



CÃ'NG TY Cá» PHÁ»N KINH DOANH THÁ»IY HÁ»I SÁ»N SÃ i GÃ»N

CÃ'ng ty Cá»• phá»n Kinh Doanh Thá»şy Há»i SÁ»N SÃ i GÃ»n

KhÃ' cÃ; bá»'ng cÃ;n bung

MÃ' tá»ş, hÆá»ng dá»n sá»- dá»ng: 1. ThÃ nh phá»n: **CÃ; bá»'ng (97%), muá' i i-á't (muá' i, kali iodat), Ä'Æá»ng.**

2. Quy trÃ-nh sá»n xuá»t: NguyÃn liá»tu â» sÆ; chá» - tá»m Ä'á»p â» sá»y â» IÃ m nguá»™i â» nÆá»ng cÃ;n â» Ä'Ãng gÃ»i â» bá»o quá»n.

3. Bá»o quá»n: á»ž nhiá»t Ä'á»™ 0-5Ä°C trong ngÃfn má»t tá»ş lá»nh hoá»c á»Ÿ nhiá»t Ä'á»™ -18Ä°C (sá»n phá»m nÃn sá»- dá»ng há»t trong vÃ»ng 7 ngÃ y sau khi má»Ÿ miá»ng tÃ»i).

4. HÆá»ng dá»n sá»- dá»ng: Ä, n liá»n.

5. NSX, HSD: Xem trÃn bao bì.

LÆu Ä½: KhÃ'ng sá»- dá»ng sá»n phá»m há»t há»n hoá»c cÃ³ hiá»n tÆá»ng IÃn má»c.

Ä Ä Ä Ä Theo má»™t sá' nghiÃn cá»u cho thá»y, cÃ; bá»'ng giÃ u protein, Ä-t chá»t bã»o, giÃ; trá»« dinh dÆá»ng trong 100g cÃ; bá»'ng khoá»ng 15.8g Ä'á»m, 800mg chá»t bã»o, hÃ m IÆá»ng canxi vÃ phospho tÆÆ;ng Ä'á»i cao (17mg canxi, 181g phospho) IÃ thá»±c phá»m rá»t tá»t cho ngÆá»i bá»« suy nhÆá»c cÆ; thá»f, chÃn tay yá»u má»i, ho suy»...n, tiÃu hÃ»a kÃ»m. Nhá»t IÃ trong cÃ; bá»'ng cÃ³ chá»a IÆá»ng collagen rá»t phong phÃ» nÃn cÃ³ tÃ;c dá»ng tá»ng cÆá»ng sá»c khá»e vÃ IÃ m Ä'á»p, Ä'á»c biá»t IÃ½ tÆá»Ÿng Ä'á»p da cá»şa chá»« em phá»y ná»™. Ä, n cÃ; bá»'ng thÆá»ng xuyÃn sá»½ IÃ m giá»m cÃ;c vá»n Ä'á»• nhÆ» tÃ»c khÃ' rá»ng, da khÃ', Ä'á»su cÃ³ gÃ uÃ! NgoÃ i ra, trong cÃ; bá»'ng cÃ»n chá»a sá»t khoá»ng 800Äµg/100g cÃ; bá»'ng, sá»t cÃ³ vai trÃ² quan trá»ng trong viá»c tá»ng há»p hemoglobin (huyá»t sá»c tá») â» IÃ; chá»t vá»n chuyá»fn oxy cho cá»c tá»c bã»o trong cÆ; thá»f.

Â Â Â Vá»i chá»t IÆ°á»Eng Ä°á»m bá»o tá» « nguá»“n nguyÄ°n liá» ÷u sá»ich tá» « cÄ°i bá»ng Ä°á»n quy trÄ°nh chá» biá»n khÄ°p kÄ°n theo tiÄ°u chuá»n HACCP, kiá»fm soÄ°t chá»t chá»½ nguyÄ°n liá» ÷u Ä°á»su vÄ° o vá» cá»m quan vÄ° thá»m tra Ä°á»nh ká»³ cÄ°ic chá»%o tiÄ°u vi sinh, hÄ°a IÄ°½, sau khi cÄ°i Ä°Æ°á»Æc fillet vÄ° tá»m Ä°Æ°á»p gia vá» hoÄ°n chá»%nh, ghÄ°p Ä°Ä°i cho Ä°á»§ sá» IÆ°á»Eng, cÄ°i sá»½ Ä°Æ°á»Æc Ä°Æ°á»Æc sá»y 3 phÄ°t á»Ý nhiá»tt Ä°á»™ 160, sau Ä°Ä° Ä°Æ°á»Æc qua má»y cÄ°in bung. CÄ°ng nghá» ÷ nÄ° y IÄ°m cho thÄ° nh phá»m Ä°Æ°á»Æc khÄ° tÆ°i, giÄ°n dai há»p dá»n vÄ° cÄ°ng. Tá»ng thá» cÄ°i Ä°Æ°á»Æc xÄ° tÆ°i má»m, sau khi cho vÄ° o miá» ÷ng cá»m nhá»n Ä°Æ°á»Æc ngay vá» má»n ngá»t dai dai hÄ°a quyá»n, thá»t sá»± khÄ° cÆ°á»ng lá»i nhá»ng miá»n ng tiá»p theo.

Â Â Â KhÄ° cÄ°i bá»ng cÄ°in bung cá»sa APT IÄ° sá»n phá»m rá»t tiá»n dÄ°ng, gia Ä°Ä°nh cÄ°³ thá»f dÄ°ng vá» «a Ä°fn chÆ°i vá» «a hÄ°n huyÄ°n, cÄ°ic anh cÄ°³ thá»f vá» «a lai rai nhÄ°m nhi vá»i bia ngay khi cÄ°³ khÄ°ch Ä°á»™t xuá»t, ä°i vÄ° sá»n phá»m Ä°Æ°á»Æc Ä°fn ngay khÄ°ng cá»n chá» biá»n lá»i.

HÄ°y vÄ° o bá»p cÄ°ng APT FOODS vá»i sá»n phá»m khÄ° cÄ°i bá»ng cÄ°in bung APT chá»t IÆ°á»Eng, thÆ°m ngon - BÄ°- quyá»t cá»sa Má»¹ cho bá»a cÆ°im ngon!

[ThÄ°ng tin ngÆ°á»i bá»n hÄ°ng](#)

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

Refresh

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

82

com_virtuemart

[JComments](#)