



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

CÃ'ng ty Cá»• phá'ñn Kinh Doanh Thá'şy Há'ci Sá'cn SẢ i GẢ'ñ

KhÃ' cÃ; má'í

MÃ' tá'ş, hÆ'á»ng dá'«n sá»- dá»şng: 1. ThÃ nh phá'ñn: **CÃ; Má'í (90%), muá'í i-á'í (muá'í, kali iodat).**

2. Quy trÃ-nh sá'cn xuá'ş: NguyÃn liá»şu â'« sÆ; chá'ç - tá'cm Æ'á»p â'« sá'şy â'« IÃ m nguá»™i â'« Ä'Ã'ng gÃ'i â'« bá'şo quá'cn.

3. Bá'şo quá'cn: á»ş nhiá»ş Ä'á»™ 0-5Â°C trong ngÃfn má'ít tá»ş lá'jnh hoá'c á»ş nhiá»ş Ä'á»™ -18Â°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 cÃ³ thá'ş Ä'Æ'á»şc chá'ç biá'çn theo cÃ;ch truyá»ñ thá'şng nhÆ' chiÃ'n, sá'ş t chÃ't dá'şm hoá'c chá'şm vá»i nÆ'á»c má'm me hoá'c trá»™n dÆ'a leo, xoÃ i,â'í

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 cÃ³ hiá»şñ tÆ'á»şng IÃ'n má'í'c.

Ä' Ä' Ä' Ä' CÃ; má'í IÃ loá'j cÃ; biá»şfn, IÃ má'í™t trong loá'j há'ci sá'cn ngon, cÃ; sá'şng phÃ'cn bá'ş chá»ş yá'çu tá'j bá»• biá»şfn ThÃ;ji BÃ-nh DÆ'Æ;ng, biá»şfn Ä'á»«a Trung Há'ci, Ä'Ã'ng Bá'c cá»şa Ä'á'ji TÃ'şy DÆ'Æ;ngâ'í. CÃ'ñ á»ş nÆ'á»c ta thÃ- cÃ; má'í sá'şng rá'ci rá'ç á»ş khá'p cÃ;ç vÃ'ng biá»şfn trÃ'n cá'ş 3 miá»ñ nhÆ'ng nhiá»ñ•u nhá'şt IÃ á»ş biá»şfn miá»ñ Trung, nhá'şt IÃ á»ş tá»%nh BÃ-nh Thuá'-n.

Ä' Ä' Ä' CÃ; cÃ³ thá'ş t trá'ng, rá'şt chá'c vÃ khÃ'ng dai, thá'ş t ngá»ş, khÃ'ng cÃ³ má'íi tanh nÃ'n rá'şt dá»... Ä'fn. Chá»% cÃ³ Ä'ía»•u vá»i trá'ş nhá»• hay ngÆ'á»•i giÃ khÃ'ng nhá'şn Ä'Æ'á»şc xÆ'Æ;ng rÃfm thÃ- nÃ'n cá'cn thá'-n khi Ä'fn cÃ; má'í'.

Nhà»_ng nghiã³n cá»©u khoa há»•c Ä´Ä£ chá»©ng minh rá»±ng trong thá»t cÄ¡ má»i cÄ³ chá»©a rá»¥t nhiá»•u cÄ¡c thÄ nh phá»§n dinh dÆ°á»»ng trong Ä´Ä³ gá»m cÄ³ chá»¥t Ä´á»m chiá»¸m 27%, chá»¥t khÄ´ chiá»¸m 25,2%, acid bÄ©o Omega chiá»¸m 0,21% vÄ´ chá»¥t bÄ©o chiá»¸m 2,6%. ChÄ´nh nhá»• nhá»_ng thÄ nh phá»§n dinh dÆ°á»»ng nÄ y má» Ä´fn cÄ¡ má»i thÆ°á»•ng xuyÄ³n sá»½ giÄ³p cho cÆ¡ thá»f con ngÆ°á»•i chÄ³ng ta tÄ³ng cÆ°á»•ng sá»©c Ä´á»• khÄ³ng tá»t hÆ¡n, thÄ³c Ä´á»y khá»£ nÄ³ng há»¥p thá»¥ chá»¥t dinh dÆ°á»»ng, ngÄ³n ngá» «a tÄ´nh trá»ng bá»« khÄ´ má»t hay lÄ³o hÄ³a má»t á»Ý nhá»_ng ngÆ°á»•i thÆ°á»•ng xuyÄ³n tiá»¸p xÄ³c vá»i má»y tÄ´nh, Ä´iá»»n thoá»ji hay ngÆ°á»•i á»Ý Ä´á»™ tuá»•i trung niÄ³n. BÄ³n cá»³nh Ä´Ä³, thá»t cÄ¡ má»i lÄ´ má»™t trong loá»ji há»£i sá»£n chá»©a nhiá»•u axit amin, kho³ng chá»¥t vÄ´ cÄ¡c loá»ji vitamin nÄ³n cÄ³n giÄ³p tÄ³ng cÆ°á»•ng sá»©c khá»•e cá»§a rÄ³ng vÄ´ xÆ°Æ¡ng, lÄ´m giá»£m sá»± cÄ³ng thá»³ng, má»»t má»•i, lÄ´m giá»£m cholesterol, ngÄ³n ngá» «a viá»»c bá»« thiá»¸u má»ju, há»— trá»£ má»™t sá»» bá»»nh cÄ³ liÄ³n quan Ä´á»¸n tiÄ³u hÄ³a nhÆ° tiÄ³u chá»£y, tÄ³o bÄ³n, ngÄ³n ngá» «a cÄ¡c vá»¥n Ä´á»• cÄ³ liÄ³n quan Ä´á»¸n há»»t thá»§n kinh vÄ´ nhá»¥t lÄ´ Ä´iá»•u trá»« Ä´Æ°á»£c bá»»nh chüá»™t rÄ³t.

KhÄ´ cÄ¡ má»i cá»§a APT lÄ´ loá»ji cÄ¡ cá»§a vÄ³ng biá»fn BÄ´nh Thuá»-n, cÄ³ng quy trÄ´nh sá»£n suá»¥t khÄ³p kÄ´n theo tiÄ³u chuá»©n HACCP, Ä´á»£m bá»£o vá»»t sinh, an toÄ´n thá»±c phá»©m. KhÄ´ cÄ¡ má»i cá»§a APT Ä´á»¥t chá»¥t lÆ°á»»ng cao, cÄ¡ Ä´Æ°á»£c fillet vÄ´ lÄ´c há»¸t xÆ°Æ¡ng, phÆ¡i sá»¥y trong tá»§ kÄ´n vá»i nhiá»»t Ä´á»™ phÄ´ há»£p Ä´á»£m bá»£o Ä´á»™ khÄ´ phÄ´ há»£p nÄ³n vá»«n giá»_ Ä´Æ°á»£c Ä´á»™ tÆ°Æ¡i cá»§a cÄ¡, vá»« má»±n má»-n cá»§a biá»fn, vá»« ngá»•t thÆ¡m cá»§a má»i cÄ¡ hÄ³a quyá»»n tá»¸o nÄ³t Ä´á»c trÆ°ng trÄ³n vá»«, nhiá»•u dinh dÆ°á»»ng. Khi chá»¸ biá»¸n, cÄ³ thá»f nÆ°á»»ng nhá»¹ trÄ³n lá»-a than hoá»c chiÄ³n dá»§u, sá»t chÄ³t dá»¥m hoá»c chá»¥m vá»i nÆ°á»»c má»m me sá»½ cÄ³ bá»-a Ä´fn ngon tuyá»»t cho cá»£ gia Ä´Ä´nh.

HÄ³y vÄ´o bá»¸p cÄ³ng APT FOODS vá»i sá»£n phá»©m khÄ´ cÄ¡ má»i APT chá»¥t lÆ°á»»ng, thÆ¡m ngon - BÄ´ quyá»¸t cá»§a Má»¹ cho bá»-a cÆ¡m ngon!

[ThÄ³ng tin ngÆ°á»•i bÄ³n hÄ´ng](#)

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

Refresh

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

[JComments](#)