

Tài liệu đề án phân phối Năm tai trắng sấy khô xuất xứ tại Việt Nam (hàng tái nhập khẩu)

Nhà sản xuất : HỢP TÁC XÃ NÔNG SẢN NHẬT

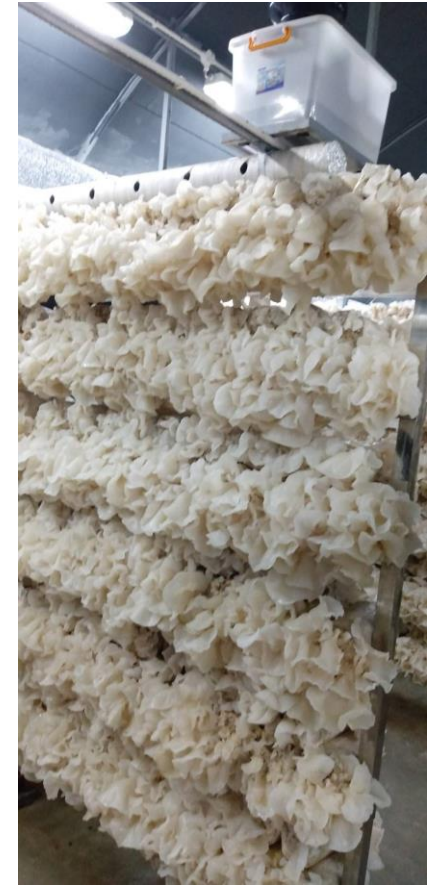
Đơn vị giám sát kỹ thuật & quản lý sản xuất: Công ty hợp
đanh Kikuragedo Sangyo

Đơn vị nhập khẩu và phân phối : J V BROS

Mục lục



I. Nấm tai trắng là gì?	P3
II. Cơ sở trồng trọt và sơ chế	P4
III. Thông số sản phẩm	P5
IV. Bảng giá	P6
V. Lịch xuất hàng và hệ thống cung ứng quanh năm	P7
VI. Ví dụ ứng dụng	P8
VII. Catalog (bản Việt Nam)	P12
VIII. Bảng phân tích thành phần	P13
IX. Lời kết	P14
X. Thông tin liên hệ	P15



I. Nấm tai trắng là gì?

Nấm tai trắng (bạch mộc nhĩ) từ lâu đã được coi là một loại nấm quý hiếm tại Trung Quốc và khu vực Đông Nam Á. Tại Nhật Bản, loại nấm này đang ngày càng thu hút sự chú ý nhờ vào những công dụng tuyệt vời cho sức khỏe và sắc đẹp.

Điểm đặc trưng nổi bật của nấm là hình dáng đẹp mắt như những đóa hoa trắng nở rộ, cùng với cảm giác giòn dai và mềm mượt độc đáo khi thưởng thức. Với đặc tính không mùi, không vị, nấm dễ dàng kết hợp với nhiều món ăn khác nhau — từ súp, lẩu, salad cho đến các món tráng miệng.

Về mặt dinh dưỡng, nấm tai trắng rất giàu chất xơ và đặc biệt chứa hàm lượng cao tremella polysaccharide — một loại hợp chất có tác dụng tương tự collagen, giúp hỗ trợ làm đẹp da, cải thiện tiêu hóa và tăng cường miễn dịch.

Ngoài ra, nấm còn có nguồn gốc thực vật, ít calo, rất phù hợp với người ăn chay và những ai theo đuổi lối sống lành mạnh. Đây chính là một loại nguyên liệu nấm thể hệ mới, được đông đảo người tiêu dùng ưa chuộng.



II . Cơ sở nuôi trồng và chế biến sấy khô

Đơn vị sản xuất : HỢP TÁC XÃ NÔNG SẢN NHẬT

Người đại diện : LẠI THÁI HÀ

Địa chỉ : 82FV+M3J huyện Việt Yên, Thành phố Bắc Ninh

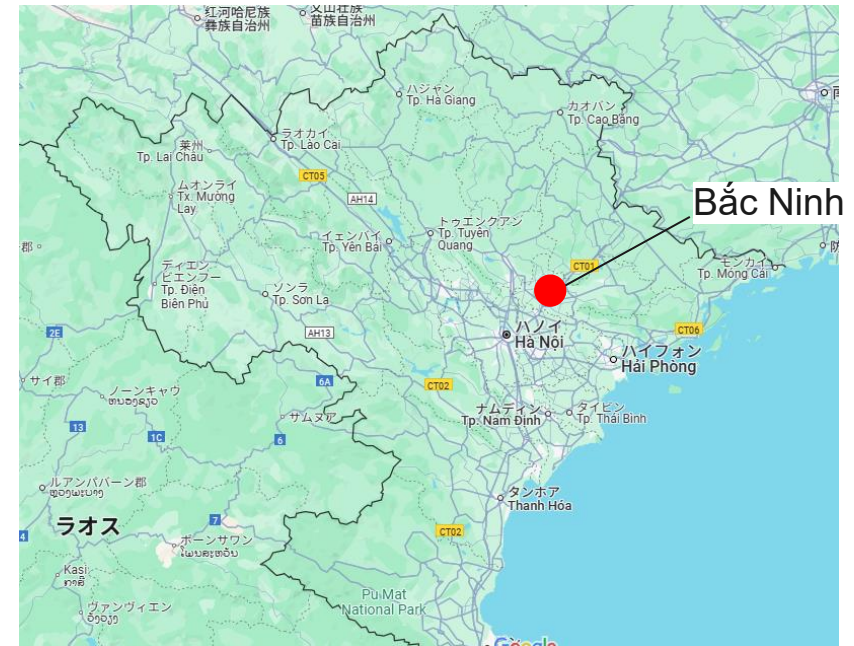
※Khu vực trồng nấm được quản lý nghiêm ngặt về hệ thống điều hòa không khí và vệ sinh, đảm bảo môi trường sạch sẽ, nơi toàn bộ quy trình sản xuất được thực hiện một cách khép kín.

Thành phố Bắc Giang thuộc tỉnh Bắc Giang, Việt Nam. Tên gọi "Bắc Giang" có nguồn gốc từ Hán – Việt, mang ý nghĩa là "phía bắc của dòng sông".

Sông Thương chảy qua phía nam của thành phố và đổ về thành phố Hải Phòng.

Mặc dù tên gọi tỉnh Bắc Giang đã xuất hiện từ rất lâu, bắt đầu từ năm 1466, nhưng trong lịch sử, chưa từng tồn tại một đô thị mang tên này cho đến thời hiện đại.

Thành phố hiện nay được hình thành thông qua quá trình tách ra từ khu vực từng tồn tại trong quá khứ là huyện Lạng Thương.



III. Thông số sản phẩm

【Tên sản phẩm : Nấm tai trắng sấy khô (Sản xuất tại Việt Nam)】

- ① Khối lượng : 20g / túi
- ② Cách bảo quản : Nhiệt độ thường (tránh để nơi có nhiệt độ cao)
- ③ Hạn sử dụng : 1 năm kể từ ngày sản xuất
- ④ Khối lượng sau khi nở ra : khoảng 400g (Được nén ở mật độ cao)

■ Đặc trưng

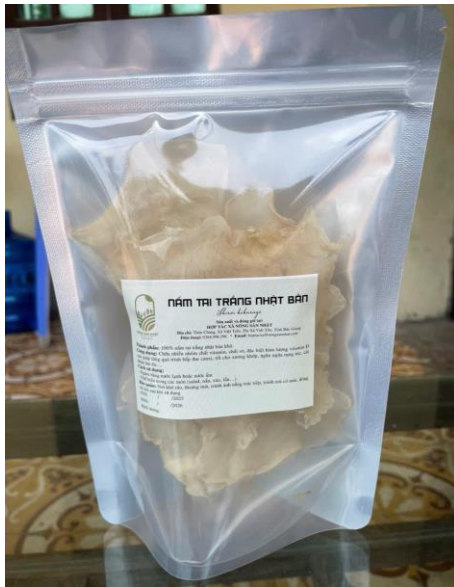
- Do được nén ở mật độ cao nên có thể nở ra gấp 20 lần so với khối lượng ban đầu
- Với kết cấu độc đáo mềm và giòn dai, có thể sử dụng, chế biến với nhiều loại món ăn khác nhau
- Sản phẩm sấy khô có thể bảo quản trong thời gian dài, phù hợp làm nguyên liệu dự trữ tại nhà cũng như trong chế biến quy mô lớn (nhà hàng, bếp ăn công nghiệp,...)

【Tên sản phẩm : Nấm tai trắng khô dạng bột (Sản xuất tại Việt Nam)】

Dự kiến đưa vào thương mại hóa từ tháng 6 năm sau

■ Đặc trưng

- Ứng dụng: làm sinh tố, Granola, nguyên liệu làm bánh, cháo dinh dưỡng, thức ăn dặm cho trẻ nhỏ,...
- Là nguyên liệu thực phẩm thế hệ mới: giúp bổ sung dưỡng chất từ thiên nhiên, dễ dàng đưa vào sử dụng cho bữa ăn gia đình hàng ngày



IV. Bảng giá

Sản phẩm	Khối lượng	Khối lượng sau khi nở	Đơn giá (Bao gồm thuế)	Ghi chú
Giá bán sỉ của Hợp tác xã nông sản Nhật (Sản phẩm thường)	20g	~400g	120.000 VND	Được nén mật độ cao – Độ nở ra vượt trội
Giá bán sỉ của Hợp tác xã nông sản Nhật (Sản phẩm khối lượng lớn)	1kg (Sản xuất theo đơn đặt)	~20kg	6.000.000 VND	Dùng cho ngành hàng – hỗ trợ sản xuất OEM
Nấm tai trắng tại Nhật (Tham khảo)	20g	~200g	700 yên	Độ nở và giá thành phổ biến

✘ Chưa bao gồm chi phí vận chuyển.

✘ Sản phẩm đạt tỷ lệ hoàn nguyên gấp khoảng 2 lần so với hàng nội địa Nhật, giúp giảm chi phí thực tế trên mỗi 1kg xuống còn chưa đến một nửa.

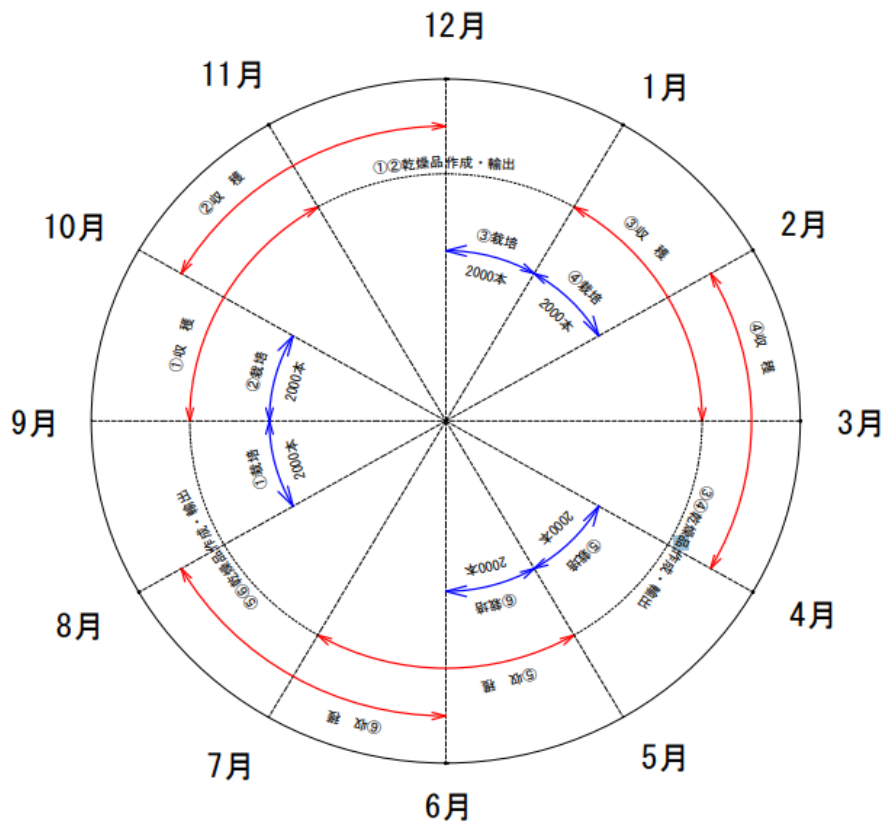
✘ Đây là nguyên liệu thực phẩm thế hệ mới dành cho lĩnh vực kinh doanh, đáp ứng đầy đủ 3 tiêu chí: chất lượng – giá thành – tính tiện lợi.



V. Lịch Giao Hàng & Hệ Thống Cung Ứng Hàng Năm

- ① Trồng · Thu hoạch : 3 lần/ năm
- ② Thời gian xuất hàng sau khi sấy : 3 lần/ năm (tháng 12, 4, 8)
- ③ 3,000 túi (tương đương 60kg) / lần
- ③ Tuyến vận chuyển : Từ Việt Nam → Cảng Naha (tỉnh Okinawa) → Phân phối

sản phẩm khắp toàn quốc



Biểu đồ chu kỳ hàng năm

(Trồng trọt · Thu hoạch · Sơ chế và sấy khô)

Sản phẩm này được tiến hành Trồng trọt – Thu hoạch – Sấy khô – Xuất hàng theo 3 chu kỳ luân phiên trong suốt cả năm. Mỗi chu kỳ bao gồm khoảng 4,000 bịch nấm (2,000 + 2,000), được lên kế hoạch phân bổ hợp lý để tránh trùng lặp các công đoạn giữa các tháng.

Thời gian nuôi trồng kéo dài khoảng 2 tháng, thu hoạch cũng diễn ra trong 2 tháng.

Sau đó, sản phẩm sẽ được xử lý sấy khô và thực hiện các thủ tục xuất khẩu. Nhờ quy trình vận hành có kế hoạch và ổn định, hệ thống cung ứng sản phẩm luôn được duy trì đều đặn quanh năm.

Dưới đây là lịch phân bổ thời gian làm việc :

- 【Trồng trọt】 : tháng 8~9, tháng 12~1, tháng 4~5
- 【Thu hoạch】 : tháng 9~11, tháng 1~3, tháng 5~7
- 【Sấy khô · Xuất khẩu】 : tháng 11, tháng 3, tháng 7

※Thời điểm xuất hàng được phân bổ thành 3 đợt trong năm (tháng 12, 4, 8), cho phép linh hoạt điều chỉnh để đáp ứng phù hợp với nhu cầu của thị trường.

- Việc sản xuất nấm tai trắng, được thực hiện tại Việt Nam trong môi trường thiên nhiên phong phú, là sự kết hợp giữa điều kiện tự nhiên ưu đãi và kỹ thuật tiên tiến từ Nhật Bản. Toàn bộ quy trình được vận hành dựa trên hệ thống quản lý chu kỳ quanh năm.
- Bắt đầu từ chu kỳ đầu tiên vào tháng 7, các công đoạn như nuôi trồng, thu hoạch, sấy khô và xuất khẩu được triển khai một cách tuần tự và hiệu quả, đồng thời có sự chồng lấp hợp lý giữa các giai đoạn. Hệ thống chu kỳ này được thiết kế chuẩn xác như một cỗ máy tinh vi, đảm bảo sự ổn định về chất lượng, sản lượng và thời điểm cung ứng — góp phần xây dựng một hệ thống phân phối đáng tin cậy hướng đến thị trường Nhật Bản.
- Việc xuất khẩu sản phẩm đã sấy khô được thực hiện 3 lần mỗi năm (vào các tháng 12, 4 và 8), cho phép linh hoạt điều chỉnh thời gian giao hàng phù hợp với nhu cầu khác nhau của từng lĩnh vực như ăn uống ngoài trời, bán lẻ và OEM.
- Biểu đồ dưới đây không chỉ đơn thuần mô tả quy trình trồng trọt, mà còn phản ánh một hệ thống nông nghiệp bền vững và có tính thực tiễn cao.



VI. Ví dụ ứng dụng

- ① Các món súp, lẩu, salad, món tráng miệng, món chay
- ② Menu nhà hàng, các món ăn do đầu bếp tự phát triển



Nấm tai trắng và Carpaccio rau củ, cà chua



Nấm tai trắng và salad thịt nguội



Nấm tai trắng trộn sốt giấm Yuzu



Sushi cuộn Nấm tai trắng



Nấm tai trắng hảo hạng và hải sản cao cấp



Nấm tai trắng và Cơm niêu nấm maitake



Nấm tai trắng và nước thạch súp cua consome



Nấm tai trắng trong trứng hấp kiểu Nhật



Nấm tai trắng trong món Bagna càuda kiểu Ý



Nấm tai trắng xào gan ngỗng (foie gras) sốt giấm đen



Nấm tai trắng và sốt thạch hương vị sò

Sau khi nấm trở về trạng thái ban đầu

Cắt thành miếng vừa miệng, nấu như bình thường. Sai khi cho hết các nguyên liệu vào thì cho nấm sau cùng, đun thêm chốc lát là có thể dùng ngay



Món Nấm Shirokikurage kèm nước chấm đặc biệt



Canh Miso truyền thống và Nấm Shirokikurage

Cách chế biến từ Nấm khô



Cho một lượng nước thích hợp, để từ đá 5-6 tiếng nấm sẽ trở lại trạng thái ban đầu



Vì Nấm được bảo bọc bởi nhiều dưỡng chất nên nước ngâm cũng có nhiều dinh dưỡng có thể sử dụng

VII. Tài liệu tham khảo: Catalogue quảng bá tại thị trường Việt Nam

※Dưới đây là bản Catalogue quảng bá sản phẩm nấm tai trắng (phiên bản tiếng Việt) hiện đang được sử dụng thực tế tại thị trường nội địa Việt Nam.

Sản phẩm này đã được ghi nhận tại Việt Nam là một “nguyên liệu tốt cho sức khỏe và sắc đẹp”, và hiện đang được ứng dụng rộng rãi, đặc biệt trong lĩnh vực ẩm thực và ngành công nghiệp làm đẹp.

Trong quá trình triển khai hình thức “nhập khẩu ngược” vào thị trường Nhật Bản, nhằm truyền tải chính xác những đánh giá tích cực và thành tích đã đạt được tại thị trường Việt Nam, chúng tôi xin phép giữ nguyên nội dung gốc bằng tiếng Việt.

VIII. Bảng phân tích thành phần

Trung tâm Phân tích Thực phẩm Nhật Bản (Japan Food Research Laboratories)

Phiếu kết quả kiểm nghiệm phân tích P13-1

Giấy chứng nhận phân tích P13-2

Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3 (QUATEST 3)

Bảng danh mục nội dung kiểm tra P13-3

Báo cáo kết quả kiểm tra P13-4

Báo cáo kiểm tra Nấm tai trắng sấy khô (Nguyên văn tiếng Việt) P13-5~8

依頼者 JAPAN AGRICULTURAL PRODUCT COOPERATIVE

検体名 白いきくらげ乾燥品



2025年06月06日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	10.6 g/100g	----		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.9 g/100g	----	1	燃焼法
脂質	1.0 g/100g	----		酸分解法
灰分	2.1 g/100g	----		直接灰化法
炭水化物	78.4 g/100g	----	2	—
エネルギー	177 kcal/100g	----	3	—
ナトリウム	50.0 mg/100g	----		原子吸光度法
食塩相当量	0.127 g/100g	----	4	—
鉄	0.70 mg/100g	----		ICP発光分析法
カルシウム	286 mg/100g	----		ICP発光分析法
ビタミンD	24.2 µg/100g	----		高速液体クロマトグラフィー
食物繊維	----	----		—
水溶性食物繊維	16.8 g/100g	----		酵素-重量法(アース-変法)
不溶性食物繊維	65.7 g/100g	----		酵素-重量法(アース-変法)
総量	82.5 g/100g	----		—
一般細菌数(生菌数)	300以下/g	----		標準寒天平板培養法
大腸菌	陰性/2.2g	----		増菌培養法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数(たんぱく質, 4; 脂質, 9; 炭水化物, 4)を用いて算出した値に0.5を乗じた。

注4. 計算式:ナトリウム×2.54

以 上

CERTIFICATE OF ANALYSIS

K. Yoshioka
Kumiko Yoshioka

Section Head
Section of Analysis Documentation



Date: June 24, 2025

Bảng danh mục nội dung kiểm tra

乾燥白きくらげ 検査内容一覧表(概要) ※TSL SCIENCE CO., LTD(ホーチミン市) / 2025年4月8日発行


サンプル種別	ページ	検査内容	項目	結果	検査機関	発行日	認証
乾燥白きくらげ	1ページ目	水分量検査	Moisture(水分量)	11.2%	TSL SCIENCE CO., LTD (ホーチミン市)	2025年4月8日	ISO/IEC 17025:2017, ILAC-MRA, AOSC
乾燥白きくらげ	2ページ目	栄養構成分析	エネルギー量, 炭水化物, 添加糖, 食物繊維, Na, Ca, Fe, K	350 kcal / 100g, 77.8 g / 100g, 含まれず, 68 g / 100g, 5.5 mg, 66.7 mg, 2.93 mg, 5584 mg	TSL SCIENCE CO., LTD (ホーチミン市)	2025年4月8日	ISO/IEC 17025:2017, ILAC-MRA, AOSC
乾燥白きくらげ	3ページ目	Nutrition Facts(米国形式)	Calories, Total Fat, Sodium, Total Carbohydrate, Dietary Fiber, Total Sugars, Protein, Ca・Fe・K	350 kcal, 0g, 5.5mg, 77.8g, 68g, 0g, 8.48g, Ca:66.7mg, Fe:2.93mg, K:5584mg	TSL SCIENCE CO., LTD (ホーチミン市)	2025年4月8日	ISO/IEC 17025:2017, ILAC-MRA, AOSC
乾燥白きくらげ	4ページ目	ビタミンD分析(NIFC)	ビタミンD(分析法: LC-MS/MS)	44.4 μg/100g	National Institute for Food Control (NIFC)	2025年5月23日	ISO/IEC 17025:2017, ILAC-MRA, AOSC

Báo cáo kết quả kiểm tra

乾燥白きくらげ 検査結果報告書(詳細) ※水分量・栄養分析・ビタミンD含有量(NIFC)含む/全4ページ



項目	内容
検査機関名	CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL(TSL SCIENCE CO., LTD)
検査センター	TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL HÀ NỘI(ハノイ検査センター)
文書種別	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM(検査結果報告書) / TEST REPORT
発行日	08/04/2025
Ref. No	32B1600502
Report No	0020025087.00
認定	ISO/IEC 17025:2017, ILAC-MRA, AOSC 認定済

セクション	項目	内容
1ページ目:水分量検査	検査項目	Moisture(水分量)
	結果	11.2%
	分析手法	TS-KT-HCB-006.2020
	備考	ISO/IEC 17025:2017基準に準拠
2ページ目:栄養構成分析	サンプル名	乾燥白きくらげ(Năm tai trắng Nhật khô)
	エネルギー量	350 kcal / 100g(推定値)
	炭水化物	77.8 g / 100g
	糖類(添加糖)	含まれず(Không phát hiện)
	食物繊維	68 g / 100g
	ナトリウム(Na)	5.5 mg / 100g
	カルシウム(Ca)	66.7 mg / 100g
	鉄(Fe)	2.93 mg / 100g
	カリウム(K)	5584 mg / 100g
	分析機関	TSL SCIENCE CO., LTD(ホーチミン市)
3ページ目:Nutrition Facts(米国形式)	Serving Size	100g
	Calories	350 kcal
	Total Fat / Saturated / Cholesterol	全て0%
	Sodium	5.5mg(0%)
	Total Carbohydrate	77.8g(28%)
	Dietary Fiber	68g(243%)
	Total Sugars / Added Sugars	0g
	Protein	8.48g(17%)
その他	Ca・Fe・Kなど(詳細は2ページと同じ)	
4ページ目:ビタミンD分析(NIFC)	検査機関	National Institute for Food Control (NIFC)
	検体名	Năm tai trắng Nhật Bản(乾燥白きくらげ)
	ビタミンD	44.4 µg/100g
	分析法	NIFC.02.M.21(LC-MS/MS)
発行日	2025年5月23日	



TSL
QUALITY BUILDS TRUST

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL HÀ NỘI

ILAC-MRA
AOSC
VLAT 2.0332
ISO/IEC 17025:2017

Trang/ Page No: 2/3 **KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** Mã số/ Ref. No: 32B1600502


Ngày ban hành/ Date of issue: 08/04/2025 **TEST REPORT** Mã QR/ RP. No: 001002586.00

STT/ No	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
15	Độ ẩm (%) Moisture (%)	11.2	%	-	TS-KT-HCB-005.2020

Chú thích/ Remarks:


- (*) Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017 / (*) Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ / (**) Items are tested by subcontractor.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp / LOD: Limit of detection.
- GHDL: Giới hạn định lượng của phương pháp / LOQ: Limit of quantification.
- Mẫu do khách hàng cung cấp / The sample is provided by the customer.
- (*) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ là Trung Tâm Kiểm Nghiệm TSL / (*) Item(s) is(are) analyzed by TSL Testing Center as a subcontractor.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER




LÝ BÁ HẢO

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR




RUNG TÂM CƯỜNG



TSL SCIENCE CO.,LTD
HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.
Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tam New Urban Area, Duong Nua Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.
Telephone: (+84) 28.7302.4687 **Website:** <http://tsl-net.com.vn> TS-TTCL-7.85M-04

1. (c) Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
 2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
 3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.



Trang/ Page No: 1/3
Ngày ban hành/ Date of issue: 08/04/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 32816D0052
Mã KQ/ RP. No: 001002586.00

- Tên khách hàng/ Client's Name (c) : HTX NÔNG SẢN NHẬT
- Địa chỉ/ Client's Address (c) : Thôn Chàng, xã Việt Tiến, thị xã Việt Yên, tỉnh Bắc Giang
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 28/03/2025
- Thời gian phân tích/ Date of Testing : 28/03/2025 - 08/04/2025
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : Nấm tai trắng Nhật bán khô
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi zip kín
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (*)/ Calories (*)	348	kcal/100g	-	TS-KT-HCB-507
2	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	Vết/ Trace 0.222 (< LOQ=0.3)	%	0.1	TS-KT-HCB-002:2020
3	Carbohydrat (*)/ Carbohydrate (*)	78.0	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
4	Đạm tổng (*)/ Total protein (*)	8.48	%	-	TS-KT-HCB-001:2020
5	Chất béo bão hoà (*)/ Saturated fat (*)	0.169	%	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 996.06)
6	Chất béo chuyển hoá (*)/ Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected	%	0.01	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 996.06)
7	Cholesterol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	10	TS-KT-SK-67:2020
8	Natri (Na) (*)/ Sodium (Na) (*)	609	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)
9	Xơ tiêu hóa (*)/ Total dietary fiber (*)	36.3	%	-	TS-KT-HCB-104:2020
10	Đường tổng (tính theo glucose) (*)/ Total sugar (as glucose) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	%	0.1	TS-KT-HCB-003:2020
11	Đường thêm vào (*)/ Added sugar (*)	-	-	-	Khách hàng cung cấp
12	Canxi (Ca) (*)/ Calcium (Ca) (*)	2643	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)
13	Iron (Fe) (*)	6.67	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)
14	Kali (K) (*)/ Potassium (K) (*)	5584	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)

Handwritten signature

Trang/ Page No: 3/3
Ngày ban hành/ Date of issue: 08/04/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 32816D0052
Mã KQ/ RP. No: 001002586.00

Nutrition Facts	
servings per container	
Serving size	100 g
Amount per serving	
Calories	350
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 60mg	3%
Total Carbohydrate 78g	28%
Dietary Fiber 36g	130%
Total Sugars 0g	
Includes 0g added sugars	0%
Protein 8g	
Calcium 264mg	20%
Iron 6.7mg	4%
Potassium 5584mg	10%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for tested sample. The nutrition facts form is valid reference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

Handwritten signature

IX. Lời kết

Loại nấm tai trắng này là một giống quý hiếm, được cải tiến từ thể đột biến của nấm mộc nhĩ (*Auricularia auricula-judae*), vốn chỉ xuất hiện với xác suất cực kì thấp – được cho là khoảng 1/10,000,

Việc sản xuất được đảm nhiệm bởi Hợp tác xã nông sản Nhật (JAPAN AGRICULTURAL PRODUCT COOPERATIVE), dưới sự giám sát và hỗ trợ kỹ thuật từ công ty Kikuragado – đơn vị chuyên môn tại Nhật Bản.

Toàn bộ quy trình từ nuôi trồng, thu hoạch đến chế biến sản phẩm khô đều được thực hiện trong một hệ thống khép kín. Các chuyên gia Nhật Bản cũng trực tiếp sang Việt Nam để hướng dẫn kỹ thuật và kiểm soát chất lượng, giúp xây dựng một hệ thống sản xuất ổn định đạt tiêu chuẩn tương đương chất lượng Nhật.

Nấm tai trắng không chỉ tạo ấn tượng bởi ngoại hình đặc biệt mà còn được đánh giá là thực phẩm chức năng chứa nhiều vitamin D và chất xơ thực vật.

Sản phẩm được kỳ vọng mang lại nhiều lợi ích cho sức khỏe như: Hỗ trợ xương chắc khỏe, tăng cường miễn dịch, cải thiện tiêu hóa, làm đẹp cho da, hỗ trợ giảm cân,...

Gần đây, sản phẩm đã bắt đầu được sử dụng cho vận động viên chuyên nghiệp và đang từng bước mở rộng ra thị trường quốc tế, hứa hẹn tiềm năng tăng trưởng mạnh mẽ trong tương lai.

Chúng tôi cũng đang lên kế hoạch ra mắt phiên bản Nấm tai mèo dạng bột để có thể giúp người tiêu dùng dễ dàng đưa vào bữa ăn hàng ngày. Có thể dùng để nấu cơm, cho vào súp miso, cari, trứng cuộn,.. để bổ sung dinh dưỡng một cách tiện lợi. Kính mong quý khách đón chờ.

Chúng tôi cam kết tiếp tục mang đến giá trị đích thực của nấm tai trắng đến với người tiêu dùng Nhật – Việt thông qua quy trình sản xuất tận tâm và hệ thống cung ứng đáng tin cậy.

HỢP TÁC XÃ NÔNG SẢN NHẬT

Đại diện : LẠI THÁI HÀ



X. Thông tin liên hệ (Đơn vị phân phối và nhập khẩu)

«Địa chỉ liên lạc tại trụ sở chính»

Công ty TNHH J V B R O S

〒902-0067

Tầng 7, Tòa nhà ZORKS Okinawa, số 381-1, phường Asato, thành phố Naha, tỉnh Okinawa, Nhật Bản

TEL 080-1723-7973

«Địa chỉ liên lạc tại văn phòng Hồ Chí Minh»

Văn phòng đại diện J V B R O S tại Việt Nam

40 Đ.Số 10, Bình Hưng Hoà B, Bình Tân, Hồ Chí Minh

TEL +84-985-798-314



Oyakata Onokura (người thứ hai từ bên phải)

※ Nguyên là lực sĩ hạng Makuuchi "Kotoekō", quê quán tại thành phố Nobeoka, tỉnh Miyazaki



Các võ sĩ sumo thuộc lò đào tạo Sadogatake



Món "Chanko Nabe" – Bí quyết dinh dưỡng tạo nên sức mạnh của các võ sĩ Sumo