及人工操作。原料验收方面，公司对原材料白菜从感官要求及农药残留量两方面实行质量控制，其中农药残留量严格按照 GB2763 规定进行检测；入窖腌制及密封发酵阶段，公司的所有酸菜均使用恒温密封发酵罐腌制及发酵，这可以使整个腌制环境清洁、无异味，不存在采用土坑腌制进行生产的行为；产品入库前需通过质

---

量检测,腌制好的酸菜经切丝浸泡、臭氧灭菌后,需经过公司质量检测部门检测,质检合格的产品方可入成品库。

公司将坚持把好产品质量关,不断为客户提供安全放心的产品。

**(三) 公司生产的酸菜成品均由公司自行腌制,不存在外购或代工生产酸菜成品的情形。**

## **二、郑重提醒**

北京证券交易所网站为公司的信息披露平台,本公司发布的信息以在上述指定平台的公告为准,请广大投资者理性投资,注意风险。

特此公告。

长春市朱老六食品股份有限公司

董事会

2022年3月16日