



最值得信賴的 乳品原料

專注於烘焙





卓越始於源頭 - 恆天然

從一個多世紀前蹣跚起步，一路走到今天，恆天然現在已成為世界最大的乳品出口商之一，與全球140多個國家分享乳品的天然精華。

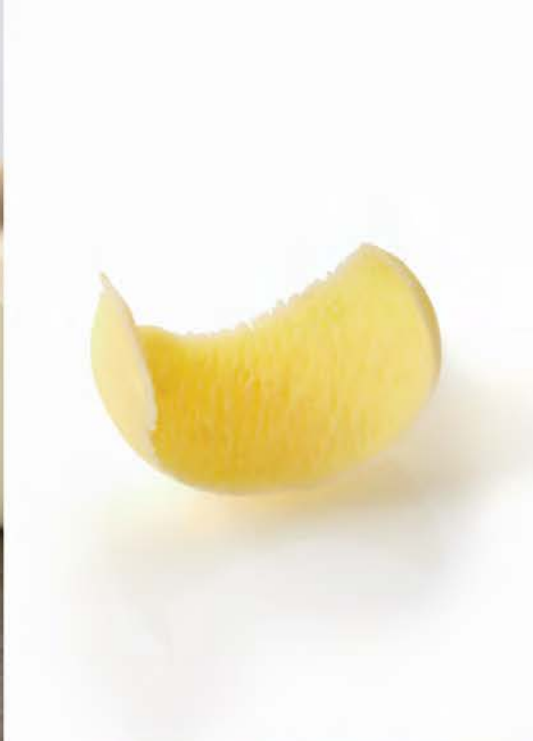


我們擁有百年的酪農經驗，世代傳承，我們知道如何生產出世界上最好的牛奶，共同合作把自然界最好的乳品呈現給全世界的人們。

恆天然--是一家總部位於紐西蘭的乳品合作社，由10,500個酪農家庭組成。恆天然擁有兩萬多名員工分佈於世界各地，我們堅持信念，希望最天然的乳品，能成為生活中最值得信賴的營養來源。

紐西蘭土地富饒廣闊，青草充足是生產高品質牛奶的理想之地。肥沃的土壤，溫和的氣候，還有豐沛的降雨都有利於紐西蘭酪農種植出鮮嫩的牧草，極其適合乳牛生產出純淨的牛奶。

從牧場到餐桌，不論是牧草的生長方式、乳牛的飼養方法，到乳品原料如何生產製造，我們都盡心守護牛奶的豐富營養；我們重視每個環節，確保乳品符合最高的品質和安全標準，成為您最安心的選擇。



無與倫比的原料

最好的原料才能鑄就卓越的食品與營養品牌，滿足您美味與品質的需求。NZMP是恆天然全球乳品原料品牌，供應種類繁多的乳品原料。

恆天然乳品合作集團-全球最大的乳品出口商，每年生產超過200億公升的牛奶，在紐西蘭境內有27座工廠。NZMP是恆天然集團旗下乳品原料品牌，產品遍及全球，超過十億人享用我們的乳品營養。

93%

我們生產的NZMP原料，93%都是使用紐西蘭牧草飼養的乳牛所生產的新鮮牛奶製成。



紐西蘭放養，餵食天然牧草

我們在紐西蘭的酪農使用世界上最先進的牧草飼養系統，使得我們得以在生產乳製品的同時，減少對自然資源的影響。我們的乳牛在大自然中自由放養，餵食天然牧草和純淨的水源。

20,000

在生產高峰期，我們每天對牛奶和原料的品質檢驗超過2萬次。



安全與品質

高標準的食品安全及品質管理，是我們不變的堅持。從農場到餐桌，所有原料和產品都有可追溯性功能。採集牧場牛乳樣本，品質檢驗每日超過2萬次，所有原料使用防偽以及防篡改包裝。

126

我們共有126個產品種類，包含奶粉、奶油、起司和蛋白質等。產品品類齊全，以滿足您所有應用需求。



卓越的產品和創新

紐西蘭北帕默斯頓的乳品研究中心，我們擁有超過350名科學家的技術研發團隊，堪稱全球乳業創新的基地。每年，獨立的市場評論調查-評定我們的產品性能領先於競爭對手。

(2016 TNS CVM與競爭對手相對比指數106).

應用於各種 烘焙的原料

乳製品為廣泛用於烘焙工業之原料，其營養價值、風味、功能性對烘焙產品之影響極其重要，難以由其他原料取代。常用於烘焙的乳製品原料分為以下幾類：



乳脂系列

無水奶油(大包裝)
無水奶油(輕巧裝)
有鹽/無鹽奶油
冷凍濃縮牛奶

乳粉系列

28% fat 全脂奶粉

26% fat 全脂奶粉

脫脂奶粉

有機奶粉

乳脂粉55

焦糖風味全脂奶粉

乳蛋白系列

濃縮牛奶蛋白

濃縮乳清蛋白

分離乳清蛋白

酪蛋白(乾酪素)

酪蛋白酸鹽(乾酪素鈣/鈉)

功能性乳蛋白

乳脂系列



紐西蘭的乳牛在寬闊的草原自由漫步、以天然牧草為食，飲用純淨水源，產出最天然、無污染的牛奶--這就是nzmp無水奶油的原料來源。我們的無水奶油擁有美麗的天然金黃色澤，這是草飼牛奶富含 β 胡蘿蔔素的表現。研究還顯示草飼乳牛產出的牛奶營養更加豐富，與穀飼牛相比含有較豐富的Omega-3脂肪酸，共軛亞麻油酸(CLA)和維生素K2。

nzmp無水奶油是由牧場的新鮮牛奶直接製成(非還原乳脂)，草飼乳脂擁有自然純淨的味道，是其他油脂無法模仿的獨特風味。而且，這些能夠帶來重要風味的成分能穩定儲存於包裝之中，經由高溫烘烤和烹飪後，它們會散發出最可口迷人的烘烤香味，這使我們的nzmp無水奶油成為麵包店，甜點，餐飲，抹醬等多種應用的理想之選。

1) Dhiman, TR., Anand, GR., Satter, LD., & Pariza, MW. Conjugated linoleic acid content of milk from cows fed different diets. J Dairy Sci. Oct 1999; 82(10):2146-56.

2) Hebeisen, DF., Hoeflin, F., Reusch, HP., Junker, E., & Lauterburg, BH. Increased concentrations of Omega-3 fatty acids in milk and platelet rich plasma of grass-fed cows. Int J Vitam Nutr Res. 1993; 63(3):229-33.

感受純正風味

無水奶油

產品特性：

nzmp無水奶油是由天然乳脂經不斷分離濃縮而得高純度奶油產品。乳脂含量99.9%，可為成品帶來天然的乳品風味和乳脂口感。無使用任何添加劑、防腐劑，可存放於室溫下便於保存。

產品應用：

- 烹調用油：煎、烤、炒皆適宜
- 烘焙產品
- 重組、再製乳製品
- 冰淇淋
- 加工起士
- 休閒食品，如糖果、餅乾等

產品規格：

- 脂肪 $\geq 99.8\%$
- 水分 $\leq 0.1\%$
- 游離脂肪酸 $\leq 0.3\%$

產品特點：

大型包裝210kg

- 大型鐵桶、包裝經濟
- 適用工廠、使用機具投料快速
- 保存期限24個月

鐵桶20kg

- 經由均質捏合製造，質地為半固態狀，易於操作使用
- 常溫保存，使用前無需解凍
- 保存期限24個月

紙箱13.5kg

- 經由均質捏合製造，質地為半固態狀，易於操作使用
- 包裝輕巧，便於搬運及儲存
- 小包裝使用快速、保持新鮮度
- 防光抗氧化、雙層內袋包裝，可常溫保存
- 保存期限18個月



奶粉系列



nzmp奶粉為新鮮生乳經由乳油分離，依規格需求標準化後，經殺菌、濃縮等加工再噴霧乾燥而成的粉末產品，按油脂含量高低分為乳脂粉、全脂奶粉、酪乳粉和脫脂奶粉。

奶粉中的蛋白質能改善烘焙製品中麵筋的延展性及強度，增加保水性，影響烘焙產品之體積、質地及儲藏性。乳脂能賦予濃郁奶香。此外，相關研究指出乳礦物質有穩定麵團發酵之功效。

我們的全脂奶粉含有28%乳脂並經由造粒處理，能夠快速溶解同時帶來濃郁乳香，適當的油脂和蛋白質組合改善產品口感，是長久受台灣烘焙業界青睞的優質原料。

乳脂粉-乳脂含量高達55%，提供極強乳香味，特別適合應用於鳳梨酥、奶酪、牛軋糖、冰淇淋以及西餐醬料和濃湯等。

卓越的產品表現

全脂奶粉

產品特性：

nzmp全脂奶粉為新鮮全脂牛乳低溫殺菌後，噴霧乾燥而成的粉末產品。28%高乳脂賦予濃郁乳香及提供口感；粉末經造粒處理，溶解性特佳。

產品應用：

- 可廣泛的運用於各類飲料
- 烘焙產品
- 冰淇淋
- 罐裝奶粉
- 不可使用於1歲以下之嬰兒配方

產品規格：

- 蛋白質 23.4~26.8 %
- 脂肪 28~30 %
- 水分 \leq 3.5 %



脫脂奶粉

產品特性：

即溶脫脂奶粉為新鮮脫脂牛乳巴氏殺菌後，噴霧乾燥而成的粉末產品。

產品應用：

- 飲料
- 烘焙產品
- 冰淇淋
- 發酵乳製品
- 罐裝奶粉
- 不可使用於1歲以下之嬰兒配方

產品規格：

- 蛋白質 32.4~36.7%
- 脂肪 \leq 1.25%
- 水分 \leq 4.0%



乳脂粉

產品特性：

乳脂粉55(奶油粉)為新鮮乳油及脫脂牛乳均質，經巴氏殺菌後，噴霧乾燥而成的粉末產品。乳脂含量高達55%，提供極強乳香味及口感，特別適合用於需要大量油脂提供乳香的產品，如鳳梨酥、奶酪、牛軋糖等。

產品應用：

- 冰淇淋
- 烘焙產品
- 巧克力
- 醬料及濃湯
- 休閒食品

產品規格：

- 蛋白質 \geq 14.6%
- 脂肪 54~57%
- 水分 \leq 3.0%



乳蛋白系列



無論是運動、代餐、或是健康輕食領域，點心和營養能量棒的需求持續快速增長。恆天然生產的原料，富含乳品營養，並提供領先的功能性、卓越的口感和風味，可用於能量棒和點心應用，滿足消費者繁忙但又追求健康的生活趨勢。

蛋白能量點心的選擇日益增加，當今的消費者在做出購買決定時變得越來越挑剔，在影響購買決策的因素中，最重要的仍是口感體驗。為了滿足這一需求，恆天然為客戶提供NZMP SureProtein™蛋白質系列產品，協助改善蛋白能量棒及點心的口感和質地。SureProtein™蛋白原料適合應用於各種廣泛的產品，以符合現代消費者對於營養的需求。

Sure Protein™

應用於營養點心的 蛋白原料

乾酪素鈣

產品特性：
乾酪素鈣是從脫脂乳中沉澱的酪蛋白經鹼液轉化再乾燥的蛋白質粉末。高鈣低鈉、具有很高的營養價值及穩定的牛奶風味，有極佳的分散性易於加工，能為能量點心提供疏鬆口感。

- 產品應用：
- 營養飲料
 - 營養棒
 - 沖泡湯包、飲料

- 產品規格：
- 蛋白質(以乾基計) $\geq 93\%$
 - 脂肪 $\leq 1.5-2.5\%$
 - 水分 $\leq 4.0-5.5\%$



濃縮乳清蛋白WPC80

產品特性：
濃縮乳清蛋白是一種功能性強且營養價值高的原料，由新鮮乳清透過膜過濾法分離而成。

- 產品應用：
- 沖泡營養飲料
 - 營養食品

- 產品規格：
- 蛋白質(以乾基計) $\geq 80\%$
 - 脂肪 $\leq 5.7-9.0\%$
 - 水分 $\leq 4.2-5.5\%$



濃縮牛奶蛋白MPC85

產品特性：
濃縮牛奶蛋白是由新鮮脫脂牛奶採用膜過濾的方法分離而成。他們富含鈣質，具有熱穩定性和良好的乳化性功能以及天然的牛奶風味。

- 產品應用：
- 營養飲料
 - 管罐食品
 - 起士
 - 發酵乳製品

- 產品規格：
- 蛋白質(以乾基計) $\geq 85\%$
 - 脂肪 $\leq 2.5\%$
 - 水分 $\leq 6.0\%$



永續發展

友善環境

我們的乳品原料—農場碳足跡是列為世界為低，
碳排放量約為全球平均的1/3。

我們承諾到2050年實現100%使用再生能源，達到“淨零碳排放”。



友善動物

在紐西蘭，我們的乳牛在大自然中自由漫步，
每隻乳牛平均享有千坪活動空間。
我們從不使用生長激素(rBST)來增加牛奶產量。

我們的酪農

我們採用世界最先進的酪農技術，目標2025年
所有農場量身定制《農場環境計劃》，涵蓋環境、
人員和營運，生產優質乳品同時，對天然資源的
影響降到最低。

草飼牛奶 營養更豐富

草飼牛(非以穀物飼料為主食)產出的牛奶
含有較豐富的不飽和脂肪酸 ω -3, 維生素E,
 β -胡蘿蔔素和CLA。

好原料 鑄就好產品

隨著食品安全意識抬頭，消費者對於食品的「來源」與「安全性」越來越重視。因應溯源趨勢高漲我們提供三款授權商標協助您與消費者溝通，利用我們的乳品原料的天然優勢，協助您的產品銷售成功。



源自紐西蘭、天然放牧

紐西蘭氣候溫和，每年享受2,000小時日照，雨水豐沛，牧草蓬勃生長，得天獨厚的環境極其適合天然放牧。

我們的乳牛在大自然放養，90%的時間在草原上自由漫步，生產出最純淨、無污染的牛奶。



草飼乳源、營養更豐富

牧草是乳牛天然的食物來源，紐西蘭乳牛每年平均85%的飼料來自天然牧草，產出的牛奶營養比穀飼乳源更加豐富。



NZPM乳品專家

nzmp全球最大乳品原料品牌，出口至140多個國家。擁有豐富的經驗，世界領先的專業知識使我們一直保持乳品原料的領先地位。我們也是全球乳業唯一使用電子追蹤溯源系統，更有效率的管理食品安全及卓越品質。



最值得信賴 的乳品原料

全球第一家能夠在幾分鐘內以電子方式追蹤其產品的乳製品公司，實踐我們對食品安全及品質的承諾。



恆天然具有強大的食品安全和品質管理系統，現在，我們對於產品的追溯能力更快更好。

我們依循全球國際可追溯性標準"GS1"，管理供應鏈所有資料，所有進料與出貨批號都經由電子追蹤追溯系統管理，範圍涵蓋12個國家，250個營運處，擁有430,000個電子感應器。通過這套系統，我們可以追蹤我們所有的產品流向，或者從終端商品追溯至農場牛奶來源。

我們瞭解客戶關心原料來源的透明度和食安疑慮的反應能力，以確保客戶的品牌和聲譽。如果發生食安問題或潛在風險，客戶一定希望我們能夠快速，有效率地提供清楚正確的資訊。

提供可信賴的原料及產品是我們的承諾，電子可追溯性系統是為我們的承諾建構佐證。

我們的承諾

台紐乳品(模里西斯商台紐股份有限公司)是Fonterra恆天然集團的台灣分公司。業界唯一五大保證、確保您的商業需求能得到滿足，是您最值得信賴的選擇。



台紐公司在地服務超過50年，在台灣擁有乳品原料專用倉庫。

硬體方面，由紐西蘭國家乳酪局的倉儲專家參與設計，確保儲存環境符合國際標準，有效保持奶粉新鮮度；總容量達2500噸，貨源供應穩定。

在軟體方面，更自紐西蘭引進最先進的管理制度及作業規範，使倉庫的進貨、儲存至出貨等作業，都能達到完美的服務。落實台紐公司「品質保證」、「貨源保證」、「價格保證」、「技術保證」、「服務保證」等五大保證，提供您最值得信賴的乳品原料，滿足您美味與卓越品質的需求。

如欲獲得更多資訊或索取樣品，請與您的區域業務經理聯繫或登錄

<http://www.twfonterra.com/>





模里西斯商台紐股份有限公司台灣分公司
桃園市龜山區大華里頂湖路45號
電話：(03)-397-3378 傳真：(03)-397-3163

