

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MINH DƯƠNG  
MINH DUONG FOODSTUFF.JSC



**MINH DƯƠNG**

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MINH DƯƠNG  
MINH DUONG FOODSTUFF. JSC

Địa chỉ : Minh Khai - Hoài Đức - Hà Nội

Office and Factory : Minh Khai - Hoài Đức - Hà Nội

Điện thoại / Tel : +84 24 3399 9999/ +84 24 3366 1818

Fax: +84 24 33 661 999

Website: minhduong.com



## MỤC LỤC | Contents

### Giới thiệu | Introduction

### Sản phẩm tiêu dùng | Consumer Products

Miến Điện Bảo 1 | *Dien Bao 1 vermicelli*

Điện Bảo 5 | *Dien Bao 5 vermicelli*

Điện Bảo 8 | *Dien Bao 8 vermicelli*

Miến Dong | *Edible canna noodle*

Miến khoai tây | *Potato vermicelli*

Miến khoai lang | *Sweet potato vermicelli*

Bún Gạo (Bún tươi) | *Rice vermicelli (Fresh vermicelli)*

Mộc nhĩ khô | *Blackmushroom*

### Sản phẩm phụ trợ cho công nghiệp thực phẩm Auxiliary materials for food industry

Đường Gluco - Malto lỏng | *Syrup Glucose - Maltose*

Mạch nha bột | *Maltodextrin*

Bột sữa dừa nguyên chất | *Coconut Milk Powder*

Bột kem không sữa | *Non-dairy Creamer*

Đường Glucoza tinh thể | *Crytal Glucose*

Protein từ gạo | *Gluten*

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

## Giới thiệu

Công ty cổ phần thực phẩm Minh Dương là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh đa lĩnh vực được hình thành trên cơ sở chuyển đổi mô hình liên hiệp hợp tác xã từ những năm 90. Năm 2000, Công ty chuyển sang hình thức hoạt động Công ty Cổ phần theo Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 0303000001 ngày 18/01/2000 của Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Hà Tây (nay là Sở Kế hoạch và Đầu tư thành phố Hà Nội).

Hơn 25 năm hoạt động và phát triển, Công ty luôn là đơn vị đầu ngành trong lĩnh vực sản xuất hàng nguyên liệu phụ trợ cho ngành công nghiệp thực phẩm. Công ty đã vinh dự được nhà nước tặng Huân chương lao động hạng Nhất, hạng Nhì, hạng Ba và các giải thưởng chất lượng Quốc gia các năm 2007, 2008, 2009, 2014, 2016. Năm 2012, Công ty chuyển từ hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2000 và HACCP CODE: 2003 sang hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2005, đảm bảo sản phẩm của Công ty đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, kiểm soát tối đa và hiệu quả các mối nguy an toàn thực phẩm. Năm 2013, song song với việc phát triển sản xuất các mặt hàng phụ trợ cho ngành công nghiệp thực phẩm, công ty quyết định đầu tư xây lắp hệ thống dây chuyền công nghệ hiện đại, khép kín, sản xuất mặt hàng miến dong, bún gạo, mỳ gạo, miến khoai tây, miến điện bảo

## Introduction

Minh Duong Food Joint Stock Company was established in the 90s of the 20th century on the foundation of converted cooperative union model. Since 2000, Minh Duong has officially changed its business model into a joint stock company under Business license no.0303000001 issued on 18/01/2000 by Department of Planning and Investment of former Ha Tay Province (now is Hanoi Department of Planning and Investment). At the moment the company is operating in multi business sectors.

After more than 25 years of continuous development, Minh Duong has become a leading brand in the field of supplying auxiliary materials for food production industry. The company has been complimented the First Class, Second Class, Third Class Labor Medal and the National Quality Award for 2007, 2008, 2009, 2014, 2016. In 2012, the company replaced Quality control system ISO 9001:2000 and Hazard analysis and critical control points (HACCP) CODE: 2003 with Quality Management System ISO 22000:2005, to ensure all products under Minh Duong could satisfy the food safety standard, as well as to guarantee maximum and effective control over food safety threats. In 2013, together with the continuation of supplies of auxiliary materials for food production industry, Minh Duong decided to invest in installing a modern, self-contained production line of consumer foodstuff for products, such as: edible canna noodle, rice vermicelli, potato vermicelli, etc.



# SẢN PHẨM TIÊU DÙNG

## Consumer Product



### Miến Điển Bảo 1 | Dien Bao 1 vermicelli

Miến Điển Bảo 1 được sản xuất chủ yếu từ các hạt tiểu mạch – loại hạt chứa nhiều chất dinh dưỡng có lợi cho cơ thể. Miến Điển Bảo 1 không những giữ nguyên được hương vị truyền thống mà còn được cải tiến chất lượng tạo ra sợi miến dai hơn, giòn hơn chinh phục người tiêu dùng qua lần đầu trải nghiệm. Miến Điển Bảo 1 dễ dàng chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn, đặc biệt là nấu và ăn lẩu mà không cần ngâm rửa.

*Dien Bao 1 vermicelli is mainly made from kernel which are rich in beneficial nutrients for the body. This product not only keeps the traditional flavor but also has its quality improved for a more retentive, brittle conquering the consumer through their first experience. Dien Bao 1 vermicelli is very easy to cook into different delicious dishes, especially suitable to hotpot without soaking.*



#### Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 400g / Packing 400g
- Đóng gói 250g / Packing 250g

#### Quy cách đóng thùng / Barrel

- 25 gói x 400g / 25 Packs x 400g
- 40 gói x 250g / 40 Packs x 250g



### Cooking Directions

Suitable for making dishes with vermicelli like stir-fried vermicelli, cooked vermicelli. Even more delicious when adding in hotpot



## Miến Điển Bảo 5 | Dien Bao 5 vermicelli

Miến Điển Bảo 5 được sản xuất từ những nguyên liệu có lợi cho sức khỏe người sử dụng. Ngoài thành phần tinh bột dong, miến còn được bổ sung thêm các loại tinh bột giàu năng lượng như: bột khoai tây, bột đậu Hà Lan, bột bắp đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, hoàn toàn có thể thay thế miến dong. Miến Điển Bảo 5 chính là giải pháp cho những người yêu các món ăn từ miến nhưng lo sợ cảm giác thiếu năng lượng và cồn ruột. Miến Điển Bảo 5 có thể dùng ngay khi nấu mà không cần ngâm rửa.

*Dien Bao 5 vermicelli is made from 5 types of ingredients that are good for health of consumers. Containing arrowroot powder and being supplemented with other energy-rich starches such as: potato flour, pea flour, corn starch, this product totally ensures adequate nutrients and even replaces edible canna noodle. Dien Bao 5 vermicelli is a perfect solution for those who love vermicelli dishes but feel worry about energy shortage and hunger.*



### Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 400g / Packing 400g
- Đóng gói 250g / Packing 250g

### Quy cách đóng thùng / Barrel

- 25 gói x 400g / 25 Packs x 400g
- 40 gói x 250g / 40 Packs x 250g



## Cooked Dienbao 5 Vermicelli with chicken

### Ingredients:

Edible canna noodles: 200g, Delicious chicken's thighs: 2, Shiitake mushroom, black mushroom: 5, Bunching onion, Vietnamese cilantro: 100g, Dried bamboo shots: 100 g, Ordinary seasoning

### Directions:

Step 1: Soak black mushroom, Shiitake mushroom, dried bamboo shots in hot water for some times, wash, and then remove the leg of mushroom and cut into small pieces, remove the driest part of dried bamboo shots, cut into small pieces.

Step 2: Soak vermicelli in cold water for them to be soften and cut into section.

Step 3: In the pan with hot oil, add fried onion to fry, add Shiitake mushroom, black mushroom to stir-fry, next, add dried bamboo shots to stir-fry as well, add 1 teaspoon of soup powder.

Step 4: Wash chicken's thighs with diluted salt water, put in the pot for well boiled, and then take out to let them drain. Shred chicken's meat and put in the pan for stir-frying with the combination of Shiitake mushroom, black mushroom. As for the broth, heat in low fire with some soup powder, seasoning powder to suitable with your taste, and then add Shiitake mushroom, black mushroom to boil for 2-3 minutes.

Step 5: Scald vermicelli in boiled water or put straight in the broth, and then take them out, place chicken's meat, onion cut into small pieces, black mushroom, sour bamboo shots. And then slowly pour the broth into. It is delicious when served hot.

## Miến Điển Bảo 8 | Dien Bao 8 vermicelli

Điển bảo 8 được sản xuất chủ yếu từ đậu xanh kết hợp các thành phần ngũ cốc khác như: lúa mì, bắp, đậu hà lan và dong riêng, khoai lang, khoai tây. Trong ngũ cốc có chứa các vitamin: A,B,D,E cùng các khoáng chất như: Calci, photpho, magie, kẽm, sắt rất tốt cho xương, tim mạch còn có tác dụng chống lão hóa. Qua công nghệ hiện đại các nguyên liệu đã tạo ra những sợi miến dai, giòn, mượt mang hương thơm đặc trưng các nguyên liệu từ thiên nhiên. Miến Điển Bảo 8 thuận tiện, dễ dàng chế biến mà không cần ngâm rửa trước.

*Dien Bao 8 vermicelli is mainly made from green bean powder combined with other cereal ingredients such as wheat, corn, peas and ramie, sweet potato and potato. Cereals contain the vitamins A, B, D, E and minerals such as calcium, phosphorus, magnesium, zinc, iron which are good for bones, cardiovascular and also useful for anti-aging. Through modern technology, the raw materials have been processed to create retentive, brittle and smooth vermicelli threads remaining typical flavor of natural materials. Dien Bao 8 vermicelli is convenient, easy to cook without prior soaking.*



### Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 400g / Packing 400g
- Đóng gói 250g / Packing 250g

### Quy cách đóng thùng / Barrel

- 25 gói x 400g / 25 Packs x 400g
- 40 gói x 250g / 40 Packs x 250g



## Stir-fried Dienbao 8 Vermicelli with Seafood

### Ingredients:

Giant tiger prawn (200gr), Squid (200gr), Dienbao 8 Vermicelli (250gr), King oyster mushroom, Minced garlic (2 teaspoon), Carrot (1), Onion (1), Da Lat Chili (1), Chili sauce, ground pepper, Oil, seasoning powder, oyster flavored sauce

### Directions:

Wash and then soak noodles in warm water for 3-5 minutes, rinse in cold water. Cut the noodles into long section of 8 cm long and let them drain. Wash and peel shrimps, remove the black line on the back of shrimps. Preliminary process squid, wash and cut into small slices. Wash and slices carrot, green pepper into strips. Peel and wash onion, cut along the line between the poles. Wash King oyster mushroom, shred into small pieces. And then, put mushroom for slightly stir-frying, adjust the seasoning to your taste. Put carrot, squid and shrimps into boiled water to scald slightly and take out to let them drain

### Stir-fried noodles:

**Stir-fried ingredients, seafood:** Put small minced onion and garlic into pan with hot oil to fry and then add squid, shrimps, mix well, and then put carrot, onion and chili, mix well, add some seasoning powder.

**Stir-fried noodles:** Put small minced onion and garlic into pan with hot oil to fry and then add about 2 teaspoon of cool water into the pan, add noodles to stir-fry for about 2 minutes. Add squid and shrimps, carrot, onion and chili to stir-fry. Add 1 small teaspoon of seasoning powder, 2 teaspoon of oyster flavored sauce, 1 teaspoon of chili sauce and 1 small teaspoon of ground pepper. Then, add King oyster mushroom to stir-fry for 2 minutes and you have completed the Stir-fried Vermicelli with seafood

## Miến Dong | Edible canna noodle

Miến Dong là thực phẩm truyền thống được nhiều người yêu thích bởi vị thanh mát, dễ ăn và không chứa nhiều đạm nên thích hợp với những người ăn kiêng và người bị bệnh tiểu đường. Miến Dong Minh Dương được làm trên công nghệ hiện đại, quy trình khép kín tạo ra sản phẩm xanh, lành mạnh và đảm bảo VSATTP.

*Edible canna noodle is a traditional food that people take much favourite for because of its fresh taste, easy-to-eat taste and low protein content so that this product is considered especially suitable for dieters and people with diabetes. Minh Duong edible canna noodle is made on modern technology, closed process to ensure green, healthy and food hygiene & safety products.*

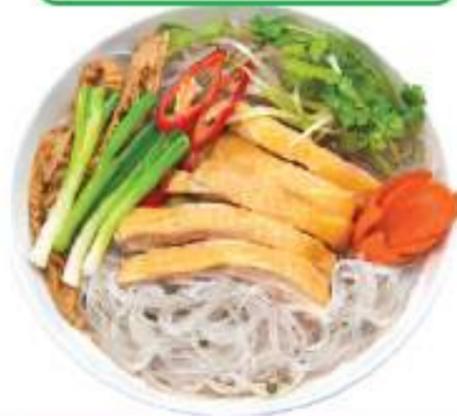


Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 200g / Packing 200g
- Đóng gói 500g / Packing 500g

Quy cách đóng thùng / Barrel

- 10 gói x 500g / 10 Packs x 500g
- 20 gói x 500g / 20 Packs x 500g
- 25 gói x 200g / 25 Packs x 200g



## Miến khoai tây | Potato vermicelli

Miến khoai tây được sản xuất từ 100% tinh bột khoai tây nên sợi miến dai, trắng, mượt và có vị thơm ngon đặc trưng. Khoai tây không những bổ sung hàm lượng Protein, Vitamin A,B,C giúp chống lão hóa, tăng cường miễn dịch, chống ung thư mà còn rất tốt cho người béo phì và người bị bệnh tim mạch. Sản phẩm dễ dàng chế biến với các cách khác nhau nhưng đặc biệt phù hợp với xào và ăn lẩu.

*Potato vermicelli is made from 100% potato starch which creates more retentive, whiter and smoother threads for an absolutely delicious taste. In addition to protein, vitamin A, B, C supplement, anti-aging, immune enhancement, and anti-cancer, potato is truly good for obese and people with cardiovascular diseases. This product is easy to cook into tremendous dishes and especially suitable to fried cook and hotpot.*



Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 180g / Packing 180g

Quy cách đóng thùng / Barrel

- 30 gói x 180g / 30 Packs x 180g



## Vegetarian stir-fried vermicelli

### Ingredients:

150g Edible canna noodles, 80g Black mushroom, 100g bean sprout, 80g dried bamboo shots, Pickled Mustard Greens, scallion, coriander, 1 carrot, chili, fried onion. Seasoning powder, fish sauce, pepper powder.

### Directions:

Soak dried bamboo shots overnight, wash thoroughly, boil and tear into shreds. Soak black mushrooms to make them expand, cut into slices. Shave carrot into strips. Cut scallion, coriander into small chunk. Soak edible canna noodles briefly in cold water then scald in boiled water, let them drain. Chop fried onion into small pieces and then fry, put bamboo shots first into the pan to stir-fry with 1 teaspoon of seasoning powder and then in turn put black mushroom, pickled mustard greens, mix well, stir-fry and add edible canna noodles, add 1 teaspoon of oil, cook with high heat, season with fish sauce.

Add carrot, scallion, coriander, chili, and finally, when turning off the stove, add bean sprout, mix well.

Serve in dish, sprinkle pepper powder on top, eat when hot.

## Cooking Directions

Suitable for making dishes with vermicelli like stir-fried vermicelli, cooked vermicelli. Even more delicious when adding in hotpot



## Miến khoai lang | Sweet potato vermicelli

Miến khoai lang dai, giòn, thơm đậm vị được sản xuất từ 100% tinh bột khoai lang sẽ cho khách hàng cảm nhận mới về miến. Khoai lang còn bổ sung hàm lượng Protein, Vitamin A,B,C,D giúp chống lão hóa, tăng cường miễn dịch, tốt cho xương, chống ung thư; rất tốt cho người béo phì và người bị bệnh tim mạch. Sản phẩm dễ dàng chế biến với các cách khác nhau nhưng đặc biệt phù hợp với các món trộn lạnh, xào và ăn lẩu.

*Being made from 100% sweet potato starch, sweet potato vermicelli with retentive, brittle thread and strong flavor well brings customers a new sense of vermicelli. Besides, sweet potatoes which contain protein, vitamins A, B, C, D to prevent aging, enhance immunity are also good for bone, anti-cancer and extremely good for obese people and people with heart diseases.*



### Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 500g / Packing 500g
- Đóng gói 300g / Packing 300g

### Quy cách đóng thùng / Barrel

- 20 gói x 500g / 20 Packs x 500g
- 30 gói x 300g / 30 Packs x 300g



## Mixed sweet potato vermicelli

**Ingredients:** Pork, Tomatoes, onions, garlic, Scallion, carrot, bean sprout, Tapioca starch, butter, oil, seasoning powder, salt, mononatri glutamat, Minh Duong Sweet Potato Vermicelli

**Directions:** Preliminary processing of Minh Duong Sweet Potato Vermicelli: Soak the vermicelli in cold water for 10 minutes. Boil the water, add vermicelli to boil for 5 minutes until the vermicelli are soft, cannot feel the core when eating. Then take out the vermicelli, rinse in cold water. Rinse again in warm water and then let them dry

**Making the sauce:** Minced pork. Fried onion, onion peeled and finely chopped. Tomato boiled thoroughly, peeled and finely grinded. - Heat the pan, add one teaspoon of oil, one teaspoon of butter, fry onion and garlic, add grinded tomato into the pan. Add minced meat and stir with sauce. - Add a little water, 2 teaspoon of seasoning powder into the pan and boil for 3 minutes, adjust the seasoning to your taste, then turn off the stove

**Preliminary processing of vegetables:** Onions slice into small pieces, carrot slice into strips and scald in boiled water. And then marinate in some spices, mix well and leave for some minutes to soak thoroughly

**Presentation and enjoy:** Place processed sweet potato vermicelli into dish, put vegetables. Put sauce on top. Mix well and enjoy

## Bún Gạo (Bún tươi) | Rice vermicelli (Fresh vermicelli)

Bún gạo là thực phẩm quen thuộc trong các gia đình Việt, tuy nhiên việc bảo quản lại rất hạn chế. Bằng công nghệ hiện đại, khép kín, công ty CPTP Minh Dương cho ra đời sản phẩm bún gạo được sản xuất 100% từ gạo, không chứa bất kỳ chất phụ gia hay chất bảo quản. Chỉ với 3 – 5 phút sơ chế quý khách đã có được sợi bún tròn, mượt, thơm ngon, không có vị chua và an toàn. Với bún gạo Minh Dương, việc sử dụng và bảo quản bún trở nên dễ dàng và đơn giản hơn bao giờ hết.

*Rice vermicelli is a familiar food in Vietnamese families but it is a limited storage product also. By modern and closed technology, Minh Duong Foodstuff JSC has launched rice vermicelli made from 100% rice without any additives or preservatives. Spending only 3-5 minutes of preliminary process, you will get a round, glossy and delicious vermicelli without sour taste for food hygiene and safety. With Minh Duong rice vermicelli, the usage and storage become easier and simpler than ever.*

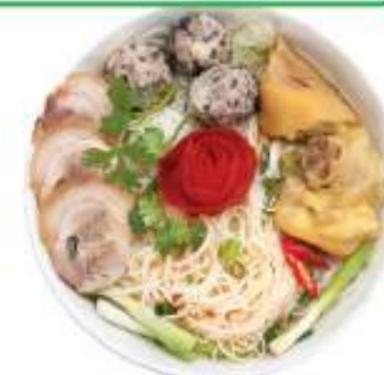


### Quy cách đóng gói/ Packing

- Đóng gói 500g / Packing 500g
- Đóng gói 300g / Packing 300g

### Quy cách đóng thùng / Barrel

- 20 gói x 500g / 20 Packs x 500g
- 40 gói x 300g / 40 Packs x 300g



## Vermicelli Noodles with Dracontomelon

**Ingredients:** 500g pork ribs, 200g lean pork paste, 1 tomato, 1 teaspoon salt, ½ teaspoon mononatri glutamat Fish sauce, scallion, fried onion, Minh Duong rice vermicelli

### Directions:

- Clean the pork ribs by boiling in a pot with 1 teaspoon of salt. Bring to a boil then turn off the stove, take out the ribs and remove them of meat crumbs and dirty foam.
- Lean pork paste slice into strips, tomato peels and cuts into small pieces
- Place the pot on the stove, put oil with chopped fried shallot into, and then put pork ribs, lean pork paste, tomato into the pot, stir well with a teaspoon of salt
- Add water into pot to fill all the above ingredients, low heat until the ribs are cooked through and soft, adjust the salinity to your taste. Turn off the stove.

### Minh Duong Rice Vermicelli size 0,8mm:

- Noodles put with cold water, boil for 2-3 minutes and then turn off the stove.
  - After 3-4 minutes, take out the noodles, rinsed with clean water, let drained
- Take the scalded Minh Duong rice vermicelli to a bowl, add chopped scallion and pour broth, add ribs and lean pork paste and enjoy. Can add chili powder if you can handle spicy hot.

## Mộc nhĩ khô | Blackmushroom

Mộc nhĩ khô là thực phẩm góp mặt thường xuyên trong các bữa ăn của người Việt. Đáp ứng nhu cầu thực phẩm sạch và thuận tiện trong chế biến, công ty CPTP Minh Dương đưa ra thị trường sản phẩm mộc nhĩ khô thái sợi. Mộc nhĩ được tuyển chọn kỹ càng, được thái sợi sẵn vỏ cùng tiện dụng, vị giòn thơm mang đến sự an tâm tuyệt đối cho quý khách hàng.

*Blackmushroom is a regular item in Vietnamese meals. In order to meet the demand of clean food and convenient processing, Minh Duong Foodstuff JSC has introduced fine-cut blackmushroom into the market. Blackmushroom is carefully selected and already fine-cut which gives extreme convenience, delicious crisp and absolute assurance to customers.*



Quy cách đóng gói/ Packing  
• Đóng gói 100g / Packing 100g

Quy cách đóng thùng / Barrel  
• 50 gói x 100g / 50 Packs x 100g



## Cooking Directions

Ngâm trong nước ấm khoảng 5 phút đến khi mộc nhĩ mềm, nở đều thì vớt ra rửa sạch. Chế biến thành các món theo sở thích, đặc biệt ngon nếu dùng với miến.  
Soak in warm water for 5 minutes until soft atrial position, hatch are then picked out clean. Processed into items of interest particularly if used in conjunction tasty vermicelli



# SẢN PHẨM PHỤ TRỢ Auxiliary Product



## Đường gluco | Syrup glucose - Maltose

**Nguyên liệu sản xuất:** Nước, Tinh bột ngũ cốc (tinh bột sắn), enzym

**Lĩnh vực ứng dụng:** Sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm: bánh kẹo, đồ uống, sản phẩm đóng hộp, nước ngọt, sản xuất đường Maltitol

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong thùng nhựa PP có lót bao PE hoặc bao PP có lót PE phù hợp tiêu chuẩn của Bộ y tế

**Khối lượng tịnh:** 25kg/thùng hoặc 100kg/bao

**Thời hạn sử dụng:** 03 tháng kể từ ngày sản xuất

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

**Ingredients:** Water, Cereal starch (cassava starch), enzyme

**Application fields:** Wider used as materials in the food processing industry, pharmaceutical, paper industry, manufacturing Maltitol sugar

**Packing:** The product is contained in PP plastic container lined with PE bag or PP bag lined with PE bag in accordance with the standards of the Ministry of Health

**Net weight:** 25kg/bag ; 100kg/ bag

**Date of expiry:** 03 months from the date of manufacture

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place



## Mạch nha bột | Maltodextrin

**Nguyên liệu sản xuất:** Tinh bột ngũ cốc (tinh bột sắn), enzym

**Lĩnh vực ứng dụng:** Sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm, dược phẩm, công nghiệp giấy

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong bao PE, bên ngoài bao PP có ép PE phù hợp theo tiêu chuẩn của Bộ y tế

**Khối lượng tịnh:** 20kg/thùng hoặc 25kg/bao

**Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

**Ingredients:** Cereal starch (cassava starch), enzyme

**Application fields:** Widely used as materials in the food processing industry, pharmaceutical, paper industry

**Packing:** The product is contained in PE bag, outer covering is PP bag with PE molding in accordance with the standards of the Ministry of Health

**Net weight:** 20kg/bag ; 25kg/ bag

**Date of expiry:** 12 months from the date of manufacture

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place



## Bột sữa dừa nguyên chất | Coconut milk powder

**Nguyên liệu sản xuất:** Nước cốt dừa, Maltodextrin

**Lĩnh vực ứng dụng:** Sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm: bánh kẹo, sữa, kem các loại...

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong túi PE, bên ngoài là thùng carton phù hợp theo tiêu chuẩn của Bộ y tế

**Khối lượng tịnh:** 18kg/ thùng

**Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp

**Ingredients:** Coconut milk, Maltodextrin

**Application fields:** Wider used as materials in the food processing industry: confectionery, milk, ice-creams

**Packing:** The product is contained in PE bags, outer covering is carton container in accordance with the standards of the Ministry of Health

**Net weight:** 18kg/ bag

**Date of expiry:** 12 months from the date of manufacture

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place, avoid direct sunlight

## Bột kem không sữa | Non - dairy creamer

**Nguyên liệu sản xuất:** Dầu thực vật, Maltodextrin

**Lĩnh vực ứng dụng:** Sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong bao PE, bên ngoài bao KPK phù hợp tiêu chuẩn của Bộ y tế

**Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Khối lượng tịnh:** 20kg/ bao

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

**Ingredients:** Vegetable oil, Maltodextrin

**Application fields:** Widely used as materials in the food processing industry

**Packing:** The product is contained in PE bags, outer covering is KPK bags in accordance with the standards of the Ministry of Health

**Date of expiry:** 12 months from the date of manufacture

**Net weight:** 20kg/ bag

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place



## Đường Glucoza tinh thể | *Crystal Glucoza*

**Nguyên liệu sản xuất:** Tinh bột ngũ cốc (tinh bột sắn), enzym

**Lĩnh vực ứng dụng:** Sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm (sản xuất bánh kẹo, đồ uống, tăng độ ngọt cho mật ong...), công nghiệp dược

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong bao PE, bên ngoài bao PP có ép PE phù hợp tiêu chuẩn của Bộ y tế

**Khối lượng tịnh:** 0.5kg/ gói; 1kg/ gói; 25kg/ bao

**Thời hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

**Ingredients:** Cereal starch (cassava starch), enzyme

**Application fields:** Wider used as materials in the food processing industry (manufacturing confectionery, beverages; increasing the sweetness of honey...), the pharmaceutical industry

**Packing:** The product is contained in PE, outer covering is PP bag with PE molding accordance with the standards of the Ministry of Health

**Net weight:** 0.5kg/ bag; 1kg/ bag; 25kg/ bag

**Date of expiry:** 24 months from the date of manufacture

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place



## Protein từ gạo | *Gluten*

**Nguyên liệu sản xuất:** Gạo

**Lĩnh vực ứng dụng:** Làm thức ăn trong chăn nuôi, cho ăn trực tiếp theo nhu cầu hoặc làm nguyên liệu trong thức ăn chăn nuôi

**Đóng gói:** Sản phẩm được chứa trong bao PE chuyên dùng bên ngoài là bao PP

**Thời hạn sử dụng:** 12 tháng

**Khối lượng tịnh:** 20kg/thùng, 25kg/thùng, 50kg/ thùng

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

**Ingredients:** Rice residue

**Application fields:** Used as animal feed, direct feeding on demand or as a material in animal feed

**Packing:** The product is contained in PE bag with outer covering is PP bag

**Date of expiry:** 12 months from the date of manufacture

**Net weight:** 20kg/ bag; 25kg/ bag; 50kg/ bag

**Maintenance:** Maintain in dry, cool place, avoid direct sunlight

