



產品目錄

www.sheng-hsiang.com



昇祥企業集團
Sheng-Hsiang Alliance Group

關於我們 About Us

昇祥股份有限公司成立於 1968 年（民國 57 年），並以進口世界各國優良食品原料，改善國內食品工業水準為宗旨。早期自荷蘭引進萬好頓金鷹牌可可粉，為國內第一家引進及推廣此產品的廠商。

爾後成立豐盈股份有限公司，生產可可相關產品及專業用巧克力，開啟我國巧克力製造工業發展的契機，期盼與烘焙業及相關食品工業共同成長精進，為今日食品工業蓬勃發展做了歷史的見證。

經過數十年及數位經營者的耕耘與努力開拓，昇祥發展為三家關係企業，並引進來自世界十餘國家的產品，提供國內各大型食品工廠、餐飲、及烘焙業使用，並有多項產品名列為國內首要的供應商，服務對象涵蓋全國各食品工廠。

製造工廠簡介 Manufacturing Plant Introduction

- 昇祥股份有限公司製造工廠成立於 1995 年，坐落於桃園市龜山區，以「嚴格的品質控管、高效能的生產管理，提供高品質、安全、衛生的產品」為原則發展至今。
- 工廠經營初期即引用最新自動化巧克力製造設備生產業務用巧克力，並於 1998 年 1 月榮獲食品 GMP 認證，成為全國唯一食品 GMP 認證的加工用巧克力製造廠，提供國內烘焙業「關心 A」及「瑞堤瑪」等業界熟悉品牌之巧克力產品。
- 2005 年再設立國內第一家乳酪生產工廠，導入德國進口生產設備，採用丹麥原料及配方，並引進德國及澳大利亞技術指導，精心針對國人口味調製出新鮮衛生的「歐丁芝士」系列產品。
- 目前所生產的「歐丁切達芝士片」及「歐丁高融點芝士丁」已成為烘焙及餐飲業界首選。

品質管理系統 Quality Control System

- 原物料源頭管理
- 原物料進貨驗收品管
- 成品重量及規格檢驗
- 設有金屬檢測器
- 全生產流程的溫度管控確保產品安全無慮
- 製程中的自主管理及品管巡檢
- 5S 管理（整理、整頓、清掃、清潔、素養），防止交叉污染
- 成品微生物檢驗品管
- 定期進行第三方公證單位檢驗



芝士系列

PS1311



歐丁切達芝士片

Sliced Processed Cheddar Cheese

規格：1kg X 12 包 / 箱

溶解乳酪片、風味佳。台灣製造，世界級衛生環境，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製。

CS1121-2

CS1121-5

專案
特製



安徒生芝士片

Sliced Processed Cheddar Cheese

規格：680g X 18 包 / 箱
1360g X 8 包 / 箱

台灣製造，奶素、無防腐，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製。

PD1181



安徒生高融點切達芝士丁

Diced Processed Cheddar Cheese

規格：10x10x10 mm(±2mm)
1kg X 12 包 / 箱

耐高溫烤焙，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製。

PB1012



歐丁高融點切達芝士塊

Processed Cheddar Cheese

規格：2kg X 6 條 / 箱

耐高溫烤焙，切達芝士風味，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製。



芝士系列



SF1025

歐丁切達芝士醬 Spread Processed Cheddar Cheese

規格：500g X 24 包 / 箱

芝士風味濃郁、香氣獨特，可做為基底醬料，搭配不同原料，創作專屬獨特的風味。



NICS03-12

焗烤單色 / 雙色 芝士絲

Shredded Cheddar Cheese

規格：1kg X 12 包 / 箱

天然風味，口感滑順，香氣十足。

調溫巧克力



AF011A

AF012A

75% 苦甜 巧克力鈕釦

75% Dark Chocolate

規格：250 克 X 40 包 / 箱
2 公斤 X 6 包 / 箱

香醇苦甜、可可含量 75%、帶有氣味濃郁的尾韻

埃菲達[®] Dark Chocolate

精選素有【可可之鄉】封號 - 西非 Ghana 產地，非洲西岸擁有得天獨厚，非常適合可可生長的氣候與環境條件。

臺灣生產，在地直接精製研磨，細細品嚐巧克力，可以感受到圓潤口感及質地細緻的香醇。





MC011B



**特濃苦甜風味
可可磚**
Grade Dark Compound
Chocolate

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

口感滑順、質地細緻、苦中帶有微甜、不甜膩、濃郁可可風味

MC011T



苦甜風味可可鈕釦
Dark Compound Chocolate
Button

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

融解方便、操作快速、口感醇滑、化口性佳、香醇苦甜、免調溫

MC031A

專案
特製



牛奶風味可可磚
Milk Compound Chocolate

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

口感濃郁、化口性佳、結合乳粉、牛奶絲滑、免調溫

MC032T

專案
特製



牛奶風味可可鈕釦
Milk Compound Chocolate
Button

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

融解方便、操作快速、口感濃郁、化口性佳、牛奶絲滑、免調溫

MC061A

專案
特製



檸檬風味可可磚
Lemon Flavored Compound
Chocolate

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

檸檬風味、化口性佳、免調溫、濃郁果香、酸甜適中

MC051A

專案
特製



純白可可磚
White Compound Chocolate

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

香濃白巧、化口性佳、結合乳粉、口感滑順、免調溫

MS066A

專案
特製



披覆檸檬風味巧克力
Lemon Flavored Compound
Chocolate

規格：1 公斤 X 10 片 / 箱

檸檬清香、免調溫

MF121A

專案
特製



芒果風味可可磚
Mango Flavored Compound
Chocolate

規格：1 公斤 X 10 袋 / 箱

芒果風味、化口性佳、免調溫、果香滿溢、酸甜相間



巧克力系列



BF034C

特級牛奶巧克力醬

Milk Chocolate Spread

規格：1 公斤 X 12 罐 / 箱

牛奶風味、光澤佳、好塗抹



SB034A-35

牛奶巧克力抹醬

Milk Chocolate Spread

規格：3 公斤 X 6 桶 / 箱

牛奶風味、光澤佳、好塗抹



DC034A DC034B

牛奶軟質巧克力醬

Milk Chocolate Filling Paste

規格：15 公斤 / 桶

牛奶風味、光澤與化口性佳



DC054B

純白內餡抹醬

White Chocolate Filling Paste

規格：15 公斤 / 桶

白巧風味、光澤與化口性佳



FF032A

專案
特製

耐烘焙巧克力醬

Dark Chocolate Spread

規格：5 公斤 X 3 桶 / 箱

香醇苦甜、耐烘焙烤、光澤佳、好塗抹



RF014A

專案
特製

苦甜軟質巧克力醬

Dark Chocolate Spread

規格：15 公斤 / 桶

牛奶風味、光澤佳、好塗抹



SU089A

花生抹醬

Peanut Spread

規格：3 公斤 X 6 桶 / 箱

花生風味、光澤佳、好塗抹



MC010A

苦甜風味可可磚
Dark Compound Chocolate
規格：10 公斤 / 箱

苦甜風味、溶解性佳、免調溫



MC030C

牛奶風味可可磚
Milk Compound Chocolate
規格：10 公斤 / 箱

牛奶風味、溶解性佳、免調溫



MC057T

純白可可鈕釦
White Compound Chocolate
Button
規格：5 公斤 X 2 入 / 箱

專案
特製

融解方便、操作快速、香濃白巧、化口性佳、結合乳粉、免調溫



CF010A CF010C

苦甜風味可可奇普
Dark Compound Chocolate
Chips
規格：5 公斤 X 2 袋 / 箱
10 公斤 X 1 袋 / 箱

香醇苦甜、適合裝飾



CR202B-11 CR204B-14

**風車
黑色可可風味米**
Black Compound Chocolate
Sprinkle
規格：2 磅 / 罐、12 罐 / 箱
4 磅 / 罐、8 罐 / 箱
12.5kg / 箱

氣味香醇、口感極佳、色澤自然



CR212B-11 CR214B-14

**風車
彩米可可風味米**
Colored Compound Chocolate
Sprinkl
規格：2 磅 / 罐、12 罐 / 箱
4 磅 / 罐、8 罐 / 箱
12.5kg / 箱

氣味香醇、口感極佳、色澤自然

注意事項: 存放於陰涼乾燥處，避免高溫日曬導致白霜化，假性結粒為自然現象，請安心使用。



CP1136-25

中脂可可粉

Cocoa Powder - Low Fat

規格: 25kg/ 包
適用: 糕點糖果、松露巧克力、可可飲品、各式巧克力烘焙產品

脂肪含量 10-12%，棕色具可可果香



CP2150-12

CP2150-20

高脂可可粉

Cocoa Powder - High Fat

規格: 1kg/ 包 *12 包 / 箱
5kg/ 包 *4 包 / 箱
適用: 蛋糕、冰淇淋、餅乾、奶酪、果凍、布丁、提拉米蘇等，可可調製飲品

脂肪含量 20-22%，擁有濃郁的可可香氣



CP2141-12

特級防潮可可粉

Cocoa Powder
Low Hygroscopic

規格: 1kg/ 包 *12kg/ 箱
適用: 蛋糕、冰淇淋、餅乾、奶酪、果凍、布丁、提拉米蘇、飲品等、表層裝飾

避免可可粉吸收水分造成軟黏的現象發生



CP1196-12

深黑可可粉

Cocoa Powder - Dark

規格: 1kg/ 包 *12kg/ 箱
適用: 西點、麵包、餅乾、冰淇淋

為烘培產品添增色澤，帶給產品漂亮的巧克力黑



CP2322-08

高脂可可粉

Cocoa Powder - High Fat

規格: 2kg/ 包
適用: 各式甜品、餅乾、蛋糕、麵包與冰淇淋。

荷蘭進口 100% 無糖可可粉，最原始的可可苦甜風味



CMN0CL-01

天然可可膏

Cocoa Mass

規格: 1kg/ 罐 *8 罐 / 箱
適用: 西點、麵包、巧克力、冰淇淋

馬來西亞製造，操作性佳



CMN0CB-01

天然可可脂 (白)

Cocoa Butter

規格: 1kg/ 罐 *8 罐 / 箱
適用: 西點、麵包、巧克力

馬來西亞製造，操作性佳

注意事項:該產品會因產地、氣候季節不同,而產生色澤差為自然現象,請安心使用。



ML1203-16

濃味芝士粉

Danish Cheese Powder
Well Matured

規格: 1kg/ 包
16kg/ 箱
20kg/ 包

增加產品起司風味



ML1806-16

原味芝士粉

Danish Cheese Powder
Original

規格: 1kg/ 包
16kg/ 箱
20kg/ 包

增加產品起司風味



ML2308-16

金黃芝士粉

Danish Cheese Powder
Golden

規格: 1kg/ 包
16kg/ 箱
20kg/ 包

溶解性佳、風味濃郁香醇、獨特顏色,增添產品色系