



CÃ'NG TY Cá» PHÁ'N KINH DOANH THÁ»IY Há'ci Sá'cn SẢ i GÃ'N

CÃ'ng ty Cá»• phá'šn Kinh Doanh Thá»şy Há'ci Sá'cn SẢ i GÃ'N

KhÃ' cÃ; rÃ' phi

MÃ' tá'đ, hÆ'á»ng dá'«n sá»- dá»şng: 1. ThÃ nh phá'šn: **CÃ; RÃ' phi (90%), muá'ı i-á'ı** (muá'ı, kali iodat).

2. Quy trÃ-nh sá'cn xuá'şyt: NguyÃn liá»ştu â' sÆ; chá'ç - tá'cm Æ'á»p â' sá'şy â' IÃ m nguá'™ı â' Ä'Ã'ng gÃ'ı â' bá'đo quá'đn.

3. Bá'đo quá'đn: á'şz nhiá»ştt Ä'á'™ 0-5Ã°C trong ngÃfn má'ıt tá»ş lá'jnh hoá'c á'şz nhiá»ştt Ä'á'™ -18Ã°C (sá'cn phá'cm nÃ'n sá»- dá»şng há'çt trong vÃ'ng 7 ngÃ y sau khi má'ş miá»şng tÃ'i).

4. HÆ'á»ng dá'«n sá»- dá»şng: Sá'cn phá'cm cÃ' thá'ş Ä'Æ'á»ç chá'ç biá'çn theo cÃ'ch truyá'«n thá'şng nhÆ' chiÃ'n, sá'ıt chÃ't dá'şm hoá'c chá'şm vá»ı nÆ'á»c má'ım me hoá'c trá'™n dÆ'a leo, xoÃ i,â'ı.

5. NSX, HSD: Xem trÃ'n bao bì.

LÆ'u Ä'½: KhÃ'ng sá»- dá»şng sá'cn phá'cm há'çt há'jnh hoá'c cÃ' hiá»şn tÆ'á»ng IÃ'n má'ı'c.

Ä Ä Ä Ä CÃ; rÃ' phi IÃ má'™t loá'j cÃ; phá'« biá'çn cá»şa vÃ'ng sÃ'ng suá'ı, ao há'ı, cÃ' hÃ m IÆ'á»ng protein cao. Trong thá'ıt cÃ; rÃ' phi giÃ u khoÃ'ng, Ä-t má'ı, IÆ'á»ng Ä'á'ım vá'«a phá'đi, thá'ıt cÃ; rÃ' phi cÃ' vá'«ngá'ıt bÃ'i, tÃ-nh bÃ-nh, khÃ'ng Ä'á'™c, cÃ' tÃ'ç dá»şng bá'ıi bá'«cÆ; thá'şf.

Ä Ä Ä Vá»ı má'şc tiÃ'au APT luÃ'n luÃ'n hÆ'á»ng Ä'á'çn IÃ tá'jo nÃ'n nhá'şng sá'cn phá'cm an toÃ n, chá'şyt IÆ'á»ng, cung á'«ng cho NgÆ'á»ı tiÃ'au dÃ'ng Viá»ştt Nam nhá'şng sá'cn phá'cm Ä'á'şy Ä'á'ş dinh dÆ'á»ng tá'« nguá'«n thá'şy há'ci sá'cn. Sá'cn phá'cm cÃ; rÃ' phi cá»şa APT Ä'Æ'á»ç nuÃ'ı bÃ' vá»ı IÆ'u IÆ'á»ng nÆ'á»c chá'şy liÃ'n tá'şc sá'½ giÃ'p cÃ; duy trÃ-n má'«c

Ä'á»™ thá»p vá»• chá»t bÄ©o vÄ calo nhÆ°ng Ä'á»m bá»o IÆ°á»Æng protein cá»n thiá»t Ä'á»f nuÄ'í dÆ°á»ing tá» bÄ o vÄ mä' cÆi thá»f phÄit triá»fn khá»e má»inh, giÄ°p giá»m má»c cholesterol vÄ má»c chá»t bÄ©o trung tÄ-nh do Ä'Ä³ nÄ³ sá»½ giÄ°p kiá»fm soÄit má»c cholesterol trong cÆi thá»f con ngÆ°á»i.

Ä Ä Ä KhÄ' cÄj rÄ' phi APT Ä'Æ°á»Æc sá»n xuá»t tá» « ná»ng con cÄj tÆ°Æji nhá»t, khá»e má»inh nhá»t, sá»n xuá»t theo quy trÄ-nh kÄ©p kÄ-n 100%, giÄim säit chá»t chá»½ theo há»t thá»ng HACCP, Ä'á»m bá»o há»p vá»t sinh, an toÄ n thá»c phá»m. KhÄ' cÄj Ä'ÄÆ Ä'Æ°á»Æc lá»c bá»• xÆ°Æjng, tá»m Ä°á»p vá» «a vá»«, khÄng quÄj má»n, Ä°c biá»t, sá»n phá»m Ä'Æ°á»Æc phÆji sá»y trong tá»§ kÄ-n vá»i nhiá»t Ä'á»™ phÄ' há»p nÄn khi Äfn sá»½ cho vá»« thÆjm tá»± nhiÄn, vá» «a miá»tng, thá»t cÄj má»m má»ji, chá»t biá»n Ä'Æ°á»Æc nhiá»u mä»n ngon nhÆ° khÄ' cÄj rÄ' phi nÆ°á»ng, khÄ' cÄj rÄ' phi chiÄn má»m me, gá»i xoÄ i khÄ' cÄj rÄ' phi,â€!

HÄy vÄ o bá»p cÄ1ng APT FOODS vá»i sá»n phá»m khÄ' cÄj rÄ' phi APT chá»t IÆ°á»Æng, thÆjm ngon - **BÄ- quyá»t cá»§a Má» cho bá»a cÆjm ngon!**

[ThÄng tin ngÆ°á»i bÄjn hÄ ng](#)

Add comment Name (required) E-mail (required, but will not display) Website Notify me of follow-up comments

Refresh

[Send](#) [Cancel](#)

[JComments](#)