



2016

**S.P. S.p.A.**

---

all'avanguardia per essere leader



**PART ONE**  
企业简介



**PART TWO**  
企业目标



**PART THREE**  
企业规模



**PART FOUR**  
运作机制



**PART FIVE**  
公司业务



**PART SIX**  
企业品牌

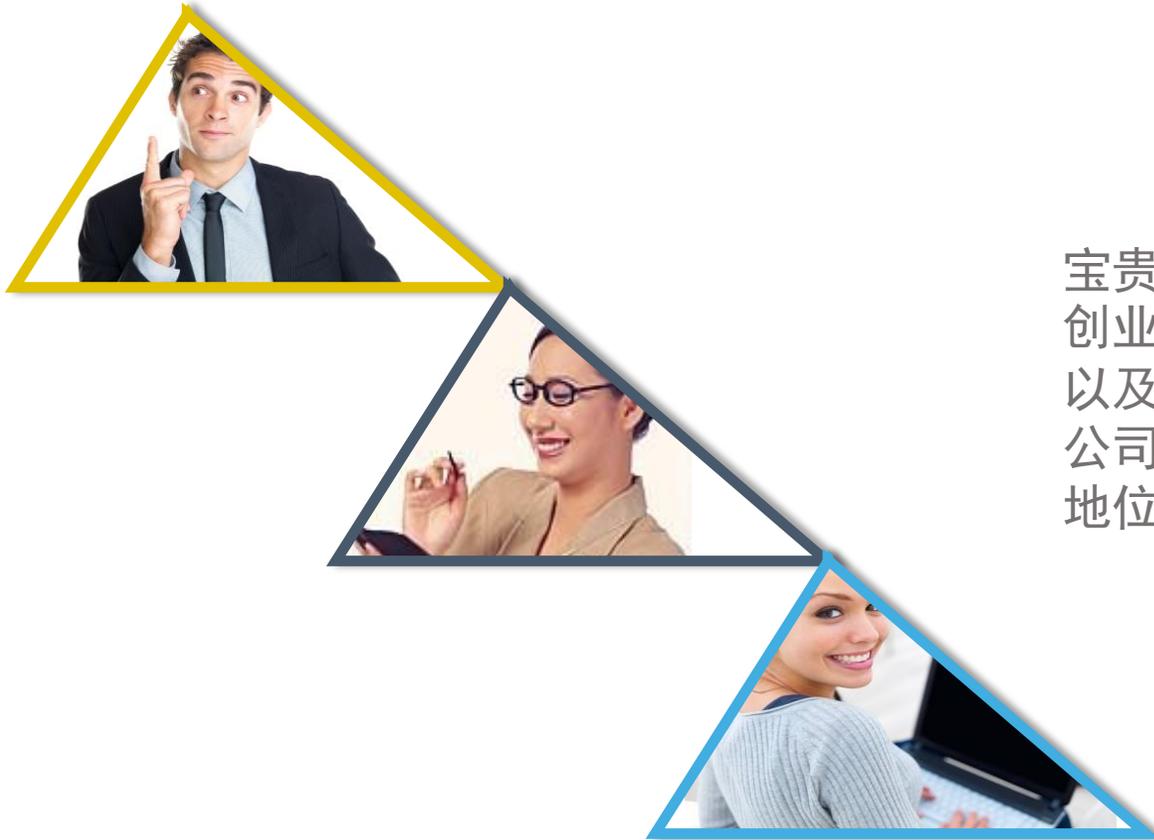


PART ONE



企业简介

S.P. S.p.A.于2000年由Pastore和Scalafiotti两大家族建立，公司位于维切里著名的稻米生产区域，通过其家庭关系与Riseria di阿西利亚诺生产稻米的传统协会相互合作。



家族世代耕耘这一领域，使其继承独特且宝贵的经验。这种“传统知识”与具有远见的创业精神成就了S.p.A的今天——现代化的设备以及其产品多样性和副产品价值的增长，促使公司销售量呈现指数增长，在行业内处于领先地位。





PART TWO

企业目标

专业化 规范化



成为其客户的基准合伙人，通过董事会直接的管理以及高度专业化的团队支持为客户提供快捷的解决方案和完善的服务。

制定计划，为其所有客户使用的稻米植物生产，在五年内提供“全球良好农业规范”证书。



PART THREE

---

企业规模



从维切里到全球市场



S.P. S.p.A 公司  
位于维切里著名  
的稻米生产区域，  
为全球市场提供  
其产品。



它的核心业务是为第三方生产和自己的市场销售生产线生产和销售散装、预先包装好的稻米。其客户包括意大利和海外食品公司。



基于家族管理的优势使S.P. S.p.A一直保持时代引领者的地位，成为领域先锋。公司产品的独特属性以及其对产品加工的娴熟掌握，使其引领日本巨头JFC和S.I.S. Società Italiana Sementi共同合作，在斯特罗皮亚纳中选择一家企业作为合资企业共同开发Yume，为寿司提供多样化稻米。

S.P. S.p.A.在下列两个工厂展开其生产活动：



- 阿西利亚诺, Viale della Vittoria, 10

生产选定的碎米；



- 斯特罗皮亚纳, Strada Statale 31 bis,

磨碾、包装以及销售稻米和面食



S.P. S.p.A作为商业性公司，采购原材料——稻谷和稻米以及面食材料并分别对其进行加工：稻谷在阿西利亚诺稻米研磨地加工，稻米和面食材料在斯特罗皮亚纳工厂加工。



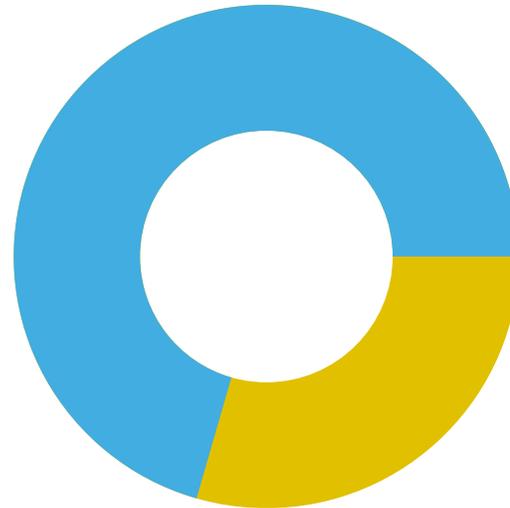
04  
PART FOUR

运作机制

## 将稻谷磨成大米

位于阿西利亚诺, Viale della Vittoria,10,的 Riseria di 阿西利亚诺s.r.l. di Pastore Davide e Fausto成立于1974年1月3日, 主要任务就是稻米研磨。

Riseria di阿西利亚诺s.r.l.,代表S.P. S.p.A. 研磨稻谷, 全部、半成品以及研磨完毕的 稻米可运送至加工行业及最终消费者。



经过众多实地验证, 其符合规定的可论证的质量标准以及欧洲激烈的市场竞争, 公司采取有组织的策略、弹性有效的经营与管理, 通过人际关系运营其“家族”企业的自身品牌。

每一活动宗旨均为满足“客户”要求, 即内部客户(处于活动参与、稻米研磨加工环节)和公司的外部客户。

S.P. S.p.A生产常规有机稻米，随后将其放入容器（散装）进行包装、出售。

大袋（1.000千克），25/20 /10/5千克麻布袋和500克箱子和袋子；

小袋125千克，每袋4/8。

大范围的包装反映了公司欲满足每位客户的要求，同时保持高的质量标准。





第一批对其稻米进行CO2灭虫处理意大利公司

保证了较高的生产水平，包括有机生产，奠定其作为先锋公司的市场地位。

适用于散装稻米，可对纵向粮仓内的50吨稻米或两个横向高压消毒器内的已包装稻米进行处理。两种处理形式为可循环式，能使使用的CO2得到最大可能的恢复。

引领前沿 循环加工 低排放量 可持续发展

A person in a dark suit is shown from the chest up, holding a tablet. A semi-transparent network diagram is overlaid on the tablet screen. The diagram consists of numerous nodes connected by lines, with some nodes highlighted in white. The background is a blurred cityscape.

05  
PART FIVE

—  
公司业务



## 面食

其由专业人员手工制作、具有相当广泛的风味范围。从简单小麦面食到多种口味的面食、稻米和玉米面食、100%稻米面食、意大利面、卡姆小麦面食、有机面食以及其他种类，其种类、大小各不相同。

包装从180克到1千克，塑料袋装、铁罐装、玻璃罐装、精心制作的纸板箱及篮子。



## 制作寿司的稻米

作为大巨头JFC的合资企业和寿司这种商业化产品的先锋，在生产场地拥有专业化设施为寿司稻米精选适当的稻米。全部稻米在阿西利亚诺场地，采用最先进的技术在斯特罗皮亚纳加工，使其达到能反映客户严格参数要求精

白米效果。



PART SIX

企业品牌

专注于品味和享受的产品

不仅生产以及销售散装、预包装好稻米，S.P. Sp.A也有其自身的珍贵多样化稻米生产线和优质手工面食：La Riséra, I Risissimi and La Mia Pasta。他们均为传统、全麦、有机、非同寻常系列面粉，能迎合每一种可能的需求——最美味的食品和最健康的食谱。

满足食物不耐群体的独特需求，为人们带来无与伦比的餐桌美味，达到极高的性价比，是我们为所有消费提供的极致服务。



## 质量认证 不断发展

S. P. S. p. A. 采取的加工符合最高质量标准，并通过下列认证商标：

- 《危害分析与关键环节控制点》认证；
- 《国际标准化组织9001：2008》认证；
- 《国际食品标准》认证；
- 《食品技术标准》认证；
- di Conformità dei Prodotti Biologici认证；
- 《全球良好农业规范OPT. Z 2》；
- 《合法的卫生食品》
- SEDEX 平台

该等适用的标准适用于加工以及食品制作行业，同时公司独特的管理体系因素聚焦于质量，强调卫生-健康的食品安全，关于规划和执行可参考《危害分析与关键环节控制点》方法。

S. P. S. p. a. 决定于2012年10月建立大厅，专门用于销售其自身产品和当地产品。



S.P. S.p.a.决定于2012年10月建立大厅，专门用于销售其自身产品和当地产品。  
我们选择并推出：果酱、蜂蜜、法式糕点、巧克力、调味酱和调味品、开胃菜、酱菜、松露、意大利香肠、新鲜奶酪、意大利面、香醋、普利亚油、米糠油、腌制水果、美味汤、葡萄酒、格拉巴酒、利口酒以及其他当地和季节性特产；  
保证质量、正品。

时间：

星期一 14:00-19:00

星期四至星期六 9:00-13:00, 14:00-19:00

星期日仅在节假日期间

地址 意大利斯特罗皮亚纳ss 31 bis snc 13010 (VC)

电话+0039 0161 216364

传真+0039 0161 216216

网址www.spspa.it





**S.P. S.p.A.**

---