www.trungthanh.com.vn

TrungThành® FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

Catalogue Product

CATALOGUE SẢN PHẨM THUỘC BẢN QUYỀN CỦA CÔNG TY TNHH TRUNG THÀNH SẢN XUẤT NĂM 2014

INTRODUCTION

Công ty TNHH **TrungThành** *(thương hiệu* **TrungThànhFoods***) là thành viên của Tập đoàn* **TrungThành Group**, *được thành lập vào ngày 01/08/1995, hoạt động trong lĩnh vực chế biến lương thực, thực phẩm, chủ yếu là các mặt hàng nông sản, thủy sản. Sau 20 năm xây dựng,* **TrungThànhFoods** *đã có một cơ ngơi khang trang với trụ sở chính tại số 2 Lĩnh Nam, Hoàng Mai, Hà Nội; một nhà điều hành tại cụm công nghiệp Lại Yên, Hoài Đức, Hà Nội; một nhà máy với dây chuyền sản xuất hiện đại diện tích 35.000m² tại khu công nghiệp Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam với bốn phân xưởng lớn được trang bị cơ sở vật chất đầy đủ, luôn vận hành với gần 300 công nhân.*

Sản phẩm **TrungThànhFoods** *được sản xuất trên dây chuyền công nghệ hiện đại kết hợp với phương pháp cổ truyền, được kiểm soát bằng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn Quốc tế mới nhất ISO 22000:2005. Hiện nay,* **TrungThànhFoods** *cung cấp cho thị trường hơn 200 sản phẩm các loại chia làm* ***6 dòng chính: Tương ớt, Nước mắm, Xì dầu, Dấm, Rau quả đóng lọ và Các sản phẩm truyền thống.***

Sau 20 năm không ngừng cống hiến, **TrungThànhFoods** *tự hào với nỗ lực đóng góp trong việc gìn giữ những hương vị truyền thống của quê hương; mang lại niềm vui, sự ấm áp trong mỗi bữa ăn của gia đình Việt. Những thành công của* **TrungThànhFoods** *đã được ghi nhận khi thương hiệu liên tiếp được người tiêu dùng bình chọn "Hàng Việt Nam chất lượng cao", "Thương hiệu nổi tiếng Việt Nam" và gần đây nhất,* **TrungThànhFoods** *vinh dự đón nhận bằng khen của Thủ tướng Chính phủ.*

Với mong muốn hợp tác và phát triển, **TrungThành** *luôn tìm kiếm đối tác trong và ngoài nước để phát triển sản xuất và mở rộng phạm vi kinh doanh. Để tìm hiểu thêm về* **TrungThànhFoods**, *xin vui lòng truy cập website:* ***www.trungthanh.com.vn***

TrungThành *Company Limited (*__TrungThànhFoods__ *Trademark) is a member of* **TrungThành Group**, *and it was established on 1st Aug, 1995. Our main field specializes in foodstuff, agricultural products and seafood. After 20 years of development,* **TrungThànhFoods** *has a spacious head office at No 2 Linh Nam Road, Hoang Mai District, Ha Noi City; a head office operator in Lai Yen industrial park, Hoai Duc, Ha Noi City; a factory with area is about 35,000m² located in Dong Van Industrial Zone, Duy Tien district, Ha Nam province with four large workshops equipped with adequate facilities, and operated by nearly 300 workers.*

TrungThànhFoods*'s products are produced by new technology combined with traditional methods, controlled by quality management system according to the latest international standard ISO 22000:2005. Now,* **TrungThànhFoods** *provides more than 200 products in* ***6 main lines: Chilli Sauce, Fish Sauce, Soy Sauce, Vinegar, Canned Vegetables and Traditional Products***

After 20 years of relentless dedication, **TrungThànhFoods** *is proud of the efforts in preserving traditional flavors, and bringing joy and warmth in every Vietnamese meal. Those successes of* **TrungThànhFoods** *are recorded with the title "High Quality Vietnamese Goods" (voted by customers), "Famous Vietnam Trademark", and lately* **TrungThành** *is honored to receive the Certificate of Merit by Prime Minister.*

Desiring of development, **TrungThành** *is looking forward to promoting our products and expanding our market by cooperating with domestic and foreign partners. If you need any further information, please access :* ***www.trungthanh.com.vn***

TrungThành®
FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

t ố t c h o m ọ i n h à

100% cá cơm vùng biển

NHA TRANG, PHAN THIẾT, PHÚ QUỐC là địa danh nổi tiếng của VIỆT NAM về sản xuất NƯỚC MẮM

NƯỚC MẮM: *Nước mắm là một gia vị không thể thiếu trong mỗi căn bếp của người Việt. Nó đã trở thành nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của dân tộc. Nước mắm là sản phẩm kinh doanh khởi đầu của TrungThành Foods và đến nay nước mắm TrungThành đã trở thành một trong những nhãn hiệu hàng đầu Việt Nam.*

Với hương vị đặc trưng của cá cơm tại vùng biển Nha Trang, Phan Thiết, Cà Ná...; vị ngọt đậm đà, độ đạm cao và màu vàng ông, sóng sánh như mật ong, nước mắm TrungThành thực sự là sự lựa chọn đúng đắn của mỗi gia đình Việt.

FISH SAUCE:
Fish Sauce is an indispensable spice in every Vietnamese kitchen, is the feature of traditional cuisine culture. It was the first product of TrungThành Foods and now it has become one of the most famous brands in Vietnam.

Made from anchovies in Nha Trang, Phu Quoc, Phan Thiet, Ca Na, etc. with charming sweet, high protein and yellow-honey color, TrungThành Fish Sauce is a right choice for your family.

Đậm đà hương vị truyền thống

NƯỚC MẮM

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:
Nước mắm TrungThành được sản xuất từ cá cơm và muối theo phương pháp ướp chượp truyền thống của người Việt. Thời gian ướp chượp ít nhất phải mất 12 tháng mới được mẻ nước mắm ngon.
Khi nước mắm đủ thời gian, đạt hương, màu, vị thì được chiết rút ra, lọc bằng máy lọc khung bản rồi mới được đóng chai thành thành phẩm.
Chai, nút trước khi được sử dụng phải được làm sạch và sấy ở nhiệt độ $60^{o}C$ – $85^{o}C$ tuỳ vào từng chủng loại chai nhựa hay chai thuỷ tinh.
Nước mắm nguyên liệu sau khi lọc, đạt yêu cầu về các chỉ tiêu vi sinh, lý hóa và histamin mới được đem vào đóng gói.

FISH SAUCE

PROCESSING
TrungThành Fish Sauce is made from anchovies and salt according to Vietnamese traditional methods. The marinating time must be at least 12 months for each good hand of fish sauce.
After marinating process, when fish sauce achieves flavor, color and taste, it will be extracted, filtered by the filter frame before bottling the finished product.
The bottles, lids will be washed and dried at $60^{o}C$ - $85^{o}C$ before using depending on kinds of bottle are pet bottle or glass bottle.
Material fish sauce after filtering and achieving requirements about the norms such as physics, chemistry and histamine are packed.

100% *chiết xuất từ cá cơm*

NƯỚC MẮM CÁ THU VÀNG
"YELLOW CODFISH" FISH SAUCE
* Nước mắm Cá Thu Vàng 500ml
* Nước mắm Cá Thu Vàng 1l
* Nước mắm Cá Thu Vàng 2l
* Nước mắm Cá Thu Vàng 5l

NƯỚC MẮM CỐT CÁ CƠM
PURE ANCHOVY FISH SAUCE
* Nước mắm Cốt Cá Cơm 500ml
* Nước mắm Cốt Cá Cơm 2l
* Nước mắm Cốt Cá Cơm 5l

100%
chiết xuất từ cá cơm

NƯỚC MẮM CÁ CHIM TRẮNG
"BUTTER FISH" FISH SAUCE

* Nước mắm cá chim trắng 500ml

NƯỚC MẮM SIÊU CAO ĐẠM
SUPERIOR FISH SAUCE

* Nước mắm Siêu Cao Đạm 300ml
* Nước mắm Siêu Cao Đạm 500ml

NƯỚC MẮM CÁ HỒNG
" RED SNAPPER " FISH SAUCE

* Nước mắm Cá Hồng 500ml
* Nước mắm Cá Hồng 2l
* Nước mắm Cá Hồng 5l

TrungThành® FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

TƯƠNG ỚT:

Các nghiên cứu khoa học đã chỉ ra rằng: thường xuyên ăn ớt và cà chua có tác dụng ngủ ngon, kích thích ăn uống, giảm cholesterol, phòng chống các bệnh về tim mạch và ung thư, đặc biệt tốt cho làn da. Tương ớt được sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005. Nguồn nguyên liệu của TrungThành Foods được quy hoạch, hướng dẫn, giám sát từ khâu gieo trồng tới thu hoạch.

Từ những trái ớt chín mọng, đỏ tươi, đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng, qua các giai đoạn chế biến, TrungThành Foods đã tạo nên loại sản phẩm gia vị không chỉ mang lại sự tiện lợi cho người tiêu dùng mà vẫn giữ nguyên được hương vị tự nhiên của ớt, tốt cho sức khỏe.

CHILLI SAUCE:

Scientific researches show that eating chilli and tomato regularly helps for deep sleep, stimulates the appetite, destroy cholesterol which could cause major disease like heart diseases, prevents cancer disease, especially it is very good for skin. Chilli Sauce is manufactured according to ISO 22000:2005 that ensures about food hygiene and safety. Our source of material was planned, guided and supervised from planting to harvesting.

From the chilies which ripen, have bright red color and ensure quality standards, through the processing, TrungThành Foods has created the kind of spice which not only brings convenience for the consumers but also remains natural flavor of chilli good for your health.

TƯƠNG ỚT

TRÍCH QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

Ớt, cà chua được kiểm tra nồng độ thuốc bảo vệ thực vật trước khi nhập, sơ chế và rửa qua 4 bể nước, trong đó bể 4 là sục ôzôn - đây là điểm khác biệt trong chế biến của TrungThành Foods so với các công ty khác.

Ớt nguyên liệu được xay nhuyễn và đưa lên nồi nấu ở nhiệt độ ≥ 95^{0}C, thời gian ≥ 15 phút để làm chín và diệt vi sinh. Sau đó ớt được đóng gói vào chai ở nhiệt độ từ 62^{0}C đến 65^{0}C và trong phòng đạt tiêu chuẩn GMP. Trước khi ớt được chiết vào chai thì chai và nút phải được xúc cồn và được sấy ở nhiệt độ 60^{0}C đến 85^{0}C. Đây cũng là khâu khác biệt của TrungThành Foods để sản phẩm tương ớt được đảm bảo an toàn.

Tương ớt TrungThành nổi bật với màu đỏ tươi sáng, có vị thơm cay nồng quyến rũ, phù hợp với các món ăn cổ truyền của người Việt Nam và nhiều món ăn Âu, Á khác. Bên cạnh sản phẩm tương ớt, TrungThành Foods còn sản xuất nhiều sản phẩm đa dạng từ ớt khác nhau như: Sa tế, Ớt xay, Sốt chua ngọt, Sốt cà chua...

CHILLI SAUCE

PROCESSING:

Chillies, tomatoes will be tested the concentration of pesticide before purchasing, pre- processed and rinsed four-times in 4 tanks in which the fourth tank is ozone - This is the differences in the processing of TrungThành comparing with other companies.

Chilli will be grinded and cooked at ≥ 95^{0}C in ≥ 15 minutes to be ripe and kill microorganisms. After that, chilli will be packed in bottle at 62^{0}C - 65^{0}C and in the room which attains GMP standard. Bottles and lids will be rinsed by alcohol and dried at 60^{0}C - 85^{0}C before bottling. This is the difference between TrungThành and other companies that helps Chilli Sauce to be safe.

TrungThành Chilli Sauce is outstanding because of bright red color and attractive bitter taste, is easy to use in Vietnam traditional dishes as well as in European and Asian Food. Besides, TrungThành Foods has also produced many kinds of products made from chilli such as Chilli Shrimp Paste, Grinded Chilli, Sweet and Sour Chilli Sauce, Tomato Ketchup, etc.

100% *Ớt tươi tự nhiên*

TƯƠNG ỚT VÀNG
YELLOW CHILLI SAUCE

ỚT XAY
GRINDED CHILLI

SA TẾ TÔM
CHILLI SHRIMP PASTE

100% *Ớt tươi tự nhiên*

SỐT CÀ CHUA
TOMATO SAUCE

* Sốt cà chua 250ml
* Sốt cà chua 2l

SỐT CHUA NGỌT
SWEET AND SOUR CHILLI SAUCE

* Sốt Chua Ngọt 250ml
* Sốt Chua Ngọt 2l

TƯƠNG ỚT TT
CHILLI SAUCE

Sản phẩm của

TrungThành FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

RAU QUẢ ĐÓNG LỌ
TrungThành FOODS

Luôn giữ được vẹn nguyên
HƯƠNG VỊ
và **MÀU SẮC TỰ NHIÊN**

Đột phá và sáng tạo với dòng sản phẩm phong phú và đa dạng. Rau quả đóng lọ TrungThành vẫn giữ được vẹn nguyên hương vị tươi ngon, giòn và màu sắc tự nhiên trong từng sản phẩm. Sản phẩm tiện ích cho cuộc sống hiện đại.

This is a new innovative and creative product line. TrungThành Canned Vegetable still keeps fresh flavour, crispy and natural colours in each product that is usefull for modern life.

100% Tự nhiên

RAU QUẢ ĐÓNG LỌ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT: Rau quả đóng lọ được sản xuất theo phương pháp cổ truyền của người Việt kết hợp với quá trình kiểm soát điều kiện sản xuất theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 22000:2005 từ nguyên liệu đầu vào đến hết vòng đời của sản phẩm.

NGUYÊN LIỆU: Cà, ớt, ngô bao tử, ngô ngọt, hành, măng... được thu mua từ những vùng nguyên liệu quy hoạch của TrungThành. Các loại củ quả phải được tuyển chọn kỹ đạt yêu cầu: không già hay non quá, không sâu thối hay dập nát, quả phải tương đối đồng đều, được lấy mẫu test nhanh hàm lượng thuốc bảo vệ thực vật.

Nguyên liệu được sơ chế (cắt cuống, thái, bóc vỏ, đánh gai...tuỳ loại), rồi rửa sạch qua bốn lần nước (nước thứ nhất có thuốc tím, nước thứ tư có sục ozon), tiếp tục được đóng lọ, rót dịch, vặn nắp, thanh trùng, làm mát, bảo ôn.

Tất các các mẻ dịch rót đều được kiểm tra các chỉ tiêu lý hoá đạt yêu cầu mới được rót. Các loại đồ lọ được thanh trùng ở nhiệt độ từ 85^{o}C đến 115^{o}C trong thời gian từ 10 – 15 phút tuỳ từng chủng loại sản phẩm nhằm tiêu diệt vi sinh vật.

Các loại sản phẩm đồ lọ cũng định kỳ hàng năm được mang đi kiểm nghiệm các chỉ tiêu lý hoá, vi sinh tại các cơ quan chức năng và đều đạt tiêu chuẩn.

CANNED VEGETABLES

PROCESSING: Canned Vegetables are produced according to traditional methods of Vietnam combined with the process of controlling production conditions as international standards ISO 22000: 2005 from input material to the end of the product life cycle.

MATERIALS: Egg-plant, chilli, baby corn, sweet corn, onion, bamboo shoot, etc. are bought from planning material areas of TrungThành. Vegetables are choosen strictly such as not too old or too young, not rotten or crushed worm and relatively uniform, are sampled to test the concentration of pesticide.

After preliminary treatment (cutting stem, slicing, paring, removing thorn, ect.), materials will be cleaned quince (the first water contains kali pemanganat, the fourth water contains ozone) and continue bottling, pouring, sterilising, cooling, and insulating.

All the batches of pouring will be tested the physical and chemical indicators which must achieve requirement before pouring. The types of bottle are pasteurized at 85^{o}C - 115^{o}C for 10 - 45 minutes depending on the types of product to kill microorganisms.

Canned products are tested physical and chemical indicators annually at the authorities and are qualified.

MĂNG MÃ TRÚC CẮT KHÚC
MA TRUC BAMBOO SHOOT

NGÔ NGỌT [Nguyên Hạt]
KERNEL SUPER SWEET CORN

NGÔ BAO TỬ
BABY CORN

TrungThành® FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

Tiện ích cho cuộc sống hiện đại

100% *Tự nhiên*

HÀNH MUỐI
PICKLED SALT ONION

MƠ MUỐI
SWEETED APRICOT

SẤU DẦM
SALTED SAPINDUS FRUIT

CÀ PHÁO DẦM TÔM
PICKLED SWEET AND SOUR EGG - PLANT

CÀ MUỐI
PICKLED EGG - PLANT

SUNG MUỐI
FIG IN SALT

MĂNG DẦM ỚT
PICKLED BAMBOO SHOOT AND CHILLI

ỚT NGÂM DẤM
HOT RED PEPPER IN VINEGAR

CA LA THẦU
PICKLED DRY- RADISH

DƯA BAO TỬ
BABY CUCUMBER

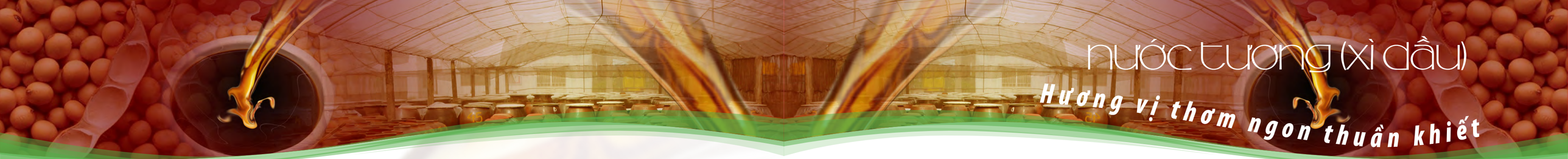
nước tương (xì dầu)

TƯƠNG BẦN, TƯƠNG NẾP

Hương vị thơm ngon thuần khiết

NƯỚC TƯƠNG TrungThành (XÌ DẦU, TƯƠNG BẦN, TƯƠNG NẾP TRUNGTHÀNH)
Nước tương TrungThành không chỉ là sự kết tinh của Đất và Nước mà còn là kinh nghiệm đúc kết của cha ông để lại từ bao đời nay. Từ những hạt đậu tương căng tròn, vàng óng đã được ép hết tinh dầu, những hạt gạo nếp thơm ngon nồng nàn hương vị của đồng quê Việt Nam... Với công nghệ lên men tự nhiên hoàn toàn mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nước tương TrungThành có chất lượng tuyệt hảo, đảm bảo các tiêu chuẩn trong nước và quốc tế, đặc biệt vẫn giữ được hương vị thơm ngon thuần khiết và truyền thống của người Việt.

TrungThành SOY SAUCE (SOY SAUCE, " BẦN" SOY SAUCE, GLUTINOUS RICE SAUCE)
TrungThành Soy Sauce is not only the crystallization of land and water, but also summarized experiences of ancestors. Made from the yellow soybeans pressed essential oil and the grains of delicious glutinous rice which taste sweet-smelling of Vietnamese village, etc. with new natural fermenting technology ensuring about food hygiene and safety, TrungThành Soy Sauce has a perfect quality according to internal or external standards, especially still keeps traditional flavor of Vietnam.



nước tương (xì dầu)

Hương vị thơm ngon thuần khiết

NHÓM XÌ DẦU

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

Sản phẩm được lên men tự nhiên, lên men toàn phần, không có bất cứ sự tác động nào của phụ gia hay hoá chất. Không có 3 MCPD, an toàn cho sức khoẻ người tiêu dùng. Các nguyên liệu được đồ chín (như đồ xôi) sau đó được làm nguội và cho vào lên men.

Các bể lên men, khu vực lên men phải đảm bảo vệ sinh và nhiệt độ lên men phải được kiểm tra thường xuyên và phải đảm bảo trong ngưỡng quy định thuận lợi cho men phát triển tốt nhất. Sản phẩm tương, xì dầu có thơm ngon hay không là phụ thuộc vào men lên có đạt yêu cầu hay không.

Sau ba lần lên men, nguyên liệu được pha trộn với muối theo tỷ lệ đã quy định và được phòng Quản lý chất lượng lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu lý hoá đạt yêu cầu theo hồ sơ mà TrungThành đã công bố với các cơ quan chức năng.

Với tương thì được phơi nắng hàng ngày đến khi đạt yêu cầu. Với xì dầu thì được lọc ở máy lọc khung bản sau đó được gia nhiệt bằng máy thanh trùng cao áp ở nhiệt độ $100^{0}C$ – $110^{0}C$ và để bảo ôn. Khi có kế hoạch sản xuất thì tương, xì dầu được nấu một lần nữa ở nồi nấu hai vỏ với nhiệt độ là ≥ $95^{0}C$ trong thời gian ≥ 10 phút tuỳ từng chủng loại rồi mới được chiết rót vào chai.

Chai nút đều được làm sạch, sấy ở nhiệt độ $60^{0}C$ – $85^{0}C$ để tiêu diệt vi sinh. Các sản phẩm đều được lấy mẫu xác suất để đi kiểm các chỉ tiêu vi sinh tại các cơ quan chức năng và đều đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

SOY SAUCE

PROCESSING

The product is fermented naturally and completely without additives or chemicals. It does not contain 3 MCPD, is safe for your health. Materials are boiled, then cooled and fermented.

Fermenting tanks and areas must be ensured hygiene and temperature must be tested regularly in regulation for the growing of ferment. Soy Sauce products are good or not depending on fermenting.

After three-times of fermenting, materials are mixed with salt as defined rate, and taken samples by Quality Control Department to test physical and chemical quotas according to the profile which TrungThành published with relevant departments.

"Ban" Soy Sauce and Glutinous Rice Sauce are dried every day until meeting requirements. Soy Sauce is filtered and heated at $100^{0}C$ - $110^{0}C$. When making a magufacturing plan, Soy Sauce is cooked again in a two – covers crucible at ≥ $95^{0}C$ in ≥ 10 minutes depending on its type, and then poured into bottle.

Bottles and lids are cleaned and heated at $60^{0}C$ - $85^{0}C$ to destroy microorganisms. All of products are tested probability at relevant departments and ensure food safety.

100% *Tự nhiên*

NƯỚC TƯƠNG NHÃN VÀNG
"YELLOW LABEL" SOY SAUCE

NƯỚC TƯƠNG NHÃN XANH
"GREEN LABEL" SOY SAUCE

100% *Tự nhiên*

TƯƠNG NẾP
Glutinous rice sauce

TƯƠNG BẦN
" Bần " Soy Sauce

XÌ DẦU ĐẶC HƯƠNG NẤM
Soy sauce with mushroom flavor

NƯỚC TƯƠNG CAO CẤP BUSHI
Bushi Superior Soy Sauce

Sản phẩm của

TrungThành Foods

APPLY ISO 22000: 2005

DẤM TrungThành Foods LÊN MEN TỪ 100% GẠO SẠCH VIỆT NAM

Dấm **TrungThành** được lên men từ 100% gạo sạch Việt Nam, có màu ánh vàng đặc trưng. Là một sản vật của đất trời quê hương với chút nắng, chút mưa, chút gió, chút mặn của mồ hôi nước mắt, cùng với những giọt nước trong lành tinh khiết để mang đến cho người tiêu dùng những hương vị đích thực của tự nhiên.
Sản phẩm Dấm TrungThành được sản xuất bằng công nghệ lên men, được kiểm soát từ khâu nguyên liệu, qua quá trình ngâm ủ, lên men, ra bán thành phẩm dấm. Vì vậy, sản phẩm Dấm TrungThành luôn đảm bảo về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Sản phẩm có màu vàng nhẹ, mùi thơm đặc trưng, vị chua dịu...

TrungThành Vinegar is fermented from 100% clean Vietnam rice, has characteristic yellowish. It is product of the combining of the earth and the sky with a little salty of sweat and pure water that gives consumers the natural authentic taste.
TrungThành Vinegar is produced by fermentation technology, is controlled from selecting material, soaking and fermenting to producing semi-finished product. Therefore, TrungThành Vinegar is guaranteed about food hygiene and safety. The product has yellowish color, distinctive aroma, bland sour taste, etc.

DẤM LÊN MEN TỪ LÚA GẠO

Vị chua thanh khiết tự nhiên

100% Tự nhiên

Nhóm DẤM

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

Gạo nguyên liệu được đãi sạch, ngâm, đãi sạch lại, xay nhỏ, sau đó được nấu và ủ lên men. Trong quá trình nấu, phòng Quản lý chất lượng kiểm tra nhiệt độ thời gian đúng theo quy định, sau đó làm nguội và chuyển sang công đoạn rượu hoá. Đây là công đoạn quyết định mùi thơm đặc trưng của dấm.

Sau khi rượu hoá đạt yêu cầu (7 ngày) thì cho ra lọc trong bằng máy lọc khung bản và bơm lên tháp để lên men. Tháp lên men được hoạt động theo cơ chế tuần hoàn liên tục.

Dấm cốt từ quá trình sản xuất được lọc lại một lần nữa bằng máy lọc khung bản, rồi được nấu bằng máy thanh trùng cao áp với nhiệt độ 100^{0}C – 110^{0}C, sau đó bảo ôn.

Khi có kế hoạch sản xuất, dấm được gia nhiệt lại một lần nữa ở nồi nấu hai vỏ ở nhiệt độ sôi (95^{0}C - 100^{0}C), làm nguội và được chiết chai.

Chai nút cũng như các sản phẩm khác cũng được sấy ở nhiệt độ 60^{0}C để diệt vi sinh vật.

Vinegar

PROCESSING:

Material rice will be washed, soaked, washed again, grinded, then cooked and fermented. During the cooking process, the Quality Control Department will test temperature and time as regulation, then cool and change to alcohol. This is operation deciding characteristic smell of vinegar.

After achieving alcohol (7 days), vinegar is filtered by the filter frame and pumped up the fermenting tower. The fermenting tower operates under the continuous circulation. Pure vinegar will be filtered by the filter frame again, after that it is sterilized at high pressure and temperature 100^{0}C -110^{0}C.

When having producing plan, vinegar is reheated again in a two-covers crucible at 95^{0}C - 100^{0}C, cooled and bottled.

The bottles, lids and other materials will be dried at 60^{0}C to kill microorganisms.

DẤM TRẮNG TT
WHITE VINEGAR
* Dấm Trắng 500ml
* Dấm Trắng 2l

DẤM HOA QUẢ
FRUIT VINEGAR
* Dấm Hoa Quả 500ml

DẤM GẠO
RICE VINEGAR
* Dấm Gạo 500ml

sản phẩm truyền thống

100% Tự nhiên

MẮM TÔM
SHRIMP PASTE 300g

MẮM TÔM THANH TRÙNG
STERILIZED SHRIMP PASTE

100% Tự nhiên

MUỐI ỚT TIÊU ĐỎ
RED PEPPER AND SALT

MUỐI TIÊU CHANH
PEPPER AND SALT WITH LEMON FLAVOR

NƯỚC HÀNG DỪA
"COCONUT" BROWNING SUGARY WATER

TÔM CHUA
PICKLED SHRIMP

MẮM TÉP CHƯNG THỊT
TINY SHRIMP PASTE WITH MEAT

MẮM TÉP ĐỒNG
TINY SHRIMP PASTE

100%
Tự nhiên

TƯƠNG ỚT ANGON
ANGON CHILLI SAUCE

XÌ DẦU ANGON
ANGON SOY SAUCE

SỐT CHUA NGỌT ANGON
ANGON SWEET AND SOUR CHILLI SAUCE

TƯƠNG ỚT PHỞ
PHỞ CHILLI SAUCE

MĂNG DẦM ỚT ANGON
ANGON PICKLED BAMBOO SHOOT AND CHILLI

SA TẾ HÀNH ANGON
ANGON CHILLI ONION PASTE

100%
Tự nhiên

CÀ DẦM CHUA CAY ANGON
ANGON PICKLED SWEET AND SOUR EGG-PLANT

DƯA CHUỘT BAO TỬ ANGON
ANGON BABY CUCUMBER

CÀ PHÁO MUỐI ANGON
ANGON PICKLED SALT EGG-PLANT

XI DẦU NẤM MÈO ANGON
ANGON MUSHROOM FLAVOR SOY SAUCE

DẤM THANH ANGON
ANGON VINEGAR

MẮM TÔM ANGON
ANGON SHRIMP PASTE

NƯỚC MẮM

Nước mắm Cốt cá cơm TrungThành: Nước mắm cốt cá cơm có nguồn gốc protein tự nhiên và một số chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể. Từ những con cá cơm tươi của vùng biển Nha Trang, Phan Thiết...TrungThành Foods đã tạo nên một sản phẩm nước mắm có hương vị đặc trưng khó quên. Nước mắm Cốt Cá Cơm thích hợp làm nước chấm hoặc làm gia vị nấu, gia vị tẩm ướp cho các món ăn trong gia đình.

TRUNGTHÀNH PURE ANCHOVY FISH SAUCE : *Pure Anchovy Fish Sauce is made from natural protein and some healthy nutriments. Made from fresh anchovy in Nha Trang, Phan Thiet, etc., TrungThành Foods has created an unforgetable type of fish sauce. Pure Anchovy Fish Sauce is suitable for dipping, cooking or spicing in the family meals.*

SẢN XUẤT THEO PHƯƠNG PHÁP ướp chượp truyền thống của NGƯỜI VIỆT

Nước mắm cao cấp Ngư Nhi được sản xuất từ phương pháp ướp chượp cổ truyền kết hợp công nghệ hiện đại cô đặc tổng Nitơ toàn phần từ mắm, thanh trùng để loại bỏ vi khuẩn gây hại. Nước mắm Ngư Nhi giữ lại hàm lượng protein tự nhiên cao nhất có trong từng con cá tươi ngon, đạt mức 300g/l. Lượng protein dồi dào này cần thiết cho sự tăng trưởng và phát triển cơ thể trẻ, đặc biệt là trẻ nhỏ bắt đầu ăn dặm, giúp cơ thể trẻ phát triển một cách toàn diện trong những năm tháng đầu tiên của cuộc đời.

Nước mắm Ngư Nhi chứa protein tự nhiên nên có vị đậm đà, hương thơm dịu nhẹ, rất thích hợp cho việc chế biến các món ăn hàng ngày của trẻ. Sử dụng nước mắm Ngư Nhi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và giúp bé yêu ăn ngon miệng hơn. Hãy cùng Ngư Nhi chăm sóc cho bé yêu của bạn mỗi ngày.

Nước mắm Ngư Nhi - "Chắt chiu tình mẹ - đong đầy yêu thương"

Ngu Nhi Fish Sauce made by traditional methods and modern technology thickens nitrogen from fish sauce, is sterilized to remove harmful bacteria. Ngu Nhi Fish Sauce contains the highest natural protein from each fresh anchovy, reaching 300g/l. The profuse protein is essential for the growth and development of the kids, especially children whom begin feeding, and it helps for developing all-side of kids in early years of life.

Ngu Nhi Fish Sauce containing natural protein has charming flavor, gentle aroma, suits for kids's daily meal. Using Ngu Nhi Fish Sauce helps ensuring food hygiene and safety and also raises appetite for kids. Let's take care your kid with Ngu Nhi every day. Ngu Nhi Fish Sauce - "Saving your motherhood, saving your love".

NƯỚC MẮM

NƯỚC MẮM:

Nước mắm Ngư Ông được sản xuất theo phương pháp cổ truyền có giá trị dinh dưỡng cao bởi chứa hàm lượng lớn các chất đạm amin, sinh tố và muối khoáng. Sản phẩm được sản xuất từ nguyên liệu chính là cá cơm tươi của vùng biển Nha Trang, Phan Thiết, Cà Ná...; giàu chất dinh dưỡng, thơm ngon, đậm đà, mang hương vị đặc trưng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Sản phẩm nước mắm Ngư Ông giàu dinh dưỡng và là một thực phẩm không thể thiếu trong bữa ăn hàng ngày của người Việt. Sử dụng nước mắm Ngư Ông của TrungThành Foods để mỗi bữa ăn của gia đình bạn tràn ngập yêu thương và hạnh phúc.

FISH SAUCE

Ngu Ong Fish Sauce produced according to traditional method is high-value nutritious because of containing a lot of amino protein, vitamin and mineral salt. The product is made from fresh anchovies in Nha Trang, Phu Quoc, Phan Thiet, Ca Na...; which are nutritious, delicious, ensures food hygiene and safety.

High nutritious Ngu Ong Fish Sauce is an indispensable food in Vietnamese daily meals. Using TrungThành Ngu Ong Fish Sauce brings happiness to your family.

Được sản xuất
theo phương pháp
ướp chượp truyền thống

NƯỚC MẮM

Ngư Ông

Sự lựa chọn đúng đắn của mỗi gia đình Việt

DÒNG SẢN PHẨM CỦA TrungThành® FOODS

dành cho trẻ nhỏ

SỐT CÀ CHUA PICARON:

Sốt cà chua Picaron là sản phẩm được đặc chế dành cho trẻ nhỏ, chứa vitamin C, canxi và vitamin nhóm B tự nhiên..., giúp hỗ trợ sự phát triển cơ thể của trẻ. Sản phẩm được làm từ 100% nguyên liệu tươi ngon, cà chua chín mọng trên dây truyền hiện đại, được áp dụng theo hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ISO 22000:2005. Sốt cà chua Picaron có hương vị nồng nàn, ngọt dịu phù hợp với khẩu vị, giúp trẻ ngon miệng hơn trong mọi món ăn.

PICARON TOMATO KETCHUP:

Picaron Tomato Ketchup used for kids containing vitamin B,C, etc., helps for growing kid's body. The product is made from 100% fresh materials according to quality control system ISO 22000:2005. Picaron Tomato Ketchup has passionate flavor and bland flavor which suits for appetite, helps kids to enjoy their meals.

PICARON
TỈ HƠN VƯỢT TRỘI

Thật tự nhiên

TrungThành® FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

tốt cho mọi nhà

Hệ thống kinh doanh
Business system

TRIẾT LÝ KINH DOANH: TrungThànhFoods – Tốt cho mọi nhà!

Luôn luôn tìm tòi, cải tiến chất lượng để đem đến những sản phẩm gia vị thực phẩm đảm bảo về chất lượng, an toàn về vệ sinh và dịch vụ cung ứng tốt nhất cho mọi nhà – là phương châm hoạt động sản xuất kinh doanh được TrungThànhFoods duy trì suốt 20 năm qua.

"Tốt cho mọi nhà" còn thể hiện sự gần gũi, thân thiện của thương hiệu TrungThànhFoods với từng gia đình; thể hiện sự chân thành, tâm huyết của Nhà sản xuất TrungThànhFoods với người tiêu dùng.

TrungThànhFoods luôn gắn các hoạt động kinh doanh với trách nhiệm cộng đồng và xã hội. Tại nhà máy chế biến thực phẩm Đồng Văn – Hà Nam, TrungThànhFoods đặc biệt quan tâm đến vấn đề bảo vệ môi trường và đã xây dựng các biện pháp bảo vệ môi trường theo đúng quy định của Nhà nước. TrungThànhFoods cũng thường xuyên duy trì các hoạt động từ thiện, ủng hộ người già neo đơn, trẻ mồ côi, người tàn tật, tài trợ các phong trào thanh niên xã hội...; tham gia các hội, hiệp hội...

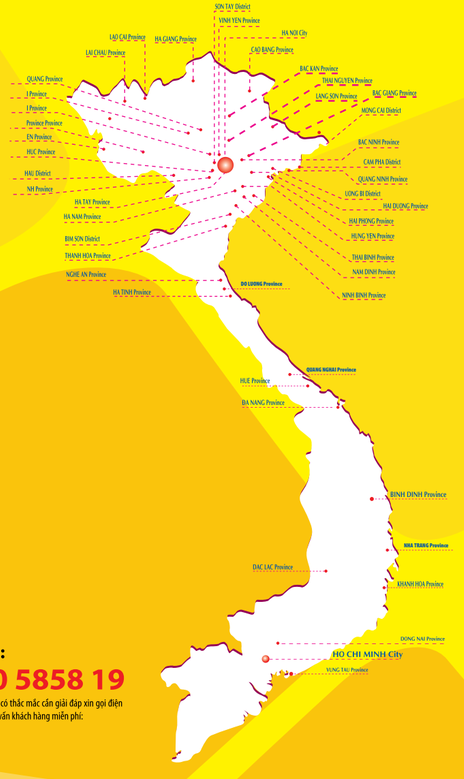
BUSINESS PHILOSOPHY: TrungThànhFoods - Best for every family!

Searching and improving technology bring products which have guarantee quality, safety for the health of families - this is the guideline of production and business activities of TrungThànhFoods that was maintained during 20 years.

"Best for every family" also shows the closeness, the friendliness of TrungThànhFoods trademark to each family, expresses sincere, enthusiastic of TrungThànhFoods to consumers.

TrungThànhFoods always connects the business activities with the responsibility of community and society. At Dong Van Foodstuff Processing Factory, Ha Nam, TrungThànhFoods particularly concerns about protecting the environment and builds environmental safeguards according to regulation of government. TrungThànhFoods regularly maintains philanthropy, supports the elderly, orphans and handicap, finances social youth movement, participates in associations and unions, etc.

MẠNG LƯỚI KINH DOANH TẠI VIỆT NAM



Hotline:

1800 5858 19

Quý khách hàng có thắc mắc cần giải đáp xin gọi điện về Trung tâm tư vấn khách hàng miễn phí:

MẠNG LƯỚI KINH DOANH QUỐC TẾ * INTERNATIONAL TRADE NETWORK

NHÀ PHÂN PHỐI:

Hiện tại TrungThànhFoods đã có mạng lưới phân phối rộng khắp hơn 60 tỉnh thành phố trong cả nước gồm: Các nhà phân phối, hệ thống siêu thị, nhà hàng – khách sạn và đặc biệt các trung tâm phân phối TrungThànhFoods tại các thành phố lớn.

DISTRIBUTORS:

At present, TrungThànhFoods has an extensive distribution network throughout more than 60 provinces in the country including: distributors, supermarkets, restaurants, hotels and especially distribution centers of TrungThànhFoods at big cities.

TRUNGTHÀNH FOODSTUFF PROCESSING GROUP
VIETNAM'S FAMOUS BRAND

www.trungthanh.com.vn

TrungThành® FOODS

APPLY ISO 22000: 2005

www.trungthanh.com.vn

CÔNG TY TrungThành
TRỤ SỞ CHÍNH :
Số 2 Lĩnh Nam - Hoàng Mai - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại : (84-4) 3862 3040/ 3862 1297
Fax : (84-4) 3862 6559
E-mail : info@trungthanh.com.vn
Website : www.trungthanh.com.vn

CHI NHÁNH TẠI TP HCM
34/5C Ấp Đông Lân, Bà Điểm , Huyện Hóc Môn.
Điện thoại : (84.8)6252 1690
Fax : (84.8) 3883 2645
E-mail : trungthanhhcm@trungthanh.com.vn

CHI NHÁNH TẠI HÀ NAM:
Nhà Máy Chế Biến Thực Phẩm Đồng Văn - Lô D KCN Đồng Văn - Duy Tiên - Hà Nam
Điện thoại : (0351) 3836 352/ 3836 351
Fax : (0351) 3836 603
E-mail : trungthanh@trungthanh.com.vn

TrungThành Co., Ltd
Office: No 2 Linh Nam Str, Hoang Mai Dist, Hanoi,Vietnam.
Tel. : (84-4) 3862 3040/ 3862 1297
Fax : (84-4) 3862 6559
E-mail : info@trungthanh.com.vn
Website : www.trungthanh.com.vn

BRANCH OFFICE IN HCM CITY:
34/5C Dong Lan Hamlet, Ba Diem Village, Hooc Mon Dist.
Tel. : (84.8) 6252 1690
Fax : (84.8) 3883 2645
E-mail : trungthanhhcm@trungthanh.com.vn

BRANCH OFFICE IN HA NAM:
Dong Van Foodstuff Processing factory
Lot D, Dong Van Industrial Zone, Duy Tien Dist, Ha Nam Province, Viet Nam.
Tel. : (0351) 3836352 / 3836351
Fax : (0351) 3836603
E-Mail : trungthanh@trungthanh.com.vn

TT TƯ VẤN KHÁCH HÀNG
ĐT: **1800 58 58 19**

REPRESENTATIVE OFFICE IN USA:
420 Ebenezer Road, Knoxville, Tennessee 37923, USA.
Tel. : (18) 658511231
E-mail : trungthanhusa@trungthanh.com.vn

VĂN PHÒNG ĐẠI DIỆN TẠI HOA KỲ:
420 Ebenezer Road, Knoxville, Tennessee 37923, USA.
Điện thoại : (18) 658511231
E-mail : trungthanhusa@trungthanh.com.vn

CATALOGUE SẢN PHẨM THUỘC BẢN QUYỀN CỦA CÔNG TY TNHH TRUNG THÀNH SẢN XUẤT NĂM 2014