



天舜食品 | 用匠心创造美好

天舜(杭州)食品股份有限公司

地址: 浙江省杭州市西湖区双浦镇周家村新塘1组80号

上海天舜食品有限公司

地址: 上海市嘉定工业区北和公路680号

印尼天舜食品有限公司 PT. Tissin Foods Indonesia

Add: Kawasan Industri Jababeka II, Blok II, No. 1, Kec. Pasir Sari,
Kec. Cikarang Selatan, Bekasi, Jawa Barat, Indonesia

天舜食品(泰国)有限公司 TISSIN FOOD (Thailand) Co., Ltd.

Add: 88/18 Moo. 8, Bo Win Subdistrict, Sri Racha District,
Chonburi Province, Thailand



微信公众号



0571-8698 1565

021-3996 5288



market@tissin.cn



天舜食品

天舜食品
TISSIN FOOD

杭州
HANGZHOU

上海
SHANGHAI

新加坡
SINGAPORE

印度尼西亚
INDONESIA

泰国
THAILAND

杭州天舜



上海天舜



印尼天舜



泰国天舜



匠心品质 专注于巧

DEVOTED TO CHOCOLATE WITH QUALITY AND CREATIVITY

天舜(杭州)食品股份有限公司始建于1993年,是一家服务于冷冻饮品、烘焙、糖果等终端市场的专业巧克力制造企业。目前,天舜在杭州、上海和印尼雅加达的三家现代化工厂总产能可达5.5万吨。

上海天舜食品有限公司于2018年1月正式投产,年产能2万吨。印尼天舜于2017年11月正式投产,年产能1.5万吨,它是中国境内企业早期在海外设厂的巧克力公司。放眼海外,我司将持续深耕东南亚市场,目前天舜泰国工厂正在积极建设中。

Established in 1993, TISSIN FOOD is a professional chocolate manufacturing enterprise serving ice cream and frozen beverage, bakery and confectionery markets in China and southeast Asian market. Currently Tissin has set up three modern factories in Hangzhou, Shanghai and Jakarta with a total annual capacity of up to 55,000 tons.

SHANGHAI TISSIN was formally put into operation on January 2018, with an annual output of 20,000 tons. Meanwhile, TISSIN FOOD is one of the early Chinese chocolate companies to set up factories abroad. PT. TISSIN FOODS INDONESIA, with an annual capacity of 15,000 tons, was formally put into operation on Nov 2017. With the construction of our THAILAND TISSIN in 2024, TISSIN will continue to deeply cultivate the Southeast Asian market.



天舜食品 | 用匠心创造美好

关于天舜 / 02

我们的使命

用匠心创造美好

我们的愿景

客户满意、员工幸福

拥有

4大智慧工厂

杭州-上海-印尼-泰国

总年产能

55000

吨 (不含泰国工厂)

提供

6大类核心产品

巧克力纽扣

巧克力粉

巧克力酱料

巧克力板块

耐烤巧克力系列

小块状巧克力

运营

4大自主品牌



发展历程

MILESTONE

TISSIN 天舜食品 | 用匠心创造美好

2010

公司搬迁至杭州西湖区
灵山风景区, 占地14901平方米,
年产能扩大至5000吨。



2017

印尼天舜食品有限公司开业,
年产能可达1.5万吨。



2019

杭州天舜以“多功能、复合型的柔性化生产工厂”
为理念完成了升级改造, 年产能可达2万吨。

2023

天舜“金标”系列首款单源可可产品
厄瓜多尔72%黑巧克力片上市。

1993

杭州三星食品厂成立,
初涉巧克力制造产业。

2014

引进瑞士布勒生产线,
年产能突破万吨级。

2018

- 上海天舜工厂开业, 年产能可达2万吨。
- 推出针对高端烘焙市场的巧克力品牌“格莉芙”。

“格莉芙”系列产品



2020

杭州天舜完成股份制改制,
更名为“天舜(杭州)食品股份有限公司”。

“天舜”系列产品



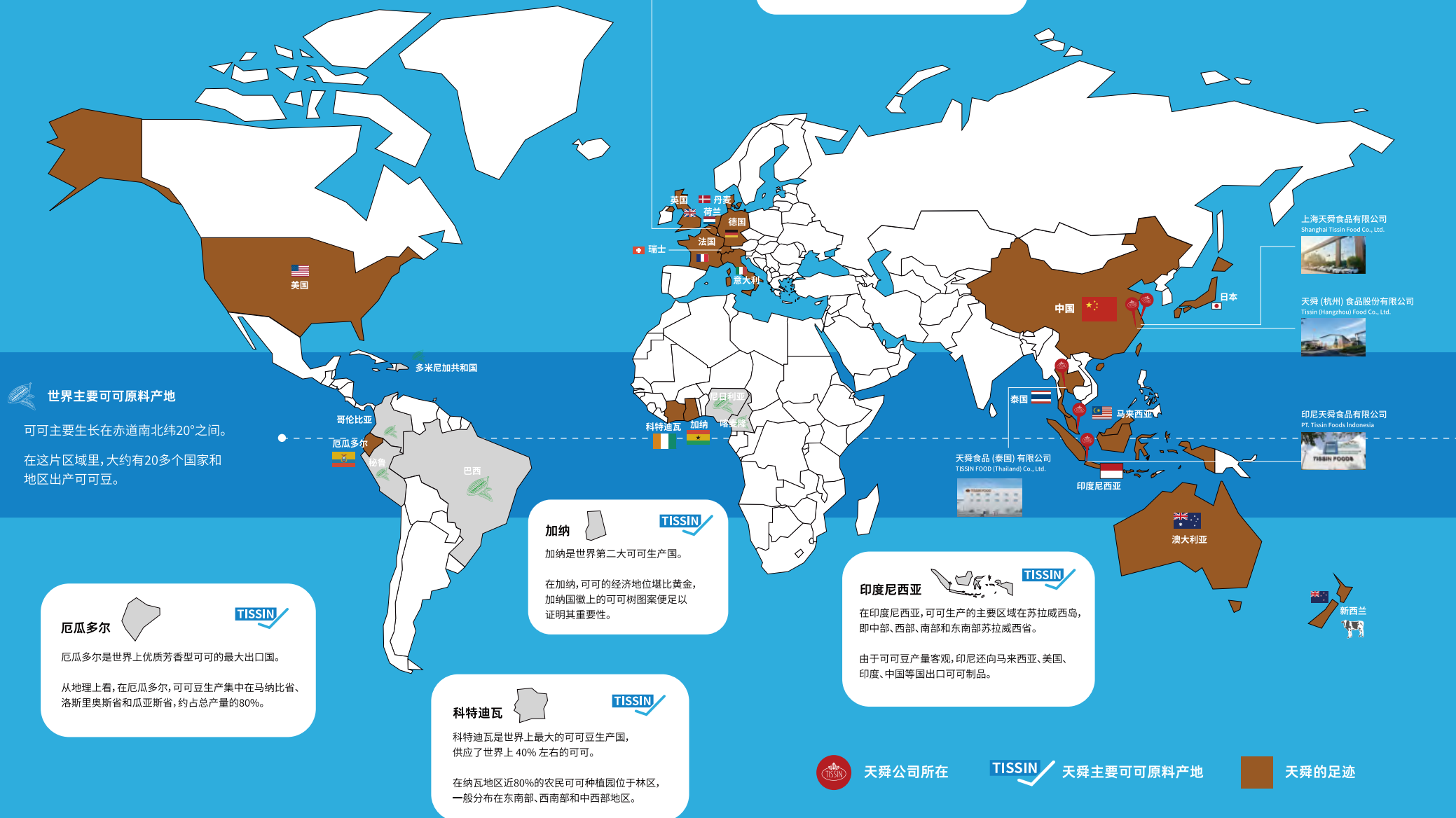
2022

- “天舜”同名品牌十余款新品上市。
- 天舜食品(泰国)有限公司成立。

1996

- 公司更名为“杭州天舜食品有限公司”。
- 安装第一台巧克力精磨缸, 主营巧克力
与代可可脂巧克力制品。





原料保障

PROCUREMENT ADVANTAGE

在全球复杂多变的背景下,保障原料供应链的**安全、优质、稳定、可持续**是天舜食品的核心竞争优势之一。

- 从预测驱动到需求拉动
- 从供需错配到精准对接
- 从各自为政到高效协同
- 从经验主义到智能决策
- 从被动应急到主动预防
- 从降本增效到竞争优势

做到每个环节可视可控,强链不断链,全力保障产品品质。

原料供应商 (部分)

RAW MATERIAL SUPPLIER



质量理念 / 食品安全无小事

QUALITY STANDARD

- 天舜旗下所有子公司推行统一的质量及食品安全管理体系,依据国际食品安全标准,严格执行中国国家食品质量安全规范,建立产品全程可追溯系统。
- 从上游农产品种植、原料控制、过程监督、到成品检测、储运管理等**产品全生命周期**的食品安全管理均严格依据国际标准管控,竭力为客户提供安全、质优、放心的巧克力产品。

设备技术 / 国际视野 品质承诺

PRODUCTION ADVANTAGE

- 天舜与瑞士布勒BUHLER、比利时哈酷斯HACOS、荷兰维纳ROYAL DUYVIS WIENER、德国SOLLICH、意大利SACMI等国际一流巧克力专业设备供应商合作,保障公司在技术工艺和产品品质上比肩国际水平。

研发能力 / 高效研发 定制服务

PROFESSIONAL R&D

- 公司拥有一支经验丰富的高效研发团队,致力于为客户提供独家定制的原料与产品应用解决方案。
- 团队上下持续与国内外技术人才寻求不同层面和深度的合作与碰撞,确保公司在产品和技术上的国际化视野和前瞻性。

口味
创新

功能性
拓展

应用场景
创新

工艺技术
突破

互利共赢 专业高效

WIN-WIN RELATIONSHIP, PROFESSIONAL AND EFFICIENT



原料定制

为客户提供定制化产品开发服务



产品创新

提供顺应市场趋势的新品方案



产品应用

提供巧克力在消费品领域的应用方案和技术指导



前沿资讯

交流可可巧克力领域的行业资讯与专业观点



成本把控

在研发创新的同时兼顾成本把控



增值赋能

配合客户提供各类资质文件、上门技术支持等

回归根源, 尊重风土

踏上可可风味溯源之旅,
探寻一颗果实的醇正本味。



来自加纳的香浓可可风味

现今被称作“可可之乡”的加纳, 旧时因盛产黄金被誉为“黄金海岸”。
在加纳, 可可的经济地位堪比黄金, 加纳国徽上的可可树图案便足以证明其重要性。



象牙海岸的传统可可风味

科特迪瓦是世界上最大的可可生产国，占全球总产量的40%左右。
具有可可风味浓郁饱满、酸度低的风味特点。



来自厄瓜多尔的天然花果香

厄瓜多尔种植、食用可可的历史可以追溯到5000多年前，
如今是世界上优质芳香型可可的最大供应国，
其可可豆以独一无二的花卉芳香受到众多精品巧克力爱好者的青睐。

天舜六大核心产品

SIX CATEGORIES OF PRODUCTS

01 巧克力纽扣 CHOCOLATE CHIP

P 17-22

02 巧克力粉 CHOCOLATE POWDER

P 23-24

03 巧克力酱料 CHOCOLATE PASTE

P 25-30

04 巧克力板块 CHOCOLATE BRICK

P 31-34

05 耐烤巧克力系列 BAKE-STABLE CHOCOLATE

P 35-36

06 小块状巧克力 CHOCOLATE CHUNK

P 37-38



巧克力纽扣
CHOCOLATE CHIP



天舜巧克力纽扣系列



格莉芙巧克力纽扣系列

产品信息

PRODUCT INFORMATION

	产品信息	可可固形物含量	包装规格	保质期		
	白巧克力片	28%	6*1.5kg/箱;1*15kg/箱	12个月		
		35%	10*1kg/箱			
	牛奶巧克力片	36%	10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱	18个月		
	黑巧克力片	53%				
		58%				
		60%				1*15kg/箱
		65%				10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
	黑巧克力片 (厄瓜多尔)	72%	10*1kg/箱;1*15kg/箱			

- **产品特点** 甄选西非、南美产地的优质可可原料，口感细腻丰富，风味醇正浓郁。
- **产品工艺** 采用进口五辊生产线及成型线设备，原料经熔化、混合、粗磨、精磨、精炼、调温、成型、包装、金探多道工序制成的高品质纯可可脂巧克力。
- **应用范围** 可应用于各种口味及形状的面包、蛋糕、冰品、糖果、饮品及手工巧克力的制作。





白巧克力片 (可可固形物含量28%)

精选欧洲奶源

产品颜色

包装规格	6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
保质期	12个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	欧洲奶源



平均细度
≤25MM



总乳固体含量
(G/100G) ≥14



可可含量
(G/100G) ≥28



黑巧克力片 (可可固形物含量53%)

苦甜平衡

产品颜色

包装规格	10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
保质期	18个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	加纳、科特迪瓦



平均细度
≤20MM



可可含量
(G/100G) ≥53



白巧克力片 (可可固形物含量35%)

奶香浓郁

产品颜色

包装规格	10*1kg/箱
保质期	12个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	欧洲奶源



平均细度
≤25MM



总乳固体含量
(G/100G) ≥14



可可含量
(G/100G) ≥35



黑巧克力片 (可可固形物含量58%)

醇正可可风味

产品颜色

包装规格	10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
保质期	18个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	加纳、科特迪瓦



平均细度
≤20MM



可可含量
(G/100G) ≥58



牛奶巧克力片 (可可固形物含量36%)

可与牛奶的完美平衡

产品颜色

包装规格	10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
保质期	18个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	加纳、新西兰



平均细度
≤25MM



总乳固体含量
(G/100G) ≥12



可可含量
(G/100G) ≥36



黑巧克力片 (可可固形物含量65%)

可可浓郁饱满

产品颜色

包装规格	10*1kg/箱;6*1.5kg/箱;1*15kg/箱
保质期	18个月
贮存条件	请置于阴凉干燥、无异味处
主要原料原产地	加纳、科特迪瓦



平均细度
≤20MM



可可含量
(G/100G) ≥65

天舜“金标系列”聚焦单源可可产地

以精品巧克力思维赋能工业巧克力应用，
格莉芙72%特醇黑巧克力片，精选厄瓜多尔ARRIBA可可豆，
其独有的花香、果香、坚果风味将为您带来芳香可可的全新风味体验。



黑巧克力片 (可可固形物含量72%)

天舜金标系列

产品颜色

包装规格

10*1kg/箱

保质期

18个月

贮存条件

请置于阴凉干燥、无异味处

主要原料原产地

厄瓜多尔



平均细度
≤20MM



可可含量
(G/100G) ≥72



天舜食品



International
Taste Institute

2024“国际美味奖”揭晓 天舜食品凭借卓越品质斩获两星

可可风味醇正浓郁

口感丝滑细腻

微苦回甘



【了解更多】

巧克力粉
CHOCOLATE POWDER



产品信息

PRODUCT INFORMATION

	产品信息	应用分类	包装规格	保质期	
	纯可可脂白巧克力粉	烘焙专用 冰品专用 糖果专用	25kg/箱	12个月	
	纯可可脂黑巧克力粉				
	纯可可脂牛奶巧克力粉				
	纯可可脂零蔗糖巧克力粉				
	纯可可脂零蔗糖高咖啡因巧克力粉				
	代可可脂白巧克力粉				
	代可可脂牛奶巧克力粉				
	代可可脂黑巧克力粉				

- **产品特点** 产品液化后能迅速释放香浓的巧克力香气，细度优异、操作便捷、使用广泛、便于储运。
- **产品工艺** 采用全套进口辊机生产线，将原料经熔化、混合、粗磨、精磨、封包、金探等步骤制成的优质巧克力粉。
- **应用范围** 巧克力粉经液化后，可还原成多种不同用途的巧克力，广泛用于冷冻饮品、烘焙、饮料等产品中。



巧克力酱料
CHOCOLATE PASTE

天舜巧克力酱料系列



产品信息

PRODUCT INFORMATION

	应用范围	功能特性	包装规格	保质期	
	烘焙应用	耐烤巧克力酱	1kg/桶;2kg/桶;5kg/桶	12个月	
		夹心巧克力酱			
		注心巧克力酱			
	冰品应用	抗冻夹心巧克力酱	6kg/桶;10kg/桶;22.5kg/桶		
		脆皮巧克力酱			
		软涂层巧克力酱			

- **产品特点** 针对烘焙和冰品的不同应用场景和产品特性需求,天舜食品现已开发六大类巧克力酱料,并提供口味定制服务。
- **产品工艺** 采用巧克力酱专用生产设备,原料经熔化、混合、粗磨、精磨、包装、金探等步骤严格制成的纯可可脂或代可可脂巧克力酱。
- **应用范围** 针对烘焙和冰品的不同应用场景和产品特性需求,可提供口味定制服务。



*根据您的需求,可提供定制服务



耐烤巧克力酱

应用范围 针对爆浆类烘焙产品开发而成,可经受220°C焙烤,不发干,抗油脂迁移,能较好保持产品原有的口感及光泽。

包装规格 1kg/桶;2kg/桶;5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



夹心巧克力酱

应用范围 可应用于烘焙休闲产品,例如烘焙产品冷加工的夹心或涂挂。

包装规格 1kg/桶;2kg/桶;5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



注心巧克力酱

应用范围 可应用于烘焙休闲产品,例如蛋卷内注心或面包上涂挂。

包装规格 1kg/桶;2kg/桶;5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



经典口味

榛子巧克力酱 | 扁桃仁榛子薄脆巧克力酱 | 焦糖饼干巧克力酱

创新口味

生椰拿铁风味酱 | 碧螺春茶风味酱 | 葡萄茉莉风味酱



抗冻夹心巧克力酱

应用范围 针对夹心产品,在-18℃以下依然能保持柔软状态。可应用于月饼、蛋糕、冷冻饮品等需要冷冻冷藏的产品。

包装规格 6kg/桶;10kg/桶;22.5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



脆皮巧克力酱

应用范围 用于冰品涂层,产品薄且脆,披挂量少,有着熔点低的特性。

包装规格 6kg/桶;10kg/桶;22.5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



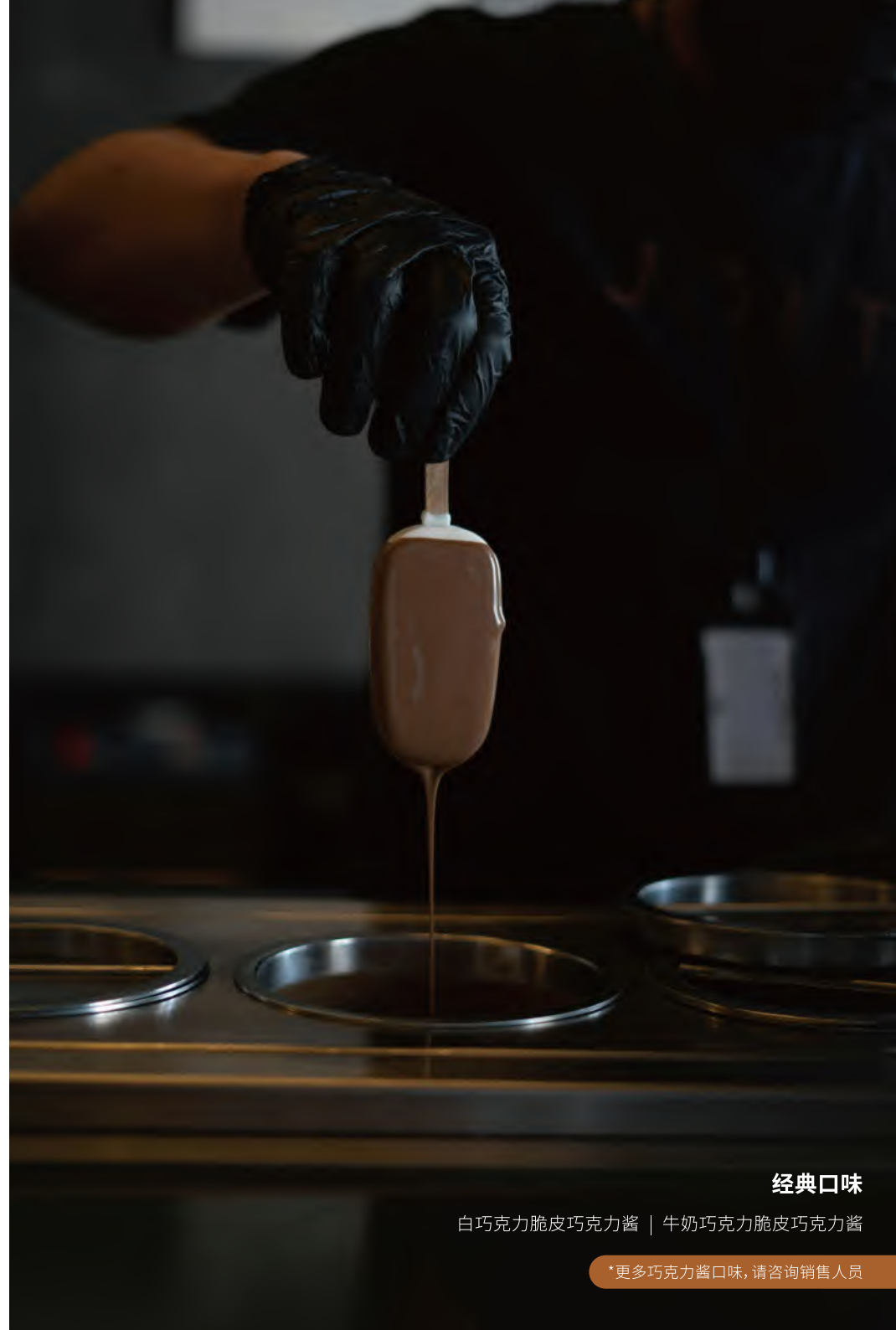
软涂层巧克力酱

应用范围 精心调配的软涂层巧克力酱,在冷冻条件下既有巧克力的醇厚风味,又能保持柔软细腻的口感。

包装规格 6kg/桶;10kg/桶;22.5kg/桶

保质期 12个月

贮存方式 贮存于阴凉干燥无异味处,避免日晒



经典口味

白巧克力脆皮巧克力酱 | 牛奶巧克力脆皮巧克力酱

*更多巧克力酱口味,请咨询销售人员

巧克力板块系列

CHOCOLATE BRICK

产品信息

PRODUCT INFORMATION

	产品信息	包装规格	保质期	贮存条件	
	纯可可脂白巧克力	10*1kg/箱	12个月	请置于阴凉干燥无异味处 避免阳光照射	
	纯可可脂黑巧克力		18个月		
	纯可可脂牛奶巧克力				
	代可可脂奶香白巧克力		12个月		
	代可可脂苦甜黑巧克力		18个月		
	代可可脂香浓黑巧克力				
	代可可脂草莓味巧克力				
	代可可脂抹茶味巧克力				
	代可可脂柠檬味巧克力				

- **产品特点** 天舜巧克力板块操作便捷、品质优异,产品在熔化、冷却、成型等制作过程中均表现出理想的操作性,助您实现绝佳的烘焙造型创意。
- **应用范围** 可应用于烘焙产品的涂挂或插件装饰,也可用于零食类产品。



天舜纯脂巧克力板块系列



纯可可脂白巧克力



纯可可脂牛奶巧克力



纯可可脂黑巧克力

天舜代脂巧克力板块系列



代可可脂奶香白巧克力



代可可脂苦甜黑巧克力



代可可脂香浓黑巧克力



代可可脂草莓味巧克力



代可可脂抹茶味巧克力



代可可脂柠檬味巧克力



耐烤巧克力系列

BAKE-STABLE CHOCOLATE

天舜水滴状巧克力系列

格莉芙水滴状巧克力



产品信息

PRODUCT INFORMATION

产品信息	包装规格	保质期	贮存条件
纯可可脂巧克力水滴 (8800粒)	10*1kg/箱; 6*1.5kg/箱 1*5kg/箱; 1*10kg/箱	18个月	请置于阴凉干燥 无异味处
纯可可脂巧克力水滴 (9500粒)			
代可可脂巧克力水滴 (8800粒)			
代可可脂巧克力水滴 (9500粒)	15*1.6kg/箱	24个月	请置于阴凉干燥 无异味处
纯可可脂巧克力条			
代可可脂巧克力条			

- **产品特点** 天舜巧克力水滴颗粒大小均匀、形态饱满美观, 可可味浓郁醇正, 高温烘焙后不易变形。

巧克力条, 可可味醇正浓郁, 高温烘焙后不焦化不焦糊, 不易变形。

- **应用范围** 可作为点缀或拌入内馅使用, 应用于中西式甜点、面包、蛋糕、饼干等烘焙产品以增加风味层次和口感体验。



小块状巧克力

CHOCOLATE CHUNK



产品信息

PRODUCT INFORMATION

	产品信息	包装规格	保质期	贮存条件	
	代可可脂黑巧克力	20kg/箱	18个月	请置于阴凉干燥 无异味处,贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$	
	饼干碎代可可脂黑巧克力	15kg/箱	12个月		

- **产品特点** 该系列可在制作过程中添加坚果、饼干碎等元素,丰富产品口感与层次,是您打造创意新品的不二选择。
- **应用范围** 可作点缀用于蛋糕、巧克力饼干、面包等烘焙产品,也可作为内馅使用。

