



## CHÚNG TÔI LÀ DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN GẠO CAO CẤP

## HÃY LỰA CHỌN CHÚNG TÔI !

WWW.FAS.COM.VN

CÔNG TY TNHH FAS VIỆT NAM

Tel. 04-6673-4811 / 6680-4811

Fax. 04-3638-0127

Em. sales@fas.com.vn

"Với qui trình thu mua tận ruộng, FAS Việt Nam luôn đảm bảo lựa chọn được chính gốc giống lúa không pha trộn. Ngoài ra với cam kết không sử dụng các chất phụ gia bảo quản chúng tôi mong muốn khách hàng được thưởng thức những món cơm thực sự mang đậm phong vị ẩm thực của Người Việt, hoàn toàn thuần khiết và ngon sạch từ những cánh đồng thiên nhiên Việt Nam."



### THU MUA THÓC

- FAS thu mua thóc tập trung từ vùng nguyên liệu riêng FAS-SRI, nên độ thuần chủng 100% không bị lẫn tạp, đảm bảo lúa sạch.
- FAS sử dụng công nghệ sấy sau thu hoạch giúp xử lý vi sinh vật có hại, giữ độ ẩm lúa đạt mức tiêu chuẩn nên có thể lưu trữ lâu dài mà không ảnh hưởng chất lượng thóc lúa.

### CHẾ BIẾN GẠO

- FAS được đào tạo kỹ thuật vận hành hệ thống máy xay xát chế biến hiện đại nên cho chất lượng hạt gạo đạt tiêu chuẩn xuất khẩu.
- Gạo thành phẩm được tách lọc sạn, tẩm 2 lần qua 2 dàn máy, sau đó được kiểm tra qua khâu nhặt tay trước khi đóng bao nên gạo sạch được đảm bảo

### PHÂN PHỐI GẠO

- FAS sử dụng công nghệ CRM nên có thể đảm bảo chất lượng gạo đồng nhất khi giao hàng đến chi tiết từng khách hàng.
- Gạo đảm bảo luôn mới do xay xát chế biến theo đơn đặt hàng, không để tồn kho nên tăng chất lượng thành phẩm.
- Sản phẩm trên thị trường được chăm sóc và giám sát thường xuyên bởi hệ thống chuyên viên được đào tạo bài bản.

GẠO  
CAO CẤP

### XƯỞNG XAY XÁT KHÁC

### THU MUA THÓC

- Xưởng phải thu mua lẻ từ các thương lái mua gom thóc nên không quản lý được nguồn gốc giống, chất lượng thóc kém và bị trộn tạp nhiều loại giống khác nhau ( KD + VS1+ BH + HT...)
- Thóc chỉ được phơi sấy bằng nắng thủ công nên độ ẩm không đều, gây gãy vỡ, hạt nanh vàng, nấm mốc, không bảo quản được lâu dài gây ảnh hưởng giá trị dinh dưỡng cơm

### CHẾ BIẾN GẠO

- Xưởng chủ yếu xay chà thủ công mạnh mún nên gạo thường không sạch và được bán vo sang tay cho các đại lý hàng xáo mua lẻ.
- Thường xay xát bằng lá thơm hoặc tinh dầu hương liệu nên ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- Nguồn thóc không chủ động nên gạo xay ra không thuần chủng, bị lẫn lộn nhiều loại,

### PHÂN PHỐI GẠO

- Đại lý bán lẻ thường mua lại thành phẩm của các xưởng rồi sang bao, không ghi nhãn mác nguồn gốc sản xuất theo qui định pháp luật.
- Vì buộc phải mua khối lượng lớn để tồn kho kèm với điều kiện bảo quản kém nên gạo thường bị biến đổi chất lượng, ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng.
- Kiến thức hạn chế nên một số đại lý sử dụng thuốc và ướp hương liệu ngoài danh mục, gây khả năng ngộ độc cao

GẠO  
KHÔNG ATVSTP