

技術詞彙表

本技術詞彙表載有本文件所採用有關本公司及我們業務的若干技術詞彙的釋義。該等詞彙及涵義未必與該等詞彙的行業標準涵義或用法一致。

「AI」	指	人工智能
「APS」	指	高級計劃與排程系統
「生物發酵」	指	一項使用微生物學及分子生物學技術以標準化及加速貴州紅酸湯等產品發酵工藝的專有技術
「複合年增長率」	指	複合年增長率
「餐飲渠道」	指	服務於餐廳、餐飲集團及餐飲服務營運商的銷售渠道
「CMA」	指	中國計量認證
「CNAS」	指	中國合格評定國家認可委員會
「冷拌」	指	不加熱進行原料混合的生產工藝
「複合調味品」	指	通過混合多種原材料及原料成分以產出預製調味解決方案而製成的調味產品
「消費者品牌」	指	直接向終端消費者銷售而非僅面向餐飲客戶的品牌
「CRM」	指	客戶關係管理
「數字化與智能化轉型」	指	通過數字化系統、自動化及智能化技術升級業務運營的過程
「ERP」	指	企業資源規劃，一種業務流程管理軟件，允許組織使用集成應用系統來管理業務，並將與技術、服務及人力資源相關的後台功能數字化

技術詞彙表

「心電圖(ECG)」	指	使用放置在身體表面的傳感器記錄心臟電活動的技術；於本文件中，其用於捕捉不同味道所誘發的實時心臟活動模式，以研究風味感知及消費者偏好
「風味模組化重組技術」	指	一種將不同標準化風味成分(模塊)組合在一起，在一台設備內(無需多台單獨的機器)創建複雜味道特徵的技術
「柔性殺菌」	指	根據產品類別應用不同溫度、時間或加工參數的殺菌方法，而非使用一刀切方式
「FSSC 22000」	指	食品安全體系認證22000，一項獲GFSI認可的食品安全認證計劃，由FSSC基金會擁有及管理。該認證依據ISO 22000、行業特定前提方案及附加計劃要求，對組織的食品安全管理體系進行認證
「綠色發酵技術」	指	旨在提高效率及減少環境影響的發酵技術
「HACCP」	指	危害分析與關鍵控制點，一種在整個食品生產過程中識別、評估及控制潛在危害的食品安全系統方法
「ISO」	指	國際標準化組織，位於瑞士日內瓦的非政府組織，負責評估商業組織的質量體系
「ISO14001」	指	規定有效環境管理體系要求的國際標準
「ISO27001」	指	規定建立、實施、維護及持續改進信息安全管理系統要求的國際標準
「ISO45001」	指	規定有效職業健康及安全管理體系要求的國際標準
「ISO9001」	指	ISO發佈的國際質量管理體系

技術詞彙表

「千克」	指	千克，等於1,000克
「MES」	指	製造執行系統
「多重連續工藝參數曲線控制法」	指	使用超過10,000個傳感器及200,000個實時數據點以精確調節生產過程中的溫度、濕度及壓力等烹飪變量的系統
「全渠道」	指	整合多種銷售及營銷渠道的業務策略
「PLM」	指	產品生命週期管理系統
「反應釜生產技術」	指	一種使用反應釜設備製造調味品的生產技術
「超微細化工藝」	指	一種控制原料成分的粒徑及分佈以在最終產品中實現穩定口感及可控風味釋放的工藝
「SCADA」	指	監督控制與數據採集
「感官評價體系」 (或「感官評價實驗室」)	指	一種基於味道、香氣、外觀及質地的產品評價體系
「SKU」	指	我們存貨管理的庫存單位，反映一種獨特的產品類型，因其技術及屬性而區別於其他產品類型
「特殊分餾技術」	指	在烹飪過程中快速分離油及水成分的工藝，將烹飪週期從數小時縮短至僅數分鐘
「平方米」	指	平方米
「超釜技術」	指	一種專有控溫仿生炒製系統，用於生產複合調味品，以工業規模複製傳統的手工烹飪方式
「控溫仿生炒製系統」	指	通過精確調節溫度、濕度及壓力，以毫秒級精度模擬手工鍋炒的生產系統，以工業規模複製正宗的「鍋氣」香氣及風味
「噸」	指	公噸，1,000千克等於1噸
「WMS」	指	倉庫管理系統