



CẢ"NG TY Cá»" PHÁ"N KINH DOANH THÁ»!Y HẢ" CI SẢ" CN SẢ" €I GẢ" N

CẢ"ng ty Cá»• phá"n Kinh Doanh Thá»şy HẢ"ci SẢ"cn SẢ" i GẢ"n

HẢ" cá"£o thá»t APT

MẢ" tá"£, hẢ"á»ng dá"«n sả»- dá»şng: 1. ThẢ"nh phá"şn: Bá»™t nẢ"şng, bá»™t gá"jo, thá»t heo(20%), cẢ" basa, cẢ" rá»t, cá»ş sả"n, hẢ"nh, tá»i, muá»i, tiẢ"u, Ả"Ả"á»ng,...

2. Quy trẢ"nh sả"cn xuá»t: NguyẢ"n phá»ş liá»şu â"« xá»- IẢ"½ â"« xay chá"£/quá"t â"« khuá»şy bá»™t/cẢ"jn bẢ"nh - cẢ"n/Ả"á»nh hẢ"nh â"« há»şp â"« IẢ"m nguá»™i â"« IẢ"n khuẢ"n â"« cá»şp Ả"Ả"ng â"« Ả"Ả"şng gẢ"ş â"« bá"£o quá"£n.

3. Bá"£o quá"£n: á»ş nhía»ştt Ả"á»™ -18Ả"°C hoá"£ trong ngẢ"şn Ả"á»• tu%o la£nh.

4. HẢ"á»ng dá"«n sả»- dá»şng: KhẢ"ng cá"şn rẢ"Ả"Ả"ng, luá»™c trong nẢ"á»c nẢ"şng nhía»ştt Ả"á»™ 90-95Ả"°C, thá»i gian 7-8 phẢ"t hoá"£ chiẢ"n trong dá"şu sẢ"i á»ş nhía»ştt Ả"á»™ 170Ả"°C thá»i gian 5-6 phẢ"t, cẢ"ş thá»f dẢ"ng IẢ"m Ả"iá»şm tẢ"şm buá»i sẢ"şng, mẢ"şn khai vá»t, â"«!

5. NSX, HSD: Xem trẢ"n bao bì£.

LẢ"u Ả"½: KhẢ"ng sả»- dá»şng sả"cn phá"şm Ả"Ả"£ quẢ"ş há"şn sả»- dá»şng.

Ả" á"«nẢ"şng cao chá»ştt IẢ"á»£ng sả"cn phá"şm, vẢ"şá»c khá»e cuá»™c sả»'ng cá»™ng Ả"á»"ngá»£, Ả"Ả"ş IẢ" phẢ"şşng chẢ"şm mẢ" APT luẢ"şn luẢ"şn hẢ"á»ng Ả"á»şn Ả"á»ş tá"jo nẢ"şn nhá»şng sả"cn phá"şm an toẢ"n, chá»ştt IẢ"á»£ng, cung á»şcşng cho NgẢ"á»i tiẢ"u dẢ"ng Viá»ştt Nam nhá»şng sả"cn phá"şm Ả"á»şy Ả"á»şş dinh dẢ"á»şng tá»« nguá»"n thá»şy há"£i sả"cn.

Sả"cn phá"şm cá»şa APT Ả"Ả"á»£c kiá»şm soẢ"ştt nghiẢ"şm ngá"t tá»« khẢ"şu nguyẢ"n liá»şu cho Ả"á»şn thẢ"nh phá"şm Ả"Ả"ng quy trẢ"nh quá"£n IẢ"½ chá»ştt IẢ"á»£ng GMP, SSOP, HACCP, Ả"á»£m bá"£o truy xuá»ştt Ả"Ả"á»£c nguá»"n gá»c, khẢ"ng sả»- dá»şng chá»ştt bá"£o quá"£n. ThẢ"şşng hiá»ştt APT nhía»ştt nẢ"şm liá»şn Ả"Ả"á»£c bẢ"nh chá»şn HẢ"ng Viá»ştt Nam chá»ştt IẢ"á»£ng cao, HẢ"ng Viá»ştt Nam chá»ştt

lÆ°á»£ng cao chuá°©n Há»™i nhá°-p, thuá»™c nhÃ³m sá°£n phá°©m chá»§ lá»±c vÃ tiÃ³u biá»fu cá»§a ThÃ nh phá»',.â€!

HÃj cá°£o thá»t cá»§a APT, phá°£n nhÃ£n Ä'Æ°á»£c chá°¿ biá°¿n tá»« thÃ nh phá°£n chÃ-nh bao gá»m thá»t heo ká°¿t há»£p cÃ'ng cÃ rá»t, cá»§ sá°n vÃ cÃjc loá°ji gia vá»(khÃjc tá°jo nÃ³n mÃ³n Äfn Ä'á°sy Ä'á»§ chá°¿t dinh dÆ°á»ng. NguyÃ³n liá»†u thá»t heo tÆ°Æji ngon Ä'Æ°á»£c quá°¿t má»n hÃ²a trá»™n cÃ'ng cÃjc loá°ji gia vá»(phá° há»£p, vÃ³n thÃ nh viÃ³n nhá»°, sau Ä'Ã³ Ä'Æ°á»£c bá»c bá»Yi lá»p bá»™t hÃj cá°£o dai thÆjm tá°jo thÃ nh nhá»ng chiá°¿c bÃjnh xinh xinh Ä'á°p má°t, Ä'Æ°á»£c há°¿p chÃ-n trÆ°á»c khi Ä'Ã³ng gÃ³i vÃ cá°¿p Ä'Ã'ng, bá°£o quá°£n theo Ä'Ã°ng quy trÃ-nh nÃ³n giá» Ä'Æ°á»£c Ä'á»™ tÆ°Æji ngon vÃ vá»(thÆjm Ä'á°-c trÆ°ng cá»§a nguyÃ³n liá»†u.

Sá°£n phá°©m HÃj cá°£o thá»t APT rá°¿t tiá»†n dÃ'ng, Ä'Æ°á»£c bá°£o quá°£n trong ngÃfn Ä'Ã'ng tá»§ lá°jnh, Ä'em rÃÄ Ä'Ã'ng khoá°£ng 5 phá°t chÃ°ng ta cÃ³ thá»f chiÃ³n, há°¿p hoá°-c luá»™c. Trong thá»i gian 10 phá°t bá°jn sá°½ mÃ³n Äfn thÆjm ngon tá»« lá»p bá»™t má»n bÃ³n ngoÃ i Ä'á°¿n lá»p nhÃ£n Ä'á°-m Ä'Ã bÃ³n trong tá°jo nÃ³n sá»©c há°¿p dá°«n khÃ'ng thá»f chá»i tá»« cho cÃjc thÃ nh viÃ³n trong gia Ä'Ã-nh. Vá»i mÃ³n Äfn ngon miá»†ng, vá»«a Ä'á°p má°t cÃ³ giÃj trá»(dinh dÆ°á»ng cao, thÃ-HÃj cá°£o thá»t APT thá°-t sá»± lÃ lá»±a chá»n tá»i Ä'°u cho bá»a Äfn sÃjng hÃ ng ngÃ y hoá°-c lÃ mÃ³n khai vá»(tuyá»†t vá»i cá»§a gia Ä'Ã-nh bá°jn.

Vá»i â€œChá°¿t lÆ°á»£ng - An toÃ n â€“ Há»£p khá°©u vá»(- GiÃj cá°£ cá°jnh tranhâ€œ,sá°£n phá°©m APT Ä'a dá°jng, rá°¿t phá° há»£p Ä'á»f cÃjc gia Ä'Ã-nh cÃ³ nhá»ng bá»a Äfn chá°¿t lÆ°á»£ng, há»£p vá»† sinh, khÃ'ng má°¿t thá»i gian chá°¿ biá°¿n, dá»... bá°£o quá°£n, giÃj cá°£ há»£p lÃ½, tiá»†n dÃ'ng cho bá»a sÃjng vÃ cá°£ bá»a chÃ-nh- LÃ **â€œBÃ- quyá°¿t cá»§a Má°i cho bá»a cÆjm ngon!â€œ**

[ThÃ'ng tin ngÆ°á»i bÃjn hÃ ng](#)

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

Refresh

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