

四季生鮮肉品有限公司





2007-
創始階段…家畜家禽批發代工



2011-
設備動線設計工廠遷移:自創品牌 專營白肉雞規格客製化; 百大企業原料供應商稽核評鑑供應合格廠: 建立食品衛生管理法之食品業者衛生管理與九大標準作業程序



2015-
制定食品安全系統:管理制度推行小組(含食品安全小組/CAS推行小組/品委會/衛委會/內稽小組); 成立食品安全小組名單 食品加工業者非追不可(食品追蹤系統) 作業管理; 供應商訪視作業



2017
依「食品安全衛生管理法」規定:食品業者投保產品責任保險

衛服部Ghp食品衛生管理規範與Haccp食品安全系統訪視稽查: 衛服部三次訪視稽查作業; 完成產品QR-CORD



2019-
建立追溯追蹤:推動符合食品來源追溯追蹤符合規定GTP標準與作業; 食品業者申請驗證作業

2121-
經濟部國際貿易局:申請進出口廠商登記證明

2022-
申請經發局特定工廠登記並納管中



「帶骨分體胸肉（有肋骨）」是將帶骨帶肋骨和里肌肉的全胸肉沿著胸骨中心切成大致相等的兩部分而製成的。帶有肋骨的帶骨分體胸肉由整個胸肉的一半以及附有的肋骨肉、里肌肉和骨頭組成。



雞胸類

帶皮原胸/去皮原胸/18公斤/件



里肌肉/18公斤/件;3公斤/包



去皮胸肉丁/18公斤/件;3公斤/包



帶皮胸肉丁/18公斤/件;3公斤/包



帶皮清肉/去皮清肉/18公斤/件

7兩香雞排	7兩	262.5	70片
6兩香雞排	6兩	225	80片
5兩香雞排	5兩	188	96片
4.5兩香雞排	4.5兩	169	107片
4兩香雞排	4兩	150	120片



帶皮胸肉捲/18公斤/件;3公斤/條



雞胸皮18公斤/件



雞軟骨12公斤/件;3公斤/包



「沒有尾巴的四分之一腿」是透過將沒有尾巴的後半部沿著脊椎中心切割成兩個大致相等的部分而產生的。沒有尾巴的腿部分由完整的部分組成，包括雞腿、大腿和背部的相鄰部分以及腹部脂肪。



雞腿類其他類



品名	支/約	公克/約	箱	箱/支/約
T6 骨腿	6兩	225	30台斤=18公斤	80支
T7 骨腿	7兩	262.5	1台斤=0.6公斤	68支
T8 骨腿	8兩	300		60支
T9 骨腿	9兩	337.5		53支
T10 骨腿	10兩	375		50支

T8清腿	6兩		80支
T9清腿	7兩		70支
T10清腿	8兩		60支

品名	支/約	公克/約	箱/支/約
T8帶崙腿肉	5兩	187.5	85-87支
T9帶崙腿肉	6兩	225	72-75支
T10帶崙骨腿肉	7兩	262.5	64-68支

D3(棒)	3支(5兩)	187	90支
D3.5	3.5支(4.5兩)	169	105支
D4	4支(4兩)	150	120支
D5	5支(3兩)	112	150支



品名	支/約	斤/約	公克/約	公克/約
W 6(翅)	6支(2.7兩)		101	180支
W 7	7支(2.3兩)		86	210支
W 8	8支(2兩)		75	240支
W 9	9支(1.8兩)		67	270支

品名	支/約	公克/約	箱	箱/支/約
T6 骨腿	6兩	225	30台斤=18公斤	80支
T7 骨腿	7兩	262.5	1台斤=0.6公斤	68支
T8 骨腿	8兩	300		60支
T9 骨腿	9兩	337.5		53支
T10 骨腿	10兩	375		50支

