



红西凤

酿造卓越品质
致敬工匠精神

西凤酒：用诚信赢得顾客 用品质赢得市场

匠心三秦大地 坚守凤香品质

“曲乃酒之骨”，曲是白酒生产的糖化剂和发酵剂。传统的西凤大曲由大麦和豌豆两种原料制成，大麦淀粉含量高，豌豆蛋白质含量高，二者混合可以赋予大曲一种特殊的香味。为了让酒曲均匀成熟，一个月左右的培菌期内，工人们要用手将整个培菌房内的4000多块曲胚翻倒9至10次，累计重量达15吨。

在这样精细化的作业下，西凤大曲呈现出凤香型白酒特有的优点，从而为酿造出醇厚典雅的西凤酒奠定了基础。

在储酒容器方面，“酒海”这种独有的储酒器具，自宋代至今，已有1000余年的历史。在“酒

海”的制作过程中，所有工序中近两百层的裱糊和涂封必须做到密实无缝。

西凤匠人始终坚守品质初心，传承古老工艺，严守“三年新酒不出场”，并将传统技艺贯穿于每个生产环节、每道工序。一瓶西凤酒，从发酵到出厂，至少历经7大关卡18道防线64条食品质量安全管理规定。

在西凤，一代又一代制酒人挥洒汗水，唯一不变的是对工艺的传承和品质的坚守。

酒品立木为信 飞入千门万户

工艺的传承和坚守为质量的提升奠定了基础，严格的管理制度和措施为产品质量提供了坚实保障。“酒品就是人品，质量就是生命”，这是每

一个西凤人的行为准则。正如西凤董事长张正所言，在搏击市场大潮中，西凤什么都可以改革创新，唯有质量第一不能变。西凤大力开展全员质量意识和诚信意识教育，引入先进的检验检测设备，建立和完善质量及食品安全管理体系，在原料进厂、生产管理、质量检验、过程控制、成品出厂、售后服务的全过程设立细致的操作要求和严格的管理规定。同时，利用第三方专业机构的人才优势、技术优势、信息优势和设备优势，对产品质量保证体系和食品安全体系进行全方位的监督审核和检验检测。严格的质量管理使西凤酒通过了“国家首批酒类产品质量优级认证”，五次蝉联“全国食品安全示范单位”，并相继获得德国酒类SGS检验、安哥拉港口BV检验等标准认证。良好的产品质量

是西凤践行诚信经营的具体写照，也是西凤酒获得市场认可和消费者青睐的关键。

至诚一诺千金 传承企业文化

“诚信意识，社会责任，言而有信”是西凤一以贯之的原则。西凤连续多年被授予“陕西省纳税信用等级A级纳税人”称号，这是对西凤的充分肯定。西凤一直努力为国家 and 地方经济发展作出贡献。

开放式办工厂，透明化办企业，一直是西凤的办厂理念。公司每年邀请经销商、消费者等各界人士近5万人进厂参观，与生产现场零距离接触，扩大生产透明度，让消费者切身感受到产品质量保证。

数据来源：陕西西凤酒股份有限公司

陕西西凤酒股份有限公司 招商电话 400-860-1919



西凤酒官方服务号