

「天然」強勁風暴「震撼」中國麵粉

中國第一家宣告「所有麵粉0添加，絕無添加劑殘留」
 中國第一條不銹鋼「防蟲防哈」天然麵粉生產線
 中國第一家全程密閉純奶粉包裝，生產日期和保質期自動噴碼生成，無法更改
 中國第一家全部生產線對外開放，只專注於小孩健康的未來
 中國第一家發起並組建「天然食品聯盟」，抱團打造行業領導品牌

■ 香港文匯報記者 楊宏偉 文/圖



■ 一加一天然麵粉董事長王剛將帶領他的團隊，用良心用質量為消費者提供0添加的安全食品。

生物界，1+1 預示着一個新生命的誕生；在哲學家眼裡，1+1 是一個繁雜推理；在數學家那裡，1+1 是一個難以攻克的「哥德巴赫猜想」命題。而在一加一天然麵粉，1+1，+1，+1，卻永遠等於0。他究竟是搶佔了食品工業的道德制高點，還是為經濟學研究又填補了一個定律？

麵粉加工歷史很長，一加一很「洋」——這個小段子已在中國麵粉界流傳了近两年。「洋」有兩說：一是年輕的董事長王剛國外遊學經歷豐富，二是國內麵粉加工業嶄新。

一加一的前身是日產只有15噸的恒陽麵粉廠。2002年，出生於1977年的王剛大學剛畢業就從父親王勤長手中接過了「權杖」，將企業更名為「一加一」。那年，他年僅27歲，是業界的「小不點兒」。但，僅僅12年，「小不點兒」身上卻創造了很多奇蹟。



■ 針對客戶的不同需求，研發人員進行專項麵粉配比研發。



■ 化驗人員一絲不苟地把控着每一項指標。



■ 引進業界最先進生產設備的布勒進口磨粉車間。

內生動力，一加一呼籲成立中國首家天然食品聯盟

以組建中國首家天然食品聯盟為強大動力，「一加一」試圖改變中國食品添加劑的市場生態，也必將改變中國經濟社會景觀。

一個頗受媒體圍觀的消息近日在坊間悄然傳聞：10年前挺身單挑日本水稻，誓死捍衛原陽大米的河南青年趙建華，拿到了天然食品聯盟成員的初審合格證。

10月9日，該消息在中國天然食品聯盟得到證實。聯盟會長、一加一天然麵粉有限公司董事長王剛告訴記者：拿到合格證的不是趙建華，而是以趙建華名字命名的原陽大米。

4個月熱切關注，七八十人考察縝密。「黃河水澆灌、天然弱鹼，除有一道精細脫殼工藝外，再無任何拋光、打蠟、增亮等添加劑，原陽大米香味醇厚，天然營養得以完整保留……」這是聯盟考察團隊對趙建華大米的評價。

今年6月11日，中國首家天然食品聯盟經一加一天然麵粉呼籲發起並在鄭州宣告成立。當日，申報加入的企業有20餘家。4個月後，真正拿到合格證，除了一加一，還有趙建華。

這是一個自律的聯盟，這是一群苛己的另類群體。37的王剛是天然食品聯盟的首任「盟主」，他將帶領這個群體用良心用質量為消費者提供0添加的安全食品。

從商者，沒人能繞得開品牌這個詞。那麼，品牌到底是誰的？

品牌永遠屬於消費者！當日天然食品聯盟傳遞的這種新理念更像宣言。「因為品牌不僅追求市場份額，更重要的是追求消費者的份額，消費者份額靠的是對心理的爭奪，而不僅僅是對貨架的爭奪。」

王剛認為，當所有產品陷入同質化競爭後，驅動消費者消費核心的是品牌價值，中國有大量的市場有品類無品牌。

當下，食品安全已經波及到了全食物鏈。於是，人們將所有對食品的需求回歸到了「天然」。

河南省政府食品安全辦公室副主任、省食品藥品監督管理局副局長張紅林說：天然食品聯盟的成立，是一場品牌和質量的革命，是大勢所趨，是智慧之舉，同時更是一條荆棘密佈的窄路。

河南當地一家主流媒體撰文稱：很少有麵粉企業能



■ 父親王勤長評價兒子「幹着磨面的活，操着總理的心」。

堅持「沒有添加劑」並不斷發展的。一加一天然麵粉公司作為天然麵粉的開創者，其「所有麵粉0添加，絕無添加劑殘留」的經營理念，曾受到不少同行和消費者質疑。

但發展到今天，作為全河南省銷量第一的麵粉品牌，一加一天然麵粉已然成為行業標杆，其天然麵粉被稱為「老百姓的口糧」。

「特立獨行」的男孩27歲當董事長

在食品安全事故層出不窮的當下，他率先給中國麵粉加工業來了一場「逆襲」。兩項重大決策後來證明瞭他的遠見卓識。第一，砍掉與麵粉無關的養殖、運輸等來錢業務，走專業化經營麵粉的道路。第二，引進當時世界最先進的生產設備和制粉工藝，確立以研發和生產天然麵粉為核心的發展方向。

「為消費者尤其是小孩生產沒有任何添加劑的天然、安全麵粉。這是我的理想也是企業責任。」王剛說，在一加一，無需添加任何麵粉改良劑也能生產出白度、筋度、營養、口感都符合標準的優質天然麵粉，秘訣是「小麥配比」。

所謂「小麥配比」是指將不同質量不同品種不同產地的小麥按一定的比例組合在一起，研磨出不同功能不同口味的麵粉。「無需添加任何改良劑。」

「0添加，0殘留」是一加一的硬通貨。河南省質量技術監督局一位工作人員告訴記者，一加一天然麵粉被市場認可背後，是一組科學的測試數據。一加一天然麵粉的生產和研發設備在國內制粉界堪稱頂級，大多產自德國布拉克德、法國蕭邦、瑞典波通、日本佐竹等，甚至省級職能部門的檢測數據都是出自一加一的儀器。

捍衛品牌 一加一用質量保持恒久的生命力

用「0添加」提升產品質量、提振全民信心。一加一天然麵粉由經濟增長書寫的「宏大敘事」，給中國麵粉製造業帶來了「強勁震撼」。

什麼是品牌？一百個人可能有一百個答案。王剛眼中的品牌，是消費者都知道它，但是不一定購買，而一旦購買，就一定是它。在一加一天然麵粉的質量上，王剛用12年時間，做到了極致。

河南省會鄭州丹尼斯百貨新聞發言人徐祺稱：尤其在3月15日進口麵包因為過期和各種添加劑曝光以後，一加一天然麵粉銷售出現井噴，每天呈幾何級數增長。尤其受到家裡有小孩的家庭的家長和幼兒園的關注和歡迎，很多幼兒的家長主動到幼兒園要求使用一加一天然麵粉，雖然一加一天然麵粉貴一點，但因沒有添加劑殘留，為了小孩的健康，卻是值得的。

一加一天然麵粉全國獨家使用全封閉奶粉級的包裝設備，生產日期和保質期一律自動噴碼生成，不可更改。

王剛認為，一個強大的中國亟須一批崛起的品牌來支撐。「每個發達國家的背後都有一些世界級的品牌，即便他們沒有任何原材料供給方面的天然優勢。比如，不出產可可的瑞士誕生了以即溶咖啡揚名立萬的雀巢，英國領地上不曾栽種一株茶樹，卻擁有像立頓這樣的茶葉旗艦品牌，其產值超過了多達7萬家中國茶廠的總



■ 一加一成為全國100多家幼兒園的指定專供麵粉。

王剛受過高等教育，有過多次出國遊學經歷。他目光敏銳行為果敢，身上極具新生代企業家的社會責任和民族大義。

父親王勤長評價兒子「幹着磨面的活，操着總理的心」。

在王剛看來，化學添加劑除了能延長麵粉保質期外，多是為了追求「賣相」和「口感」。但美色和美味的背後，麥子中對人體有益的成分幾乎不再，給人體健康

帶來的風險卻顯而易見。尤其是小孩，身體非常脆弱，絕對不能給他們吃任何有添加劑的食品。「即便國家允許，只要是對身體有害，都是不該添加的。」王剛認為，保證民眾生命健康，需要添加的是設備，是工藝，是創新，是責任，是情感，而不是只有改良劑。

一加一將用於添加增筋劑、營養改良劑、水分保持劑、膨松劑、穩定劑、凝固劑、抗結劑等四個生產加工設備全部拆除。「只要不是全部產品0添加，就不能保證絕對無殘留。要全部麵粉沒有添加劑殘留，就要所有產品都不要不添加。」

據了解：目前的麵粉企業大多是用同一條生產線交替生產含添加劑的專用麵粉和不含添加劑的麵粉。所以很多麵粉雖然包裝上標有「不含增白劑」或是「沒有添加劑」，但並不能保證沒有添加劑殘留。因為使用的同一個生產渠道，上一批次產品的添加劑，下一道工序生產2000噸以後其殘留才會徹底清除。即便該道工序什麼也沒有添加，而渠道裡的殘留仍然會殃及無添加麵粉。「只有生產的所有麵粉都不含添加劑，才能真正做到絕無添加劑殘留。這便是0添加不一定會0殘留的秘密。」



■ 短短的幾年，一加一成為河南銷量領先的麵粉品牌。

和。」他就是要以對歷史負責的精神，以人民福祉為終極關切，以人性和自信面對這個行業的社會問題。河南是個農業大省，諸多糧食加工企業在這裡孕育，或曇花一現或正如日中天，但絕少有像「一加一」這樣讓人街談巷議。

2013年10月10日，一加一遂平分廠「防哈防蟲天然麵粉生產線」投產運營，這在國內麵粉企業中仍是第一。

2014年，一加一成為河南銷量領先的麵粉品牌，同時還是全國100多家幼兒園的指定專供麵粉，得到了越來越多注重健康家庭的信任和喜歡。

王剛說：我的事總和孩子有關，我關注孩子們，孩子們也總給我帶來福音和快樂，也許這就是天意，

為了孩子的健康從點滴做起！加油各位！
 如果4年銷量20倍的增長業績讓「一加一」堪稱商業黑馬，那麼20多年來對「理想主義」的赤誠則奠定了天然麵粉從烏托邦到真實帝國的迅速崛起。

一加一天然麵粉大事記

- 2002年 王剛接替父親成為恒陽麵粉廠新任總經理，成立駐馬店市恒陽面業有限公司。
- 2004年 引進業界最先進生產設備，正式推出「恒陽」牌麵粉，踏上麵粉專業化經營之路。
- 2006年9月 公司在遂平工業園買地建廠，並更名為遂平一加一面業有限公司。
- 2008年3月 遂平一加一面業有限公司正式投產，將麵粉品牌名改為「一加一」。
- 2012年9月 一加一徹底告別添加劑，「所有麵粉0添加，絕無添加劑殘留」，進入全天然麵粉新時代。
- 2013年1月 一加一正式更名為一加一天然麵粉有限公司。
- 2014年10月 一加一成為河南銷量領先的麵粉品牌，並成為全國100多家幼兒園的指定專供麵粉。