

CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI KHẢI HOÀN

TRỤ SỞ CHÍNH

Số 289, Đường 30/4, Phường Dương Đông,
Thành phố Phú Quốc, Tỉnh Kiên Giang
(0297) 399 5959 – 399 3235 | Phòng bán hàng: 084 699 5959
Email: Contact@khaihoanphuquoc.com.vn

TRUNG TÂM MUA SẴM ĐẶC SẢN PHÚ QUỐC

Số 289, Đường 30/4, Phường Dương Đông,
Thành phố Phú Quốc, Tỉnh Kiên Giang
(0297) 362 6789 | Đặt hàng/giao hàng: 0858 99 59 59

CỬA HÀNG NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG KHẢI HOÀN

Số 11, Đường Hùng Vương, Phường Dương Đông,
Thành phố Phú Quốc, Tỉnh Kiên Giang
(0297) 3 848 555

Khaihoanphuquoc.com.vn

KHAI HOAN TRADING JOINT STOCK COMPANY

HEAD OFFICE

No. 289, 30/4 Street, Duong Dong Ward, Phu Quoc City, Kien
Giang Province
(0297) 399 5959 – 399 3235
Sales: 084 699 5959
Email: Contact@khaihoanphuquoc.com.vn

PHU QUOC TRADITIONAL SPECIALITIES BY KHAI HOAN

No. 289, 30/4 Street, Duong Dong Ward, Phu Quoc City,
Kien Giang Province
(0297) 362 6789
Order and delivery: 0858 99 59 59

KHAI HOAN TRADITIONAL FISH SAUCE

No. 11, Hung Vuong Street, Duong Dong Ward, Phu Quoc City,
Kien Giang Province
(0297) 3 848 555

Khaihoanphuquoc.com.vn

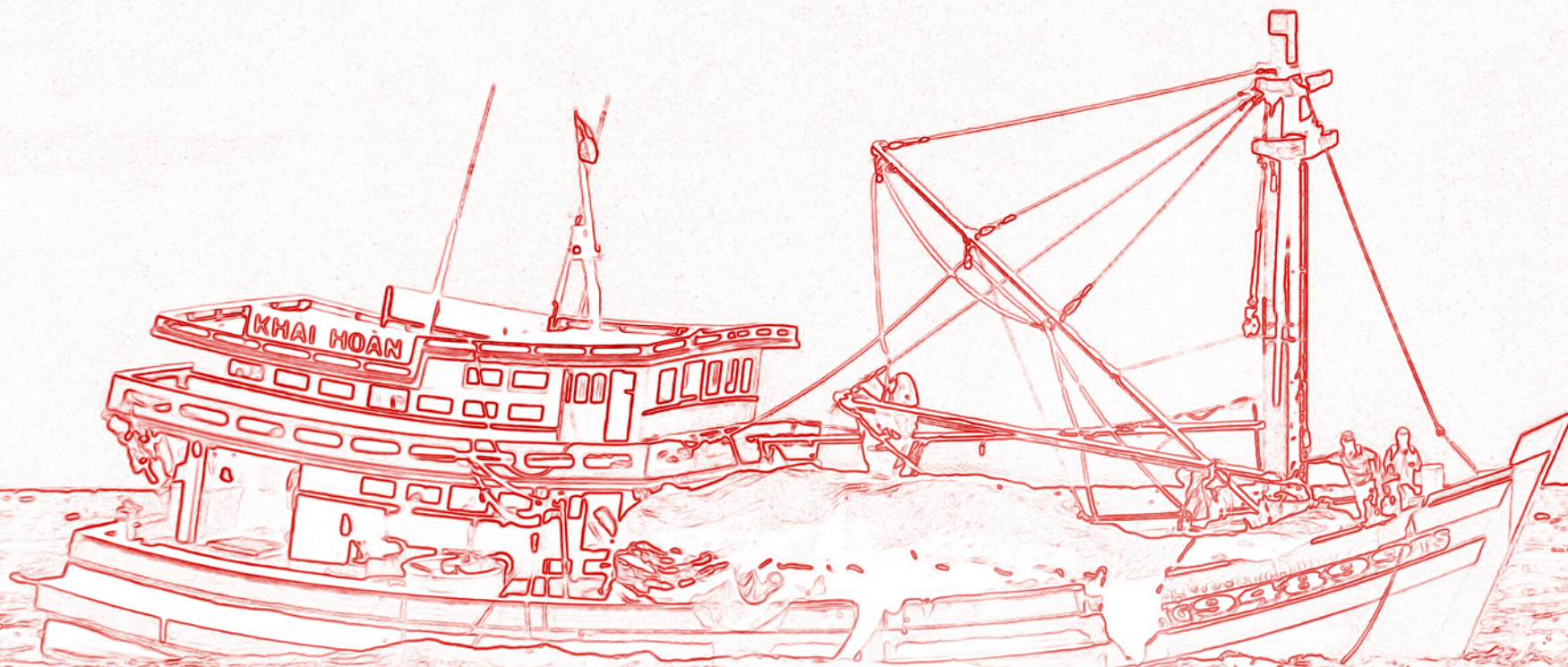




GIỮ GÌN VỊ CỐT ĐẬM ĐÀ, LUÔN XEM TRUYỀN THỐNG LÀ DANH DỰ

We preserve our exquisite flavors and honor our tradition

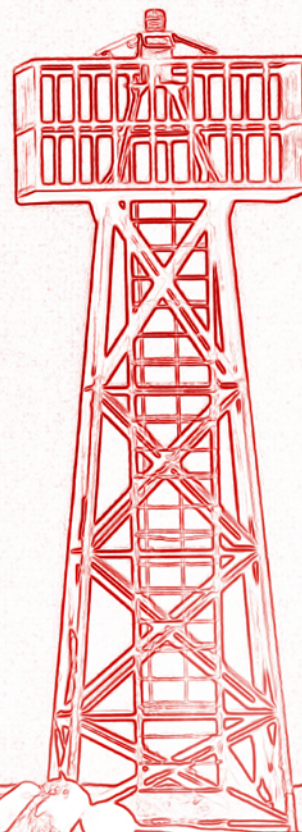




MỤC LỤC

TABLE OF CONTENTS

Thư ngỏ <i>Letter from our founder</i>	Trang 3
Giới thiệu Khải Hoàn - truyền thống là danh dự <i>Khai Hoan Tradition and History</i>	Trang 4 - 8
Sản phẩm Khải Hoàn chất lượng quốc tế <i>Khai Hoan products of international quality</i>	Trang 9 - 14
Khải Hoàn đi đầu về ứng dụng khoa học công nghệ <i>Khai Hoan takes the lead in the application of science and technology</i>	Trang 15 - 20





THƯ NGỎ

Tập thể Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn xin được gửi lời chào và lời cảm ơn trân trọng tới Quý khách hàng đã tin tưởng và ủng hộ các sản phẩm của công ty chúng tôi.

Với tình yêu biển đảo quê hương sâu nặng, cha ông chúng tôi đã cùng với các gia đình sản xuất nước mắm truyền thống tại Phú Quốc gây dựng và phát huy ngành nghề truyền thống này cho đến hôm nay, để nước mắm truyền thống Phú Quốc được vinh danh trở thành một “di sản” của Phú Quốc và của Việt Nam, được công nhận và yêu mến trên toàn thế giới.

Với quy trình sản xuất khép kín “từ biển cả tới bàn ăn”, Khải Hoàn là nhà sản xuất nước mắm truyền thống có đầu tư đội tàu lớn nhất, hệ thống nhà thùng và nhà xưởng chuyên nghiệp, hoạt động nghiên cứu khoa học liên tục với đội ngũ nhân lực chuyên môn sâu để duy trì và đảm bảo chất lượng nước mắm tốt nhất, ngon nhất vì sự tin yêu của người tiêu dùng.

Triết lý hoạt động của chúng tôi: “Phát huy làng nghề truyền thống, giữ vững chữ tín với khách hàng, an toàn khi sử dụng” và luôn luôn xem: “Truyền thống là danh dự”. Là doanh nghiệp dẫn đầu nghề nước mắm truyền thống tại Việt Nam, mục tiêu dài hạn của chúng tôi là mang nước mắm của người Việt đến các bàn ăn trên khắp thế giới, vươn xa tới các thị trường lớn trong khu vực và quốc tế.

Mong rằng những cố gắng của đội ngũ Khải Hoàn luôn làm hài lòng Quý Khách Hàng, và nước mắm truyền thống Khải Hoàn mãi là người bạn, đối tác tin cậy, đồng hành cùng Quý Khách Hàng.

Trân trọng

BÀ HỒ KIM LIÊN

Chủ tịch HĐQT Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn

Chủ tịch Hiệp hội nước mắm truyền thống Việt Nam

Chủ tịch Hiệp hội nước mắm truyền thống Phú Quốc

LETTER FROM OUR FOUNDER

Khai Hoan Trading Joint Stock Company would like to extend our warm greetings and sincere gratitude to Valued Customers for trusting and supporting our company's products.

With a deep love for the sea and islands of the homeland, our ancestors and other families in Phu Quoc have built and promoted this traditional fish sauce production until today, for it to be honored as a “heritage” of Phu Quoc and Vietnam, being recognized and well-loved all over the world.

With a closed production process “from the sea to the table”, Khai Hoan is a traditional fish sauce producer with the largest investment in its private fleets of boats, a system of professional barrel houses and factories, and continuous scientific research activities with highly skilled workers to maintain and ensure the highest-quality and most delicious fish sauce for the satisfaction of consumers.

Our operating philosophy is to “Promote traditional villages, maintain customer satisfaction, ensure product safety” and to always consider “Tradition is an honor”. As a leader in the traditional fish sauce industry in Vietnam, our long-term goal is to bring Vietnamese fish sauce to dining tables around the world, reaching out to major regional and international markets.

Hopefully, the efforts of Khai Hoan team will always satisfy Valued Customers, and Khai Hoan traditional fish sauce will always be a friend and a reliable partner, accompanying Valued Customers.

Best regards

MS. HO KIM LIEN

Chairwoman of the Board of Directors of Khai Hoan Trading Joint Stock Company

Chairwoman of Vietnam Association of Traditional Fish sauce

Chairwoman of the Phu Quoc Fish Sauce Association



GIỮ GÌN VỊ CỐT ĐẬM ĐÀ, LUÔN XEM TRUYỀN THỐNG LÀ DANH DỰ

Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn được thành lập vào năm 2008, là đơn vị sản xuất nước mắm truyền thống Phú Quốc có lịch sử hơn 40 năm hình thành và phát triển. Nổi tiếng với các sản phẩm nước mắm truyền thống ủ chượp tự nhiên và nước mắm chỉ dẫn địa lý, Khải Hoàn tự hào là một trong những thương hiệu uy tín được nhiều khách du lịch và người tiêu dùng tin nhiệm không chỉ tại thị trường đảo Phú Quốc, mà còn rộng khắp Việt Nam và tại các thị trường quốc tế.

Với lịch sử hơn 200 năm phát triển, nước mắm truyền thống Phú Quốc là niềm tự hào và đã trở thành nét văn hóa của người dân Phú Quốc và người dân Việt Nam. Sở hữu hơn 900 thùng gỗ ủ chượp với sức chứa trung bình 12 tấn, 26 tàu đánh cá hiện đại cùng đội ngũ vận hành có chuyên môn cao, sản lượng mỗi năm của Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn đạt đến 5 – 6 triệu lít nước mắm và tiếp tục tăng lên hằng năm. Công ty chú trọng đầu tư hệ thống kiểm soát chất lượng đạt chuẩn HACCP, ISO 22000 nhằm đem đến những sản phẩm chất lượng. Mỗi sản phẩm của Khải Hoàn được làm ra từ tinh túy của đảo ngọc Phú Quốc, kết tinh từ những giá trị truyền thống của ông cha cùng nỗ lực nghiên cứu và cải tiến không ngừng để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

WE PRESERVE OUR EXQUISITE FLAVORS AND HONOR OUR TRADITION

Khai Hoan Trading Joint Stock Company was established in 2008 and is a traditional Phu Quoc fish sauce producer with a history of more than 40 years of formation and development. Famous for its naturally brewed fish sauce and Phu Quoc fish sauce with geographical indication, Khai Hoan is proud to be one of the prestigious brands trusted by many tourists and consumers not only in the Phu Quoc island market but also throughout Vietnam and international markets.

With a history of more than 200 years of development, Phu Quoc traditional fish sauce is the cultural heritage of the people in Phu Quoc and Vietnam. Possessing more than 900 wooden barrels with an average capacity of 12 tons, 26 modern fishing boats and a team of highly skillful staff, Khai Hoan Trading Joint Stock Company's annual output reaches 5 - 6 million liters of fish sauce and continues to increase every year. The company focuses on investing in a quality control system that meets the HACCP and ISO 22000 standards to offer the finest products. Each Khai Hoan product is made from the quintessence of Phu Quoc pearl island, refined from the accumulated experiences of our ancestors, with continuous research and improvement efforts to protect the health of consumers.

NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG KHẢI HOÀN – 40 NĂM HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN

Từ tình thương dành cho biển đảo...

Đến với nghề làm nước mắm bằng tình yêu thương dành trọn cho đảo, rừng và biển khơi, Bà Trần Thị Ba là người đã thổi bùng ngọn lửa đam mê và truyền lại cho con cháu đời sau về giá trị của việc gìn giữ ngành nghề truyền thống. Từ đây, giấc mơ về một thương hiệu nước mắm truyền thống chất lượng, mang tinh túy của đảo ngọc Phú Quốc và các giá trị truyền thống của ông cha dần được ra đời.

...đến thương hiệu nước mắm truyền thống mang đậm giá trị văn hóa

Không ngừng nghiên cứu và đầu tư về tài lực lẫn tâm huyết để tìm ra những phương pháp sản xuất tốt nhất, từ một nhà thùng nhỏ, đến hôm nay, Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn đã đi qua chặng đường hơn 40 năm hình thành và phát triển, trở thành nhà sản xuất nước mắm truyền thống Phú Quốc sản lượng dẫn đầu có chỉ dẫn địa lý Phú Quốc và đạt các chứng nhận kiểm định tại Việt Nam và Quốc tế.

KHAI HOAN TRADITIONAL FISH SAUCE – 40 YEARS OF FORMATION AND DEVELOPMENT

From the love for the sea and islands...

Coming to the profession of making fish sauce with a steadfast love of the sea and islands, Ms. Tran Thi Ba is the one who lit the fire of passion and passed on to future generations the value of preserving the traditional craft. From here, the dream of a quality traditional fish sauce brand, bringing the quintessence of Phu Quoc pearl island and the traditional values left by our ancestors is gradually coming true.

...to a traditional fish sauce brand carrying immense cultural values

Relentlessly researching and investing resources and dedication to find the best production methods, from a small barrel house, today, Khai Hoan Trading Joint Stock Company has undertaken a journey of over 40 years of establishment and development, become the leading producer of the traditional fish sauce with Phu Quoc geographical indication and obtaining Vietnamese and international certifications.

KHAI HOÀN VÀ NHỮNG CHẶNG ĐƯỜNG

KHAI HOAN KEY MILESTONES



1975

Từ cơ sở sản xuất nhỏ, Bà Trần Thị Ba thành lập DNTN Hải sản Khải Hoàn với quy mô 12 thùng ủ chượp, sản xuất 72,000 lít nước mắm mỗi năm.

1986

Bà Hồ Kim Liên tiếp quản công việc kinh doanh, xây dựng cửa hàng trưng bày và bán sản phẩm tại nhà máy sản xuất.

2007

Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn được thành lập bằng sự tâm huyết và nghiêm túc với nghề của các anh em trong gia đình, cùng nhau giữ gìn, bảo tồn, và phát triển nghề truyền thống.

2015

Khải Hoàn đầu tư hệ thống tàu đánh bắt khai thác cá cơm phục vụ cho sản xuất với số lượng 26 chiếc lớn nhỏ.

2018

Khải Hoàn tiếp tục đầu tư xây dựng hệ thống dây chuyền chiết rót nước mắm bán tự động với công suất 9.000 chai/giờ. Cùng thời điểm đó, Khải Hoàn xây dựng và khánh thành hệ thống siêu thị mua hàng cho khách du lịch tại Đảo Phú Quốc.

2022

Trở thành nhà sản xuất nước mắm truyền thống có sản lượng dẫn đầu tại đảo Phú Quốc, sản xuất 5 – 6 triệu lít/năm.



From a small production facility, Ms. Tran Thi Ba established Khai Hoan Seafood Private Enterprise with a scale of 12 barrels, producing 72,000 liters of fish sauce every year.

Ms. Ho Kim Lien took over the business, built a showroom, and sold products at the factory.

Khai Hoan Trading Joint Stock Company was established with dedication and a serious attitude toward the trade of the siblings in the family, who maintained, preserved, and developed the traditional trade.

Khai Hoan invested in a system of boats including 26 large and small boats for anchovy fishing.

Khai Hoan continued to invest in building a semi-automatic fish sauce filling line with a capacity of 9,000 bottles/hour. At the same time, Khai Hoan built and inaugurated a supermarket chain for tourists on Phu Quoc Island.

Became a traditional fish sauce producer with leading output in Phu Quoc island, producing 5-6 million liters per year.



DẤU HIỆU NHẬN BIẾT NƯỚC MẮM CHỈ DẪN ĐỊA LÝ KHẢI HOÀN

SIGNS TO IDENTIFY KHAI HOAN FISH SAUCE WITH PHU QUOC GEOGRAPHICAL INDICATION



Tem chỉ dẫn địa lý

được cấp bởi Ban Kiểm Soát Nước Mắm Phú Quốc

Geographical indication stamp issued by Phu Quoc Fish Sauce Control Board

Logo Nước mắm chỉ dẫn địa lý Phú Quốc

Logo of Phu Quoc Geographical Indication Fish Sauce

**Dòng chữ “Sản xuất và đóng chai tại đảo Phú Quốc”
bắt buộc được thể hiện trên thân chai**

The phrase “Produced and bottled in Phu Quoc Island” must be displayed on the bottle body

NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG PHÚ QUỐC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Tự hào là sản phẩm đầu tiên của Việt Nam được bảo hộ trên 28 thị trường các nước thuộc liên minh Châu Âu.

Nước mắm truyền thống Phú Quốc đã được Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và Công nghệ cấp văn bằng quốc gia bảo hộ chỉ dẫn địa lý vào năm 2001. Tiếp theo đó, ngày 08/10/2012 nước mắm Phú Quốc đã được Ủy ban châu Âu cấp văn bằng bảo hộ tên gọi xuất xứ địa lý, là sản phẩm đầu tiên của Việt Nam được bảo hộ trên thị trường của các nước thuộc liên minh châu Âu.

Chất lượng đặc thù nước mắm chỉ dẫn địa lý Phú Quốc:

- **Màu sắc:** màu cánh gián đậm
- **Mùi:** Mùi thơm nhẹ đặc trưng, không có mùi tanh và mùi amoniac
- **Vị:** Mặn, ngọt đậm kèm vị béo tự nhiên. Có hậu vị ngọt béo của đạm tự nhiên và chất béo từ mỡ cá
- **Độ đậm:** tối thiểu 20gN/lít; tối đa 43gN/lít

TRADITIONAL FISH SAUCE WITH PHU QUOC GEOGRAPHICAL INDICATION

Proud to be the first Vietnamese product to be protected in 28 markets of the European Union countries.

Phu Quoc traditional fish sauce has been granted a geographical indication registration certificate by the National Office of Intellectual Property, Ministry of Science and Technology in 2001. Following that, on October 8, 2012, Phu Quoc fish sauce was granted a protected designation of Origin certification from the European Union, being the first product of Vietnam to be protected in the market of the European Union countries.

The specific quality of fish sauce bearing geographical indication "Phu Quoc":

- *Color: puce*
- *Smell: light aroma, no fishy or ammonia smell*
- *Taste: Salty, sweet with a natural fatty taste. Has a sweet aftertaste of natural protein and fat from fish.*
- *Protein: minimum 20gN/liter; maximum 43gN/liter*



1 NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG PHÚ QUỐC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Với thành phần 100% cá cơm và muối biển, không chất bảo quản, chất tạo màu, tạo mùi và hương liệu; nước mắm truyền thống Phú Quốc chỉ dẫn địa lý Khải Hoàn được bảo hộ tại hơn 28 thị trường các nước thuộc liên minh Châu Âu, mang màu sắc và mùi vị thơm ngon đặc trưng.

TRADITIONAL FISH SAUCE BEARING PHU QUOC GEOGRAPHICAL INDICATION

With 100% anchovies and sea salt, no preservatives, no colorants, no artificial fragrances or flavorings; Khai Hoan traditional Phu Quoc geographical indication fish sauce is protected in more than 28 markets of the European Union countries, with distinctive colors and savory flavor.

Nước mắm 43 độ đậm Fish sauce 43°N



1 lit

500 ml

520 ml

205 ml

90 ml

75 ml

Mã số: NM105

TCBSP: 01/KH/2021

Hàm lượng nitơ tổng số: 43g/l

Hàm lượng nitơ axit amin: $\geq 50\%$

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển.

Không phụ gia. Không chất bảo quản.

HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Approval code: NM105

Product self-declaration: 01/KH/2021

Total nitrogen: 43g/l

Amino acids: $\geq 50\%$

Ingredients: Black anchovies and sea salt.

No additives, no preservatives.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.

Nước mắm 43 độ đậm đặc biệt Fish sauce 43°N limited edition



520 ml

Mã số: NM105

TCBSP: 01/KH/2021

Hàm lượng nitơ tổng số: 43g/l

Hàm lượng nitơ axit amin: $\geq 50\%$

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển.

Không phụ gia. Không chất bảo quản.

HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Approval code: NM105

Product self-declaration: 01/KH/2021

Total nitrogen: 43g/l

Amino acids: $\geq 50\%$

Ingredients: Black anchovies and sea salt.

No additives, no preservatives.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.





Nước mắm 40 độ đậm
Fish sauce 40°N



5 lit

1 lit

520 ml

205 ml

Mã số: NM105 Approval code: NM105
TCBSP: 03/KH/2021 Product self-declaration: 03/KH/2021
Hàm lượng nitơ tổng số: 40g/l Total nitrogen: 40g/l
Hàm lượng nitơ axit amin: $\geq 50\%$ Amino acids: $\geq 50\%$
Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển. Ingredients: Black anchovies and sea salt.
Không phụ gia. Không chất bảo quản. No additives, no preservatives.
HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị. User manual: Use directly or used as an ingredient.
HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding
tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng. direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.



Nước mắm 38 độ đậm
Fish sauce 38°N



520 ml

Mã số: NM105 Approval code: NM105
TCBSP: 04/KH/2021 Product self-declaration: 04/KH/2021
Hàm lượng nitơ tổng số: 38g/l Total nitrogen: 38g/l
Hàm lượng nitơ axit amin: $\geq 50\%$ Amino acids: $\geq 50\%$
Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển. Ingredients: Black anchovies and sea salt.
Không phụ gia. Không chất bảo quản. No additives, no preservatives.
HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị. User manual: Use directly or used as an ingredient.
HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding
tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng. direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.

2 TINH HOA KHAI HOÀN

Là dòng sản phẩm đặc biệt vô cùng quý hiếm vì loài cá cơm cho độ đậm này chỉ chiếm từ 1 – 2% tổng sản lượng cá cơm vùng biển Phú Quốc. Sản phẩm có độ đậm cao tự nhiên, được ủ chượp hoàn toàn bằng phương pháp truyền thống, không can thiệp hóa chất như các sản phẩm trên thị trường.

THE QUINTESSENCE OF KHAI HOAN

This is an extremely rare product because this high level of protein only accounts for 1-2% of the total anchovy production in Phu Quoc. The product is fermented by traditional methods, without chemical intervention like other products in the market.



Nước mắm 49 độ đậm Fish sauce 49°N



520 ml

90 ml

Mã số: NM105

Approval code: NM105

TCBSP: 37/KH/2019

Product self-declaration: 03/KH/2019

Hàm lượng nito tổng số: 490g/l

Total nitrogen: 49g/l

Hàm lượng nito axit amin: $\geq 53\%$

Amino acids: $\geq 53\%$

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển.

Ingredients: Black anchovies and sea salt.

Không phụ gia. Không chất bảo quản.

No additives, no preservatives.

HDSD: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.



Nước mắm 45 độ đậm Fish sauce 45°N



90 ml

Mã số: NM105

Approval code: NM105

TCBSP: 02/KH/2022

Product self-declaration: 02/KH/2022

Hàm lượng nito tổng số: 45g/l

Total nitrogen: 45g/l

Hàm lượng nito axit amin: $\geq 53\%$

Amino acids: $\geq 53\%$

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển.

Ingredients: Black anchovies and sea salt.

Không phụ gia. Không chất bảo quản.

No additives, no preservatives.

HDSD: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.



3

NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG KHẢI HOÀN

Nước mắm truyền thống Khải Hoàn được phân phối rộng khắp cả nước vì hương vị gần gũi với mọi nhà. Sản phẩm không chứa chất bảo quản.

KHAI HOAN TRADITIONAL FISH SAUCE

Khai Hoan traditional fish sauce is widely distributed across the country thanks to its nice taste. The product does not contain preservatives.



Nước mắm 30 độ đậm Fish sauce 30°N



5 lit

2 lit

1 lit

500 ml

520 ml

Mã số: NM105

TCBSP: 09/KH/2021

Hàm lượng nitơ tổng số: 30g/l

Hàm lượng nitơ axit amin: ≥45%

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển, chất điều vị (621, 627, 631), chất làm ngọt nhân tạo (950, 951), không chất bảo quản.

HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Approval code: NM105

Product self-declaration: 09/KH/2021

Total nitrogen: 30g/l

Amino acids: ≥45%

Ingredients: Black anchovies, sea salt, flavor enhancer (621, 627, 631), artificial sweetener (950, 951), no preservatives.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.



Nước mắm 18 độ đậm Fish sauce 18°N



5 lit

1 lit

Mã số: NM105

TCBSP: 10/KH/2021

Hàm lượng nitơ tổng số: 18g/l

Hàm lượng nitơ axit amin: ≥45%

Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển, chất điều vị (621, 627, 631), chất làm ngọt nhân tạo (950, 951), không chất bảo quản.

HDSĐ: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị.

HDBQ: Sản phẩm phải được bảo quản nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Approval code: NM105

Product self-declaration: 10/KH/2021

Total nitrogen: 18g/l

Amino acids: ≥45%

Ingredients: Black anchovies, sea salt, flavor enhancer (621, 627, 631), artificial sweetener (950, 951), no preservatives.

User manual: Use directly or used as an ingredient.

Storage instructions: Stored in a dry place, avoiding direct sunlight, keeping tightly Cover after opening.

Mỗi sản phẩm của chúng tôi được làm ra từ tinh túy của đảo ngọc Phú Quốc, kết tinh từ những giá trị truyền thống của ông cha cùng nỗ lực nghiên cứu và cải tiến không ngừng để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Each of our products is made from the quintessence of Phu Quoc pearl island, refined from the accumulated experiences of our ancestors, with continuous research and improvement efforts to protect the health of consumers.





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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

40 ĐỘ ĐAM

Thể tích thực: 1 Lít
SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI ĐẢO PHÚ QUỐC

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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

40 ĐỘ ĐAM

Thể tích thực: 80 ml
SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI ĐẢO PHÚ QUỐC

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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

40 ĐỘ ĐAM

Thể tích thực: 205 ml
SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI ĐẢO PHÚ QUỐC

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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

40 ĐỘ ĐAM

CHAI 90 ml
ĐỘ ĐAM 45

TRUYỀN THỐNG LÀ DANH VỊ

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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

40 ĐỘ ĐAM

Thể tích thực: 520 ml
CHAI TẠI ĐẢO PHÚ QUỐC

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

PHÚ QUỐC KHÁI HOÀN
SINCE 1976

43 ĐỘ ĐAM

Thể tích thực: 1 Lít
SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI ĐẢO PHÚ QUỐC

QUY TRÌNH KHÉP KÍN TỪ BIỂN CẢ TỚI BÀN ĂN...

Được vun đắp từ tình yêu với biển cả, Khai Hoàn đã hiện thực hóa thành công quy trình khai thác - bảo quản - vận chuyển - ủ chượp khép kín, mang nguồn nguyên liệu sạch từ biển cả đến bàn ăn người tiêu dùng; giữ trọn vẹn sự tươi ngon, đảm bảo độ đậm, màu và mùi vị thơm ngon đặc trưng.

A CLOSED PROCESS FROM THE SEA TO THE TABLE...

Cultivated by the love of the sea, Khai Hoàn has successfully realized the closed exploitation - preservation - transportation - fermentation process, bringing clean raw materials from the sea to the consumer's table; keeping the freshness intact, and ensuring the protein, color, and characteristic savory flavor.



Đánh bắt cá cơm than Phú Quốc & ướp tươi trên tàu cá Khai Hoàn

Catching Phu Quoc black anchovies & freshly salting them on Khai Hoan fishing boat

Ủ chượp tự nhiên trong thùng gỗ bởi lờ từ 12 – 15 tháng

Natural fermentation in wooden barrels from 12 - 15 months

KHAI HOÀN - CON TÀU TIÊN PHONG TRONG ỨNG DỤNG KHOA HỌC KỸ THUẬT VÀO NGÀNH NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG

Chất lượng là chìa khóa của thành công. Để quản lý chất lượng hiệu quả, Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn đã ứng dụng khoa học kỹ thuật như một công cụ để nâng tầm và phát triển ngành nghề truyền thống. Từ việc chọn lọc kỹ càng nguồn nguyên liệu đầu vào, nghiên cứu và cải tiến kỹ thuật ủ chượp... đến đóng chai thành phẩm, chúng tôi luôn chủ động kiểm soát chất lượng ở từng khâu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ở mức cao; mang lại trải nghiệm về mỹ thực đầy đủ cả sắc, hương và vị đến bạn bè ở muôn nơi.

KHAI HOÀN - THE PIONEER IN THE APPLICATION OF SCIENCE AND TECHNOLOGY TO THE TRADITIONAL FISH SAUCE INDUSTRY

Quality is the key to success. To manage quality effectively, Khai Hoan Trading Joint Stock Company has applied science and technology as a tool to elevate and develop traditional production. From carefully selecting raw materials, researching and improving fermentation techniques... to bottling finished products, we always proactively control quality at each stage, ensure food hygiene and safety at a high level, and bring a full culinary experience of color, flavor, and taste to values customers near and far.



Kiểm định chất lượng nước mắm liên tục
Constantly controlling fish sauce quality



Đóng gói thành phẩm và phân phối đến người tiêu dùng
Packing finished products packed and distribution to consumers

ĐÁNH BẮT CÁ CƠM THAN PHÚ QUỐC & ƯỚP TƯƠI TRÊN TÀU CÁ KHẢI HOÀN

Những mẻ cá tươi vừa được đánh bắt và đưa lên tàu, nhanh chóng đi qua công đoạn rửa sạch, loại bỏ tạp chất và sàng lọc, cho ra nguyên liệu cá cơm than nguyên chất.

Sau đó, cá nguyên liệu được trộn đều với muối theo tỷ lệ 3 cá : 1 muối ngay trên tàu để giữ độ tươi ngon. Hỗn hợp cá trộn muối được bảo quản trong hầm tàu, nắp hầm đậy kín và rút bỏ nước bổi ở đáy hầm.

CATCHING PHU QUOC BLACK ANCHOVIES & FRESHLY SALTING THEM ON KHAI HOAN FISHING BOAT

Catches of fresh anchovies are brought aboard, quickly going through the process of washing, removing impurities and selection, resulting in pure anchovies as raw materials.

Then, the raw anchovies are mixed with salt in a ratio of 3 parts fish to 1 part salt right on board to maintain freshness. The anchovies and salt mixture is preserved in the fish hold, the hatch is tightly closed, and the juice called "nuoc boi" is removed from the bottom of the hold.





KHAI THÁC NGUYÊN LIỆU TƯƠI BẰNG ĐỘI TÀU HIỆN ĐẠI

Kiểm soát chất lượng nguồn nguyên liệu đầu vào là điểm đặc biệt mà Khải Hoàn luôn tập trung chú trọng. Cá cơm than được đánh bắt ở vùng đảo Thổ Chu (TP. Phú Quốc) là loại cá cơm đặc biệt có hàm lượng đạm cao. Muối được lấy từ vùng biển Bà Rịa Vũng Tàu tạo ra công thức nước mắm gia truyền chất lượng.

Tại đảo ngọc Phú Quốc, Khải Hoàn là đơn vị duy nhất sở hữu đội tàu hơn 26 chiếc tàu đánh bắt, được chèo lái bởi các thuyền trưởng và thuyền viên có bề dày kinh nghiệm bậc nhất vùng. Mỗi chiếc tàu đều được trang bị các thiết bị hiện đại giúp hỗ trợ công tác đánh bắt và đảm bảo an toàn cho ngư dân.

EXPLOITING FRESH INGREDIENTS WITH A MODERN FLEET

Controlling the quality of raw materials is a special step that Khai Hoan always focuses on. Black anchovies caught on Tho Chu island (Phu Quoc City) are special anchovies with high protein quality. Salt is taken from the waters of Ba Ria Vung Tau to create a quality heirloom fish sauce recipe.

In Phu Quoc pearl island, Khai Hoan is the only establishment that owns a fleet of more than 26 fishing boats, steered by the most experienced captains and crew members in the region. Each boat is furnished with modern equipment to support fishing and ensure the safety of fishermen.

KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG NƯỚC MẮM LIÊN TỤC

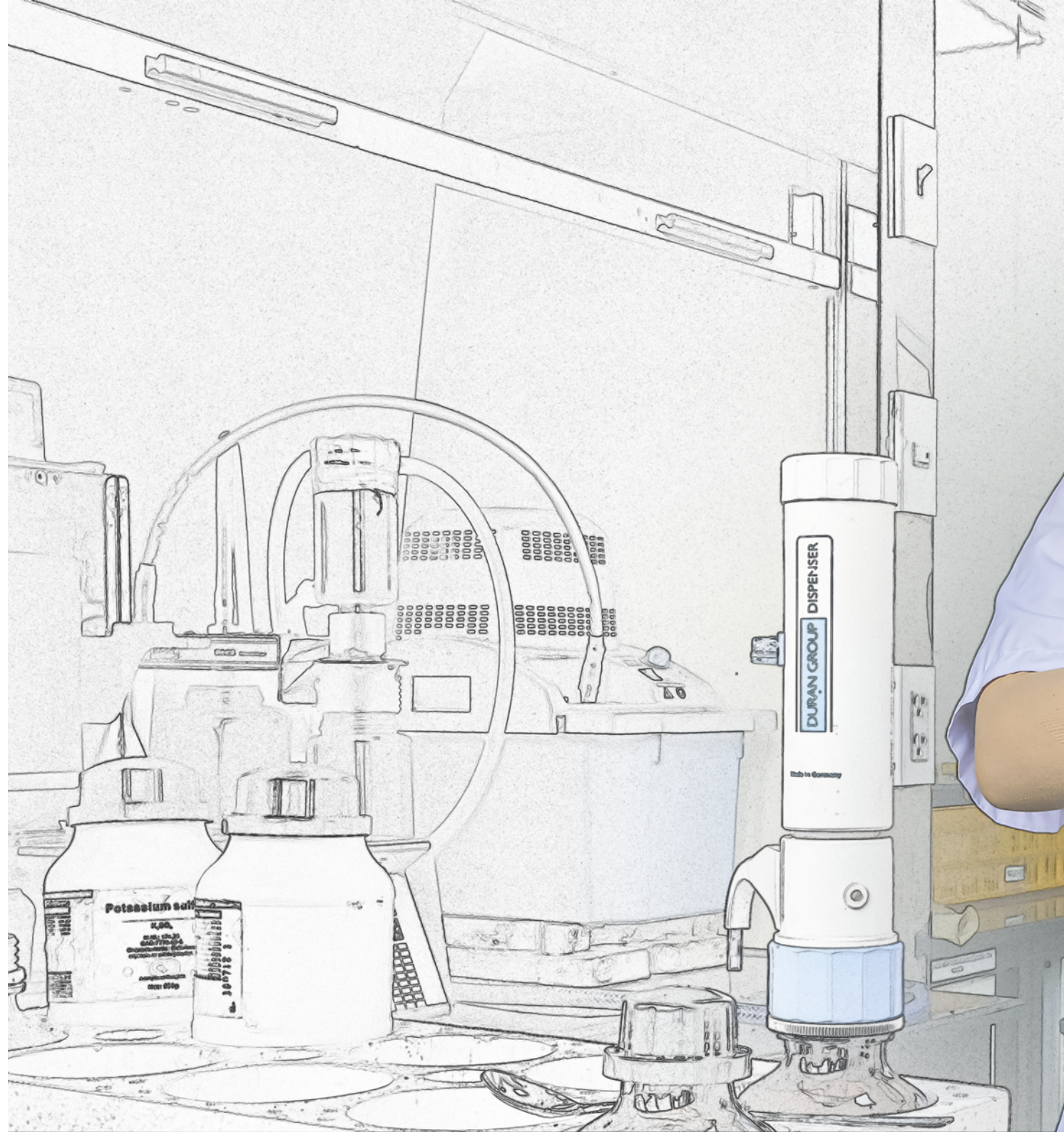
Trải qua thời gian ủ đến khi chượp chín, bắt đầu chất lọc để thu về nước mắm cốt. Quá trình này được gọi là kéo rút nước mắm long: mở nút lù để nước mắm chảy ra một cách chậm rãi, sau đó đổ lại vào thùng và kéo rút nhiều lần cho đến khi nước mắm trong.

Trong suốt quá trình đó, Khai Hoàn liên tục kiểm tra và thử nghiệm nước mắm thành phẩm để đạt được độ đậm và chất lượng tiêu chuẩn.

CONSTANTLY CONTROLLING FISH SAUCE QUALITY

Going through the fermentation process until the anchovies and salt mixture called “chuoep” is ripe, the draining process to obtain the first press fish sauce “nuoc mam cot” begins. This process is known as extracting second-grade fish sauce “nuoc mam long”: open the spigot to let the fish sauce drip down slowly, then pour it back into the barrel and repeat several times until the fish sauce is clear.

Throughout the process, Khai Hoàn constantly checks and tests the finished fish sauce to achieve the standard protein and quality.





ỨNG DỤNG KHOA HỌC KỸ THUẬT HIỆU QUẢ

Nhằm đảm bảo từng sản phẩm đến tay người tiêu dùng đạt được chất lượng tốt nhất, Khai Hoàn đầu tư xây dựng hệ thống phòng lab để phục vụ cho quy trình kiểm định liên tục. Xuất thân từ ngành y, bác sĩ Hồ Kim Liên (Chủ tịch HĐQT Công ty Cổ phần Thương mại Khai Hoàn) luôn chú trọng đến vấn đề đảm bảo an toàn chất lượng và vệ sinh thực phẩm. Bà đã có 20 năm nghiên cứu về nước mắm với 4 đề tài nghiên cứu khoa học được xuất bản, đưa sản phẩm Khai Hoàn chất lượng 5 sao đến với thị trường như hiện tại.

EFFECTIVE APPLICATION OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

To ensure that each product reaches the consumers' satisfaction with the highest quality, Khai Hoan invests in building a laboratory system for continuous quality control. Coming from the medical profession, Doctor Ho Kim Lien (Chairman of the Board of Directors of Khai Hoan Trading Joint Stock Company) puts constant emphasis on ensuring food safety, quality, and hygiene. She has had 20 years of fish sauce research with 4 scientific publications, bringing to the market 5-star Khai Hoan products of today.

BẢN ĐỒ NƯỚC MẮM KHẢI HOÀN TRÊN TOÀN QUỐC

MAP OF KHAI HOAN FISH SAUCE NATIONWIDE

HÀ NỘI

- 2 Đại lý chính hãng
- 1 Cửa hàng chính hãng

HANOI

- 2 Authorized distributors
- 1 Authorized store

TP. HỒ CHÍ MINH

- 1 Văn phòng đại diện
- 2 Đại lý chính hãng

HO CHI MINH CITY

- 1 Representative office
- 2 Authorized distributors

BÀ RỊA VŨNG TÀU

- 1 Đại lý chính hãng

BA RIA VUNG TAU

- 1 Authorized distributor

TP. PHÚ QUỐC

- 2 Cửa hàng chính hãng
- 1 Siêu thị mua sắm

PHU QUOC CITY

- 2 Authorized stores
- 1 Supermarket

KIÊN GIANG

- 5 Đại lý chính hãng
- 9 Cửa hàng chính hãng

KIEN GIANG

- 5 Authorized distributors
- 9 Authorized stores

Tự hào là nhà sản xuất nước mắm truyền thống dẫn đầu với các sản phẩm chất lượng đạt chứng nhận kiểm định tại Việt Nam và quốc tế.

Proud to be the leading traditional fish sauce producer with quality products obtaining Vietnamese and international certifications.

