

Công Ty TNHH MTV Yến Sào Nhật Tiên

Giám đốc : Ngô Đăng Tiến

Mã số thuế : 3801281319

☎ 0945 334 293

🌐 yensaont@gmail.com

📍 Tổ 4, khu phố Phước Tân, phường Tân Thiện, thành phố Đồng Xoài, tỉnh Bình Phước, Việt Nam.

燕窝日仙有限公司

经理：吴邓进

税法：3801281319

☎ 0945 334 293

🌐 yensaont@gmail.com

📍 越南，平福省，同帅城市，新善区，福新村，第4组



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

Vùng đất Bình Phước trù phú - Ngôi nhà dẫn dụ chim yến đầu tiên: Tỉnh Bình Phước - nơi gia đình tôi đã sống từ năm 1981 đến nay, với vùng đất bazan màu mỡ cùng với các loại cây nông, công nghiệp xanh tốt (điều, cao su, cà phê, tiêu, lúa, cây ăn trái rau màu) đã thu hút nhiều côn trùng sống là nguồn thức ăn dồi dào cho chim yến. Năm 2014, căn nhà dẫn dụ chim yến đầu tiên được xây dựng và năm 2015 đã cho tổ, ngay từ khi nhà yến hải tổ đầu tiên thì được vợ chồng Nhung Trí (NT) biểu ông bà Nội và ngoại của 2 con Nhật - Tiên (NT) dùng, các ông bà mặc dù tuổi cao sức yếu nhưng sau khi dùng tổ yến với liều lượng, tần suất nhất định nên sức khỏe cải tiến rõ rệt. Qua nghiên cứu và thực tế nhận thấy yến rất tốt cho sức khỏe nên ý tưởng làm sản phẩm tổ yến tinh chất lượng để chia sẻ cho người thân, dòng họ, bạn bè - Năm 2017: Thương hiệu yến sào NT- lấy sức khỏe gia đình làm nền tảng đã ra đời. Yến sào NT với mong muốn tạo Niềm Tin đến với người tiêu dùng bằng cách luôn áp dụng quy trình chế biến nghiêm ngặt từ nhà yến đến cơ sở sản xuất để tạo ra những tổ yến nguyên chất 100% và chất lượng Quốc tế cho người tiêu dùng trong và ngoài nước. NT lấy sức khỏe của gia đình mình và gia đình khách hàng làm nền tảng, NT mong muốn chia sẻ những hạnh phúc gia đình mình được tạo nên từ dùng tổ yến đến với mọi nhà.

Hiện tại, chúng tôi đang liên kết chuỗi và giám sát an toàn dịch bệnh và chất lượng tổ yến (Cơ quan thú y của Bộ Nông nghiệp Việt Nam giám sát) với 10 hộ dân có nhà yến trên địa bàn tỉnh Bình Phước, sản lượng ước tính 1,2 tấn/1 năm. Trong thời gian tới, khi được cấp mã xuất khẩu sang nước bạn Trung Quốc, cùng với năng lực sản xuất khoảng 4 tấn yến sào/năm thì dự kiến sẽ liên kết và giám sát với 70 hộ dân hộ dân có nhà yến với sản lượng tổ yến thô thu được ước tính 5 tấn/năm.

Với năng lực sản xuất và hệ thống truy suất nguồn gốc, chúng tôi cung cấp đa dạng sản phẩm yến sào chất lượng cao đến với quý khách hàng trong và ngoài nước.

产品故事

平福富饶的土地 - 第一个吸引鸟类的房子：平福省 - 我的家人从1981年到现在一直居住在那里，有肥沃的玄武岩土地和郁郁葱葱的绿色农业和工业作物（腰果、橡胶、咖啡、胡椒、水稻、果树和蔬菜）吸引了许多活昆虫，这些昆虫是金丝燕的丰富食物来源。2014年，第一座引鸟屋建成，2015年，鸟巢采摘后，NT夫妻把鸟巢采摘好送给双方父母使用。用过，爷爷奶奶们虽然年老体弱，但按一定剂量和次数使用燕窝后，身体状况明显好转。通过研究和实践，发现燕窝对健康非常有益，于是萌生了制作优质燕窝产品与家人、亲人、朋友分享的想法 - 2017年：日进燕窝品牌 - 为了健康基金会家族诞生。日进燕窝希望通过从燕窝到生产设备的严格加工流程，为国内外人们打造100%纯正的国际品质燕窝，赢得消费者的信任。日进以家人和客户家庭的健康为根本，日进愿与每一个家庭分享家人使用燕窝所创造的幸福。

目前，我们正在对平福省10户拥有燕窝的家庭进行链条连接并监测疾病安全和燕窝质量（由越南农业部兽医局监管），生产燕窝产品预计产量为1.2吨/年。将来，当获得对中国的出口编码时，连同约4吨/年的燕窝生产能力，预计将与70户拥有燕窝产品的家庭进行链接和监控。估计每年收集的鲜燕窝为5吨。



“VỚI NĂNG LỰC SẢN XUẤT VÀ HỆ THỐNG TRUY SUẤT NGUỒN GỐC, CHÚNG TÔI CUNG CẤP ĐA DẠNG SẢN PHẨM YẾN SÀO CHẤT LƯỢNG CAO ĐẾN VỚI QUÝ KHÁCH HÀNG TRONG VÀ NGOÀI NƯỚC”.

“凭借生产能力和追溯系统，我们为国内外客户提供各种高品质的燕窝产品”。



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

Tất cả sản phẩm của chúng tôi được làm từ tổ yến thô thật 100%, sản xuất theo quy trình thủ công và kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt từ nhà yến đến thành phẩm, có đánh mã truy suất nguồn gốc.

所有产品均采用100%真正的原燕窝制成，从燕窝到成品按照严格的质量控制流程手工制作，并带有可追溯代码。

CHỨNG NHẬN VỆ SINH THỰC PHẨM

Yến Sào Nhật Tiên đã được đánh giá và phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn TCVN 5603:2008 (HACCP) và đã được Công ty cổ phần chứng nhận Globalcert Certification JSC cấp ngày 12/7/2023 (Số GL 0261/2023-FSMS).

食品安全卫生认证

日进燕窝经评估符合TCVN 5603:2008 (HACCP) 标准要求，并于2023年7月12日由Globalcert Certification JSC颁发 (GL No. 0261/2023-FSMS)。



- 1 Yến rút lông nguyên tổ
整个干无毛燕窝
- 2 Yến rút lông nguyên tổ ép thẳng
整粒压制干无毛燕窝
- 3 Yến định hình A5
异型燕窝A5
- 4 Yến rút lông ép sợi
无毛压制燕窝
- 5 Yến rút lông xếp khuôn (Yến tinh chế)
模压无毛燕窝 (精制燕窝)
- 6 Yến hoa hồng
花形无毛燕窝
- 7 Chân yến rút lông
无毛燕角
- 8 Yến Baby
小燕窝
- 9 Yến thô
生燕窝

Yến rút lông nguyên tổ 整个干无毛燕窝



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Yến rút lông nguyên tổ được lựa chọn từ những tổ yến thô đẹp nhất, màu trắng gạo, ít lông nhất, ít tạp chất, không nấm mốc;
- Bước 2: Chọn ngẫu nhiên 3 tổ yến thô bất kỳ đem kiểm tra Nitrit bằng phương pháp so màu;
- Bước 3: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 4: Tiến hành rút lông, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến.
- Bước 5: Sấy tổ yến bằng nhiệt lạnh tách ẩm, sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 6: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 7: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Tổ yến thành phẩm là tổ yến như ban đầu chỉ loại bỏ sạch lông và các tạp chất. Độ ẩm từ 10-12%, sản phẩm hoàn thiện có mã số lô sản phẩm. Đây là dòng sản phẩm cao cấp nhất, thích hợp dùng làm quà biếu tặng.

产品制作过程:

- 第一步：整个干无毛燕窝精选最美的生燕窝，颜色米白色，羽毛最少，杂质少，无霉变；
- 第二步：随机选取3个生燕窝，用比色法检测亚硝酸盐含量；
- 第三步：根据技术繁育所需的时间；
- 第四步：继续去除标准燕窝中的羽毛和杂质。
- 第五步：用冷度烘干燕窝，除去水分，然后转移到70度的烘干机中。烘干至产品中心达到70度5秒；
- 第六步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第七步：室温28度以下保存。

成品燕窝是原来的燕窝，只去除了羽毛和杂质。含水量 10-12%，成品有产品批号。这是最高品质的产品系列，适合用作礼物。





Yến rút lông nguyên tổ ép thẳng 整粒压制干无毛燕窝



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Yến rút lông nguyên tổ ép thẳng được lựa chọn từ những tổ yến thô đẹp (tổ tai B), màu trắng gạo, ít lông, ít tạp chất;
- Bước 2: Chọn ngẫu nhiên 3 tổ yến thô bất kỳ đem kiểm tra Nitrit bằng phương pháp so màu;
- Bước 3: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 4: Tiến hành rút lông, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến;
- Bước 5: Sấy tổ yến bằng nhiệt lạnh tách ẩm sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 6: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 7: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Yến thành phẩm là tổ yến nguyên tổ được ép thẳng. Nguyên chất 100%, độ ẩm từ 10-12%.

产品制作过程:

- 第一步：整粒压制干无毛燕窝精选美丽的粗燕（B耳燕），颜色米白色，羽毛少，杂质少；
- 第二步：随机选取3个生燕窝，用比色法检测亚硝酸盐含量；
- 第三步：根据技术孵育所需的时间；
- 第四步：继续去除标准燕窝中的羽毛和杂质。
- 第五步：用冷度烘干燕窝，除去水分，然后转移到70度的烘干机中，烘干至产品中心达到70度5秒；
- 第六步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第七步：室温28度以下保存。

成品燕窝是整只燕窝被压直。100% 纯净，水分 10-12%。



Yến định hình A5 异型燕窝A5



Yến sào Nhật Tiên Niệm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu để sản xuất Yến định hình A5 được lựa chọn từ những tổ yến thô ít lông, màu trắng gạo, không nấm mốc;
- Bước 2: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 3: Tiến hành rút lông nước, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến.
- Bước 4: Định dạng tổ theo khuôn và sấy tổ yến bằng nhiệt lạnh tách ẩm lần 1, tiến hành ủ ẩm và nắn tổ theo khuôn A5 và tiếp tục sấy lạnh tách ẩm lần 2, sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 5: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 6: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Tổ yến định hình A5 thành phẩm là sản phẩm cao cấp, tổ yến có hình dạng cánh sen, 100% nguyên chất, độ ẩm từ 10-12%. Yến sợi dài chiếm khoảng 90%, sợi ngắn chiếm khoảng 10%. Đây là dòng sản phẩm cao cấp nhất, thích hợp dùng làm quà biếu tặng.

产品制作过程:

- 第一步：异型燕窝A5生产原料精选最美的生燕窝，颜色米白色，羽毛最少，杂质少，无霉变；
- 第二步：根据技术繁育所需的时间；
- 第三步：继续去除标准燕窝中的羽毛和杂质。
- 第四步：按照模具定型燕窝，第一次将燕窝冷干燥分离水分，按照A5模具进行孵化定型燕窝，冷干燥，分离水分第二次，然后放入70度的烘干机中，将产品芯烘干至70度5秒；
- 第五步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第六步：室温28度以下保存。

成品A5形燕窝属于高端产品，燕窝呈莲瓣形，100%纯净，含水量10-12%。长纤维燕窝约占90%；短纤维约占10%。是最高品质的产品系列，适合用作礼物。



Yến rút lông ép sợi 无毛压制燕窝



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu sản xuất Yến rút lông ép sợi được lựa chọn từ những tổ yến thô ít lông, sợi dai, màu trắng gạo, không nấm mốc;
- Bước 2: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 3: Tiến hành rút lông nước, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến.
- Bước 4: Định dạng tổ theo khuôn và sấy tổ yến bằng nhiệt lạnh tách ẩm sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 5: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 6: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Yến rút lông ép sợi thành phẩm nguyên chất 100%, trong đó yến sợi dài chiếm khoảng 95% trọng lượng tổ yến, yến sợi ngắn chiếm khoảng 5%.

产品制作过程:

- 第一步：无毛压制燕窝生产原料精选用羽毛少、纤维坚韧、米白色、无霉变的粗燕窝；
- 第二步：根据技术繁育所需的时间；
- 第三步：继续提取羽毛，去除燕窝中的杂质。
- 第四步：按照模具定型燕窝，用冷度烘干燕窝，除去水分，然后转移到70度的烘干机中，烘干至产品中心达到70度5秒；
- 第五步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第六步：室温28摄氏度以下保存。

成品燕窝纯度为100%，其中长纤维燕窝约占燕窝重量的95%，短纤维燕窝约占5%。





Yến rút lông xếp khuôn (Yến tinh chế) 模压无毛燕窝 (精制燕窝)



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu sản xuất Tổ yến rút lông xếp khuôn (Yến tinh chế) được lựa chọn từ những tổ yến thô sợi dai, không nấm mốc, màu trắng gạo;
- Bước 2: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 3: Tiến hành rút lông nước, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến.
- Bước 4: Đắp 90% sợi ngắn theo khuôn tổ và sấy tổ yến bằng nhiệt lạnh tách ẩm lần 1, đắp tiếp 10% sợi ngắn và 100% sợi dài lên khuôn tổ và sấy lạnh tách ẩm lần 2, sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 5: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 6: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.
- Tổ yến thành phẩm có 50% sợi dài phủ lên mặt tổ và 50% sợi ngắn. Độ ẩm đạt 8-9%.**

产品制作过程:

- 第一步：模压无毛燕窝（精制燕窝）生产原料精选用坚韧、无霉变、米白色的燕窝；
- 第二步：根据技术繁育所需的时间；
- 第三步：继续提取羽毛，去除燕窝中的杂质；
- 第四步：将90%的短纤维涂抹在燕窝模具上，将燕窝第一次用冷度干燥以分离水分，然后将10%的短纤维和100%的长纤维涂抹在燕窝模具上并第二次冷烘干干燥水分分离，然后放入70度的干燥机中，将产品中心干燥至70度5秒；
- 第五步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第六步：室温28度以下保存。
- 成品燕窝有50%覆盖燕窝表面的长纤维和50%短纤维。湿度达到8-9%。**



Yến hoa hồng 花形无毛燕窝



Yến sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu sản xuất Yến hoa hồng được lựa chọn từ những tổ yến thô sợi dai, không nấm mốc, màu trắng gạo;
- Bước 2: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 3: Tiến hành rút lông nước, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến;
- Bước 4: Đắp 50% yến sợi ngắn và 50% yến sợi dài tạo thành hình như bông hoa hồng và đem sấy lạnh tách ẩm, sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 5: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 6: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Yến thành phẩm dạng tròn nhìn mặt trên giống bông hoa hồng, thích hợp làm quà tặng vào các ngày lễ tình nhân, ngày quốc tế phụ nữ thay cho tặng hoa hồng. Độ ẩm 8-9%.

产品制作过程:

- 第一步：花形无毛燕窝生产原料精选用坚韧、无霉变、米白色的燕窝；
- 第二步：根据技术繁育所需的时间；
- 第三步：继续提取羽毛，去除燕窝中的杂质；
- 第四步：将50%短纤维燕窝和50%长纤维燕窝涂抹成玫瑰花状并冷干燥除去水分，然后转移到70度的干燥机中，干燥至中心位置产品达到70度5秒；
- 第五步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第六步：室温28度以下保存。

成品燕窝呈圆形，顶部像一朵玫瑰花，适合作为情人节或国际妇女节的礼物，而不是送玫瑰花。湿度8-9%。



Đai tổ yến rút lông 无毛燕角



Yên sào Nhật Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu sản xuất Đai tổ yến rút lông được lựa chọn từ phần đai phía 2 bên tổ yến thô, không nấm mốc, màu trắng gạo;
- Bước 2: Ủ ẩm đạt chuẩn thời gian theo kỹ thuật;
- Bước 3: Tiến hành rút lông nước, loại bỏ các tạp chất trong tổ yến;
- Bước 4: Sau khi làm sạch đem sấy lạnh tách ẩm, sau đó đưa sang máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giây;
- Bước 5: Đưa yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 6: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C.

Đai tổ yến rút lông là sản phẩm được làm sạch từ đai 2 bên tổ yến thô, độ ẩm đạt 10-12%.

产品制作过程:

- 第一步：无毛燕角生产原料从燕窝两侧的角位挑选的、无霉变的、米白色的燕窝；
- 第二步：根据技术繁育所需的时间；
- 第三步：继续提取羽毛，去除燕窝中的杂质；
- 第四步：清洗后，冷烘干去除水分，然后转移到70度的烘干机中，干燥至产品中心达到70度5秒；
- 第五步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第六步：室温28度以下保存。

燕角是从生燕窝的2个侧面清洗干净的产品，含水量为10-12%。



Yến Baby 小燕窝



Yến sào Khô Tiên niêm tín cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

- Bước 1: Nguyên liệu sản xuất yến Baby được lựa chọn từ tổ yến thô bị vỡ, không nấm mốc;
- Bước 2: Dem nguyên liệu xả bột tạp chất dưới vòi nước và tiến hành loại bỏ lông và các tạp chất;
- Bước 3: Đắp tổ theo hình dạng tròn, sau đó đưa sang máy sấy lạnh tách ẩm và sấy lại bằng máy sấy nhiệt 70 độ C, sấy cho tâm sản phẩm đạt 70 độ C trong thời gian 5 giờ;
- Bước 4: Đưa tổ yến thành phẩm sang phòng đóng gói để dò kim loại và đóng hộp;
- Bước 5: Bảo quản ở nhiệt độ phòng dưới 28 độ C

Yến Baby thành phẩm được định hình dạng viên tròn sấy khô, trọng lượng 1-3g/viên tùy vào nhu cầu khách hàng, 100% sợi ngắn, nguyên chất 100%.

产品制作过程:

- 第一步：小燕窝生产原料选用破碎无霉变的生燕窝；
- 第二步：用流水冲洗成分，去除羽毛和杂质；
- 第三步：将燕窝涂成圆形，然后转移到冷烘干机中除去水分，然后用70度烘干机再次烘干，将产品中心烘干至70度5秒；
- 第四步：将成品燕窝带到包装间进行金属检测并装罐；
- 第五步：室温28度以下保存

小燕窝成品成型为干燥圆球，重量1-3克/圆球根据客户需求而定，100%短纤维，100%纯品。



Yến thô 生燕窝



Yến sào Nhiệt Tiên niềm tin cho sức khỏe

QUY TRÌNH SẢN XUẤT:

Yến thô được lựa chọn từ những tổ yến ít lông, không phân, không rêu, bụng mỏng, tổ trung bình có tổ tại A, góc B (10-12 tổ/lạng).

Yến thô nguyên tổ chưa qua xử lý nên có giá thành rẻ hơn Yến tinh chế. Yến được thu hoạch từ nhà yến, đặc biệt khi sử dụng tổ yến thô sẽ đảm bảo giữ nguyên mùi vị và 100% chất dinh dưỡng có trong tổ yến.

产品制作过程:

生燕窝精选羽毛少、无粪、无青苔、腹薄、有耳窝 A、角B的平均燕窝 (10-12窝/茶)。

整个生燕窝没有经过去羽毛的加工, 所以比从燕窝中采摘的精制燕窝价格便宜, 尤其是使用生燕窝时, 会保证100%的味道和里面的营养成分保留的燕麦。

