



HOANGGIA FARM

Tinh túy núi rừng - Sức khỏe bền vững

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT NHUNG HƯƠNG NGÂM MẬT ONG HOÀNG GIA

QUÀ TẶNG TỪ THIÊN NHIÊN - NÂNG CAO GIÁ TRỊ CUỘC SỐNG



1 Thu hoạch nguyên liệu



Thu hoạch nhung hươu từ hệ thống trang trại chăn nuôi đạt chuẩn, đảm bảo nguồn gốc, chất lượng.

2 Sơ chế & Định lượng



Làm sạch nhung hươu, loại bỏ lông, rửa nhẹ, khử trùng bề mặt. Cân, phân loại và định lượng theo tiêu chuẩn.

3 Tiệt trùng dụng cụ và bao bì



Tiệt trùng hũ thủy tinh, dụng cụ chế biến trong môi trường vô trùng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

4 Chế biến nhung hươu (xay/cắt)



Nhung hươu tươi được thái lát mỏng hoặc xay nhỏ tùy theo yêu cầu sản phẩm.

5 Ngâm với mật ong



Cho nhung hươu đã sơ chế vào hũ thủy tinh, rót mật ong nguyên chất theo tỷ lệ phù hợp, đảm bảo ngập hoàn toàn. Ủ ngâm trong thời gian tự nhiên để dưỡng chất hòa quyện.

6 Kiểm tra chất lượng



Kiểm tra cảm quan, màu sắc, mùi vị, Đánh giá các chỉ tiêu an toàn thực phẩm (ATVSTP) và chất lượng theo quy định.

7 Đóng gói hoàn thiện



Đóng hũ, dán nhãn, ghi thông tin sản phẩm và đóng hộp phù hợp, đảm bảo thẩm mỹ và an toàn.

8 Lưu kho & Phân phối



Lưu kho trong điều kiện mát mẻ, khô ráo. Vận chuyển và phân phối đến các kênh tiêu thụ đã xác định.



NGUYÊN LIỆU
TỰ NHIÊN, AN TOÀN



QUY TRÌNH NGHIỆM NGẶT
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG



SẢN PHẨM VÌ SỨC KHỎE
CỘNG ĐỒNG

Nhung hươu ngâm mật ong Hoàng Gia

TINH TÚY NÚI RỪNG - SỨC KHỎE BỀN VỮNG

