



KIÊN GIANG

PHÚ QUỐC



CÔNG TY TNHH KINH DOANH NƯỚC MẮM HUỠNH KHOA

Tổ 5, Ấp Suối Đá, Xã Dương Tơ, Thành Phố Phú Quốc, Tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

+84 939 977 522 nuocmamhuynhkhoea@gmail.com www.nuocmamhuynhkhoea.com





Nước mắm
PHÚ QUỐC
sản phẩm chỉ dẫn địa lý
truyền thống trăm năm



**NƯỚC
MẮM
HUỠNH
KHOA**

The Company **PROFILE**



ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Location

Khu trưng bày sản phẩm

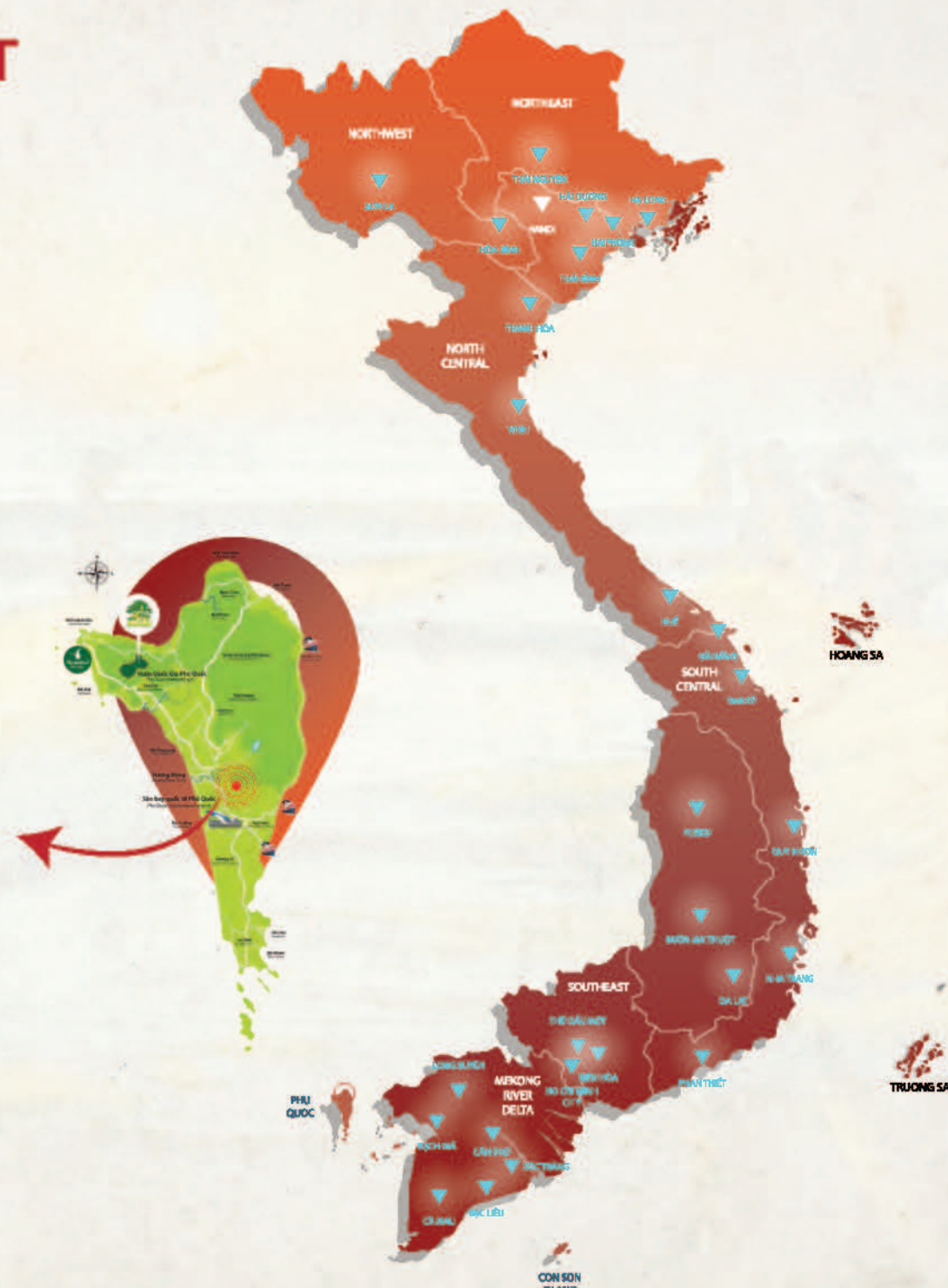


Đường tránh Dương Đông, Tổ 5,
Ấp Suối Đá, Xã Dương Tơ, Tp. Phú Quốc,
Kiên Giang, Việt Nam

Huynh Khoa Fish Sauce Factory



Duong Dong Avoidance Street, Group 5,
Suoi Da Hamlet, Duong To Ward,
Phu Quoc, Kiên Giang, Vietnam 920000



NỘI DUNG CONTENTS

- 1. GIỚI THIỆU**
INTRODUCE___(4-5)
- 2. LỊCH SỬ 40 NĂM HUYNH KHOA**
40-YEAR HISTORY OF HUYNH KHOA___(6-7)
- 3. TẦM NHÌN - SỨ MỆNH**
VISION AND MISSION___(8)
- 4. HƯỚNG DẪN NHẬN BIẾT NƯỚC MẮM**
INSTRUCTIONS FOR IDENTIFYING FISH SAUCE___(9)
- 5. QUY TRÌNH SẢN XUẤT**
PRODUCTION PROCESS___(10-11)
- 6. QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**
QUALITY MANAGEMENT___(12-13)
- 7. SẢN PHẨM**
PRODUCTS___(14-21)
- 9. CHỨNG NHẬN**
CERTIFICATE___(22-23)

NƯỚC PHÚ QUỐC MẮM 3^{THẾ HỆ} TRUYỀN THỐNG

Nước mắm truyền thống Phú Quốc - Huỳnh Khoa tự hào là thương hiệu kế thừa truyền thống trăm năm. Với bề dày lịch sử hơn 40 năm làm nước mắm truyền thống, tiếp nối truyền thống gia đình Huỳnh Khoa đã trải qua 3 đời gìn giữ, bảo tồn và phát huy nghề truyền thống. Từ một nhà thùng sản xuất nhỏ lẻ phục vụ gia đình, đến nay Công ty TNHH Kinh Doanh Nước Mắm Huỳnh Khoa đã trải qua các giai đoạn hình thành và phát triển để trở thành một trong những Nhà thùng sản xuất nước mắm truyền thống chỉ dẫn địa lý Phú Quốc có quy mô, uy tín và chất lượng tại Phú quốc.

Nhìn nhận được giá trị cốt lõi của Nước mắm truyền thống Phú Quốc, Huỳnh Khoa luôn luôn cố gắng mang đến cho người tiêu dùng một sản phẩm uy tín và chất lượng nhất.

Công ty luôn luôn chú trọng đầu tư và nâng cấp hệ thống quản lý chất lượng đạt chuẩn ISO 22000 và HACCP nhằm đem đến cho khách hàng trong và ngoài nước những sản phẩm chất lượng nhất. Mỗi sản phẩm là những tinh túy được kết tinh từ giá trị truyền thống trăm năm của Làng nghề nước mắm truyền thống Phú Quốc.

Traditional Fish Sauce HUỲNH KHOA®

At Huynh Khoa, we are proud to continue this traditional fish sauce method that is inherited and passed down through three (3) generations. With a humble beginning, our family has spent over the last 40 years preserving and promoting this traditional method. Quality is and will continue to be our focus. We are committed to continuously invest and upgrade our quality management system to meet ISO 22000 and HACCP standards to provide the best quality products for our domestic and international customers alike. Our mission is to provide our customers with the cleanest, most natural and highest quality product from our family to yours.



PHƯƠNG PHÁP LÊN MEN CỔ TRUYỀN 200 NĂM



Nước mắm truyền thống Phú Quốc có lịch sử phát triển trên 200 năm, được chế biến với nguồn nguyên liệu thiên nhiên từ cá cơm than và muối biển là niềm tự hào và là một nét văn hoá đặc trưng của người dân xứ Đảo Ngọc.

200 YEAR-OLD FERMENTATION METHOD

Phu Quoc has been known for producing high quality fish sauce with a history spanning over 200 years of history. Come discover the time-honored traditional process using only natural ingredients from anchovies and sea salt of the Pearl Island.



HUỲNH KHOA - HƠN 40 NĂM HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN

HUYNH KHOA-More Than 40 Years Of Foundation And Development

Bắt đầu từ cơ sở sản xuất nhỏ lẻ với quy mô 10 thùng ủ chượp từ 5 đến 8 tấn cá.

Humble beginning with a small production facility with 10 wooden barrels with a production scale of up to 8 tons of fish sauce.



Phát triển và thành lập DNTN với quy mô hơn 20 thùng ủ chượp cung ứng nước mắm thô ra thị trường.

Established our private company to support the increased scale from 10 barrels to more than 20 barrels.

Chuyển đổi mô hình kinh doanh từ DNTN thành Công ty và mở rộng quy mô nhà xưởng sản xuất lên 90 thùng ủ chượp từ 12 tấn cá với sản lượng 500.000 lít mỗi năm

Transformed and scaled our business up to 90 barrels with an output of over 500,000 liters per year.

Thành lập thêm một Công ty sản xuất và đóng chai nước mắm truyền thống chỉ dẫn địa lý Phú Quốc mang thương hiệu Huỳnh Khoa. Xây dựng nhà xưởng ủ chượp và khu trưng bày sản phẩm phục vụ khách du lịch tham quan với quy mô diện tích 4000 m² và 120 thùng gỗ ủ chượp, nâng tổng số lượng thùng ủ chượp của Huỳnh Khoa lên 210 thùng và công suất hơn 1 triệu lít nước mắm mỗi năm.

Established Huynh Khoa Fish Sauce Trading Co., Ltd with a new manufacturing facility with an increased output of over 1 million liters per year. Visitors can come visit the new facility and get a brief tour about how we produce our traditional fish sauce method as well as an opportunity to visit our gift shops to bring a piece of the Pearl Island home (fish sauce, island black peppers, dried fish, etc).

Đầu tư xây dựng hệ thống dây chuyền chiết rót đóng chai bán tự động nâng cao năng suất và đảm bảo tính đồng nhất cho sản phẩm. Luôn luôn duy trì và kiểm soát chặt chẽ về mặt chất lượng của sản phẩm, đảm bảo quyền lợi người tiêu dùng.

Invest in building a semi-automatic bottling line to improve productivity and product homogeneity. We continue to strictly control the quality of our product to meet all domestic and international regulations. We are also looking to expand our product overseas.

1985

1995

2014

2017

2021





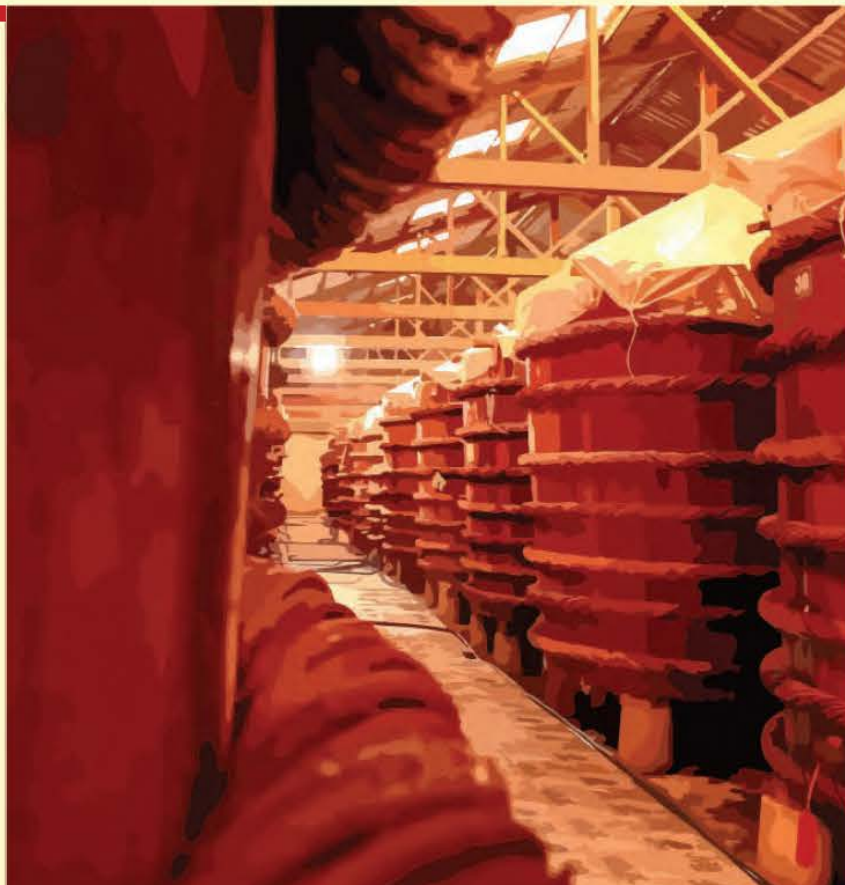
TẦM NHÌN - SỨ MỆNH

Vision - Mission

TẦM NHÌN Trở thành biểu tượng niềm tin về sản phẩm sạch, an toàn và tốt cho sức khỏe, được người tiêu dùng nhớ đến như là người bạn tin cậy, đồng hành cùng sức khỏe và những bữa cơm đậm đà, đầm ấm. Giữ gìn và phát triển phương thức & cách làm nước mắm truyền thống vững bền.

Cho bữa ăn gia đình thêm ngon- Cho cuộc sống đậm đà.

SỨ MỆNH Chúng tôi tin rằng, sức khỏe là vốn quý nhất của mỗi người. Giá trị cốt lõi của chúng tôi là làm thế nào để nước mắm và các sản phẩm từ mắm đến tay người tiêu dùng – những người chúng tôi gọi là đồng bào – phải hoàn toàn tự nhiên, thơm ngon đậm đà và tuyệt đối an toàn. Huỳnh Khoa sẽ là người bạn tin cậy của bạn trong mỗi bữa ăn và cùng quý khách nâng niu sức khỏe và những giá trị truyền thống. Chúng tôi luôn ý thức, cam kết và nỗ lực phấn đấu vì sứ mệnh đó.



VISION accompanied a symbol of faith in clean, safe and healthy products, being remembered by consumers as a trusted friend, accompanied with health and delicious, warm meals. Preserve and develop sustainable traditional fish sauce making methods & methods.

Make family meals more delicious - For a rich life.

MISSION We believe that health is the most precious asset of each person. Our core value is how to make fish sauce and products from fish sauce, to the hands of consumers - who we call compatriots - must be completely natural, delicious and absolutely safe.. Huỳnh Khoa will be your trusted friend at every meal and cherish your health and traditional values with you. We are always aware, committed and strive for that mission.

HƯỚNG DẪN NHẬN BIẾT NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

GUIDE TO IDENTIFYING PHU QUOC FISH SAUCE



Logo chỉ dẫn địa lý nước mắm Phú Quốc
Logo of Phu Quoc Geographical Indication
Fish Sauce



Tem chỉ dẫn địa lý do ban kiểm soát nước mắm Phú Quốc cấp
Geographical indication stamp issued by Phu Quoc Fish Sauce Control Board



Logo chỉ dẫn địa lý của Châu Âu
European geographical indication logo

NƯỚC MẮM CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PHÚ QUỐC



QUY TRÌNH Ủ CHƯỢP TRUYỀN THỐNG

Our Traditional Fish Sauce Making Process



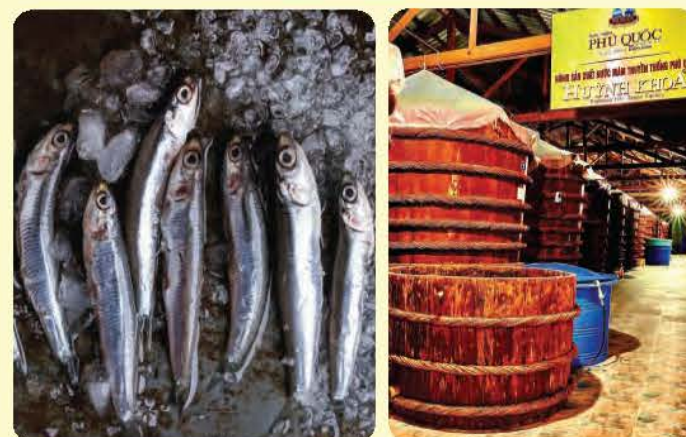
1

Tàu cá đánh bắt cá cơm than tươi từ biển



2

Cá cơm tươi sau khi đánh bắt được muối trực tiếp trên tàu với tỷ lệ 3:1



3

Cá cơm muối sau đó được cho vào thùng gỗ chượp và ủ từ 12 - 15 tháng



4

Những giọt nước mắm đầu tiên sau ủ chượp được gọi là Nước Mắm Cốt

5

Nước mắm cốt đầu tiên sau đó được đóng chai thành phẩm



1

Anchovy Fishing Vessel - Anchovy are the main material for producing Phu Quoc traditional fish sauce



2

Fresh black Anchovies are altd minutes after being caught for crystal-clear coast of Phu Quoc (the ratio of 3:1)

3

The mixture of Anchovies and Salt will be put into the big wooden barrels. Then aged in our traditional wooden barrels for 12 to 15 months

4

The first drops of fish sauce after brewing are called Nuoc Mam

5

Nuoc Mam will be filled into the bottles



12 QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG - QUY TRÌNH KHÉP KÍN

HUYNH KHOA

tự hào đã được người tiêu dùng trong và ngoài nước tin tưởng đón nhận, sản phẩm đạt được nhiều thành tựu và giải thưởng lớn lớn do nhà nước công nhận. Hơn thế nữa, chúng tôi tự hào có được một thương hiệu nước mắm Phú Quốc được Châu Âu công nhận về chỉ dẫn địa lý, và trở thành một thương hiệu chất lượng quốc gia về sản xuất nước mắm. Hệ thống quản lý An Toàn Thực Phẩm, là những nguyên tắc được sử dụng trong việc thiết lập hệ thống quản lý An toàn Thực Phẩm (HACCP) được nhiều nước trên thế giới qui định bắt buộc trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.



Quality Management - Closed Process



HUYNH KHOA is proud to have been trusted by domestic and foreign consumers, the product has achieved many great achievements and awards recognized by the state. Moreover, we are proud to have a European-recognized Phu Quoc fish sauce brand in terms of geographical indication and to become a national quality brand in fish sauce production.

Food Safety Management System, are the principles used in establishing the Food Safety Management System (HACCP) that are required by many countries around the world in food production and processing Products.





SẢN PHẨM Products

45°
đậm



80ml 200ml 205ml 520ml

43°
đậm



80ml 200ml 205ml 520ml

40°
đậm



200ml 205ml 520ml

35°
đậm



520ml 1 Lít

32°
đậm



520ml 1 Lít

30°
đậm



500ml 1 Lít

25°
đậm



1 Lít

20°
đậm



1 Lít

15°
đậm



1 Lít

NƯỚC PHÚ QUỐC
MẮM 3 THỂ HỆ
TRUYỀN THỐNG

CHÚ Ý:

Trong quá trình bảo quản, sử dụng sản phẩm có thể xảy ra hiện tượng kết tinh muối và chuyển đổi màu từ nâu vàng đến nâu đậm. Đó là hiện tượng tự nhiên của nước mắm truyền thống.





NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC - HUỲNH KHOA TRUYỀN THỐNG TRĂM NĂM



45° độ đậm (Cốt nhĩ)

Thể tích thực ở 20°C: 520ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 2 chai
- Thùng 6 chai
- Thùng 12 chai
- Thùng 20 chai

Net volume at 20°C: 520ml

- Box of 2 bottles
- Box of 6 bottles
- Box of 12 bottles
- Box of 20 bottles



Thể tích thực ở 20°C: 205ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 6 chai

Net volume at 20°C: 205ml

- Box of 6 bottles

**KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES**

THÀNH PHẦN: Cá cơm và muối biển, không chất phụ gia, không chất bảo quản

HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 45g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)

HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 53%

TCBSP: 01/HK/2021

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đóng nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Black anchovies and sea salt.

TOTAL NITROGEN: 45g/l

AMINO ACIDS: ≥ 53%

PRODUCT SELF-DECLARATION: 01/HK/2021

USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.

STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG					
Các chất dinh dưỡng trung bình trong 10ml					
NĂNG LƯỢNG 13 Kcal					
Giá trị dinh dưỡng hằng ngày			Giá trị dinh dưỡng hằng ngày		
Tổng chất béo	0g	0%	Tổng carbohydrate	0.35g	0.13%
Chất béo no	0g	0%	Chất xơ	0.027g	0.10%
Chất béo trans	0g	0%	Đường tổng	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.90g	5.80%
Natri	1040mg	45.2%			
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.64mg	0.20%
Vitamin C	0mg	0%	Sắt	0.34mg	1.69%
*Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 calo.					

NUTRITION FACTS					
Serving size 10ml					
CALORIES 13 Kcal					
Daily Value			Daily Value		
Total Fat	0g	0%	Total Carbohydrate	0.35g	0.13%
Saturated Fat	0g	0%	Fiber	0.027g	0.10%
Trans Fat	0g	0%	Sugar	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.90g	5.80%
Natri	1040mg	45.2%			
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.64mg	0.20%
Vitamin C	0mg	0%	Iron	0.34mg	1.69%
*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.					

PHU QUOC TRADITIONAL FISH SAUCE HUYNH KHOA



43° độ đậm (Cốt nhĩ)

Thể tích thực ở 20°C: 520ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 2 chai
- Thùng 6 chai
- Thùng 12 chai
- Thùng 20 chai

Net volume at 20°C: 520ml

- Box of 2 bottles
- Box of 6 bottles
- Box of 12 bottles
- Box of 20 bottles



Thể tích thực ở 20°C: 205ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 6 chai

Net volume at 20°C: 205ml

- Box of 6 bottles

**KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES**

THÀNH PHẦN: Cá cơm và muối biển, không chất phụ gia, không chất bảo quản

HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 43g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)

HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 53%

TCBSP: 02/HK/2021

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đóng nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Black anchovies and sea salt.

TOTAL NITROGEN: 43g/l

AMINO ACIDS: ≥ 53%

PRODUCT SELF-DECLARATION: 02/HK/2021

USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.

STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG					
Các chất dinh dưỡng trung bình trong 10ml					
NĂNG LƯỢNG 12 Kcal					
Giá trị dinh dưỡng hằng ngày			Giá trị dinh dưỡng hằng ngày		
Tổng chất béo	0g	0%	Tổng carbohydrate	0.37g	0.13%
Chất béo no	0g	0%	Chất xơ	0.027g	0.10%
Chất béo trans	0g	0%	Đường tổng	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.71g	5.42%
Natri	1110mg	48.3%			
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.54mg	0.20%
Vitamin C	0mg	0%	Sắt	0.26mg	1.44%
*Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 calo.					

NUTRITION FACTS					
Serving size 10ml					
CALORIES 12 Kcal					
Daily Value			Daily Value		
Total Fat	0g	0%	Total Carbohydrate	0.37g	0.13%
Saturated Fat	0g	0%	Fiber	0.027g	0.10%
Trans Fat	0g	0%	Sugar	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.71g	5.42%
Natri	1110mg	48.3%			
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.54mg	0.20%
Vitamin C	0mg	0%	Iron	0.26mg	1.44%
*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.					



NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC - HUỲNH KHOA TRUYỀN THỐNG TRĂM NĂM

40° độ đậm (Cốt nhĩ)



Thể tích thực ở 20°C: 520ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 2 chai
- Thùng 6 chai
- Thùng 12 chai
- Thùng 20 chai

Net volume at 20°C: 520ml

- Box of 2 bottles
- Box of 6 bottles
- Box of 12 bottles
- Box of 20 bottles



Thể tích thực ở 20°C: 205ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 6 chai

Net volume at 20°C: 205ml

- Box of 6 bottles

KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES

THÀNH PHẦN: Cá cơm và muối biển, không chất phụ gia, không chất bảo quản

HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 40g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)

HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 53%

TCBSP: 03/HK/2021

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đậy nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Black anchovies and sea salt.

TOTAL NITROGEN: 40g/l

AMINO ACIDS: ≥ 53%

PRODUCT SELF-DECLARATION: 01/HK/2021

USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.

STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG					
Các chất dinh dưỡng trung bình trong 10ml					
NĂNG LƯỢNG 12 Kcal					
Giá trị dinh dưỡng hằng ngày			Giá trị dinh dưỡng hằng ngày		
Tổng chất béo	0g	0%	Tổng carbohydrate	0.38g	0.14%
Chất béo no	0g	0%	Chất xơ	0.026g	0.09%
Chất béo trans	0g	0%	Đường tổng	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.62g	5.24%
Natri 1110mg 47.8%					
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.41mg	0.19%
Vitamin C	0mg	0%	Sắt	0.21mg	1.17%

*Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 calo.

NUTRITION FACTS					
Serving size 10ml					
CALORIES 12 Kcal					
Daily Value			Daily Value		
Total Fat	0g	0%	Total Carbohydrate	0.38g	0.14%
Saturated Fat	0g	0%	Fiber	0.026g	0.09%
Trans Fat	0g	0%	Sugar	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2.62g	5.24%
Natri 1110mg 47.8%					
Vitamin A	0mg	0%	Calcium	2.41mg	0.19%
Vitamin C	0mg	0%	Iron	0.21mg	1.17%

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

PHU QUOC TRADITIONAL FISH SAUCE HUYNH KHOA

35° độ đậm (Cốt nhĩ)



Thể tích thực ở 20°C: 520ml

Quy cách đóng gói:

- Hộp 2 chai
- Thùng 6 chai
- Thùng 12 chai
- Thùng 20 chai

Net volume at 20°C: 520ml

- Box of 2 bottles
- Box of 6 bottles
- Box of 12 bottles
- Box of 20 bottles



Thể tích thực ở 20°C: 1 lít

Quy cách đóng gói:

- Thùng 16 chai

Net volume at 20°C: 1 liter

- Box of 16 bottles

KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES

THÀNH PHẦN: Cá cơm và muối biển, không chất phụ gia, không chất bảo quản

HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 35g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)

HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 53%

TCBSP: 04/HK/2021

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đậy nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Black anchovies and sea salt.

TOTAL NITROGEN: 35g/l

AMINO ACIDS: ≥ 53%

PRODUCT SELF-DECLARATION: 04/HK/2021

USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.

STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG					
Các chất dinh dưỡng trung bình trong 10ml					
NĂNG LƯỢNG 10 Kcal					
Giá trị dinh dưỡng hằng ngày			Giá trị dinh dưỡng hằng ngày		
Tổng chất béo	0g	0%	Tổng carbohydrate	0g	0%
Chất béo no	0g	0%	Chất xơ	0g	0%
Chất béo trans	0g	0%	Đường tổng	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2g	4%
Natri 1006mg 44%					
Vitamin D	0mg	0%	Kali	53mg	1.3%
Calcium	1.47mg	0%	Sắt	0.2mg	1.3%

*Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 calo.

NUTRITION FACTS					
Serving size 10ml					
CALORIES 10 Kcal					
Daily Value			Daily Value		
Total Fat	0g	0%	Total Carbohydrate	0g	0%
Saturated Fat	0g	0%	Fiber	0g	0%
Trans Fat	0g	0%	Sugar	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	2g	4%
Natri 1006mg 44%					
Vitamin D	0mg	0%	Kali	53mg	1.3%
Calcium	1.47mg	0%	Sắt	0.2mg	1.3%

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.



NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC - HUỲNH KHOA TRUYỀN THỐNG TRĂM NĂM



32° độ đậm (Cốt nhĩ)

Thể tích thực ở 20°C: 1 lít
Quy cách đóng gói:
- Thùng 16 chai
Net volume at 20°C: 1 liter
- Box of 16 bottles



30° độ đậm (Cốt nhĩ)

Thể tích thực ở 20°C: 1 lít
Quy cách đóng gói:
- Thùng 16 chai
Net volume at 20°C: 1 liter
- Box of 16 bottles

KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES

THÀNH PHẦN: Cá cơm và muối biển, không chất phụ gia, không chất bảo quản
HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 32g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)
30g/l (độ đậm tự nhiên, nguyên cốt, không pha)
HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 50%
TCBSP: 05/HK/2021 - 06/HK/2021

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đóng nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Black anchovies and sea salt.
TOTAL NITROGEN: 32g/l, 30g/l
AMINO ACIDS: ≥ 50%
PRODUCT SELF-DECLARATION: 05/HK/2021 - 06/HK/2021
USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.
STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG					
Các chất dinh dưỡng trung bình trong 10ml					
NĂNG LƯỢNG 8 Kcal					
Giá trị dinh dưỡng hằng ngày			Giá trị dinh dưỡng hằng ngày		
Tổng chất béo	0g	0%	Tổng carbohydrate	0.1g	0%
Chất béo no	0g	0%	Chất xơ	0g	0%
Chất béo trans	0g	0%	Đường tổng	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	1.9g	3.8%
Natri	900mg	39%			
Vitamin D	0mg	0%	Kali	47mg	1%
Calcium	1.5mg	0%	Sắt	0.1mg	1%

*Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 calo.

NUTRITION FACTS					
Serving size 10ml					
CALORIES 8 Kcal					
Daily Value			Daily Value		
Total Fat	0g	0%	Total Carbohydrate	0.1g	0%
Saturated Fat	0g	0%	Fiber	0g	0%
Trans Fat	0g	0%	Sugar	0g	0%
Cholesterol	0g	0%	Protein	1.9g	3.8%
Natri	900mg	39%			
Vitamin D	0mg	0%	Kali	47mg	1%
Calcium	1.5mg	0%	Sắt	0.1mg	1%

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a days used for general nutrition advice.

PHU QUOC TRADITIONAL FISH SAUCE HUYNH KHOA



25° **20°** **15°**

Thể tích thực ở 20°C: 1 lít
Quy cách đóng gói:
- Thùng 16 chai
Net volume at 20°C: 1 liter
- Box of 16 bottles

KHÔNG PHỤ GIA, KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
NO ADDITIVES, NO PRESERVATIVES

THÀNH PHẦN: Cá cơm tươi, muối biển, Chất điều vị (627, 631),
Chất làm ngọt nhân tạo (950, 951), không chất bảo quản
HÀM LƯỢNG NITƠ TỔNG SỐ: 25g/l - 20g/l - 15g/l
HÀM LƯỢNG NITƠ AXIT AMIN: ≥ 45%
TCBSP: 01/HK/2022 - 02/HK/2022 - 01/HK/2024
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đóng nắp kín sau khi dùng, để nơi thoáng mát.

INGREDIENTS: Flavour enhancers (627, 631),
artificial sweeteners (950, 951), no preservatives
TOTAL NITROGEN: 25g/l - 20g/l - 15g/l
AMINO ACIDS: ≥ 45%
PRODUCT SELF-DECLARATION: 01/HK/2022 - 02/HK/2022 - 01/HK/2024
USER MANUAL: Use directly or used as an ingredient.
STORAGE INSTRUCTIONS: Stored in a dry place, keeping tightly cover after opening.



GIẢI THƯỞNG - THÀNH TÍCH

