

TRỨNG GÀ

Chúng tôi luôn nỗ lực đáp ứng các tiêu chuẩn cao về an toàn thực phẩm. Các cơ sở chế biến trứng được trang bị thiết bị tự động hóa hiện đại. Nhờ sử dụng công nghệ tiên tiến, trứng được tách thành lòng trắng và lòng đỏ với độ chính xác cao. Sau đó, các sản phẩm trứng được lọc để loại bỏ các hạt nhỏ trên vỏ. Với việc mở khả năng hội tiếp thị, chúng tôi có thể cung cấp các công thức riêng cho các sản phẩm trứng, cũng như bao bì tùy chỉnh phù hợp với nhu cầu của khách hàng.



Bột trứng nguyên quả
Bột lòng trắng trứng
Bột lòng đỏ trứng



Trứng gà
Trứng gà tươi
Trứng gà rửa sạch



Trứng thanh trùng dạng lỏng
Trứng nguyên quả (lòng trắng và lòng đỏ) dạng lỏng thanh trùng (ướp lạnh / đông lạnh)
Lòng trắng trứng dạng lỏng thanh trùng (ướp lạnh / đông lạnh)
Lòng đỏ trứng dạng lỏng thanh trùng (ướp lạnh / đông lạnh)



LỢI ÍCH CỦA TRỨNG LỎNG SO VỚI TRỨNG TRONG VỎ

An toàn thực phẩm

Sản phẩm trứng được thanh trùng để giảm thiểu Salmonella và các vi khuẩn có hại khác.

Tiết kiệm chi phí

Sản phẩm trứng dạng lỏng tiết kiệm chi phí nhân công, các nguồn nguyên liệu khác và giảm thiểu thời gian. Bạn không phải lo lắng về việc rửa, làm vỡ và tách.

Không có chất thải

Sản xuất trứng với từng phần riêng là giải pháp tốt nhất khi bạn chỉ cần lòng đỏ hoặc lòng trắng. Bạn không nghĩ phải làm gì với thành phần khác (không cần thiết) và điều này đảm bảo sử dụng hợp lý và hiệu quả các sản phẩm trong nhà bếp hoặc trong sản xuất.

Tiện lợi

Các sản phẩm trứng dạng lỏng đã sẵn sàng để sử dụng và rất dễ sử dụng. Không có quy trình chuẩn bị nghĩa là thuận tiện và môi trường làm việc sạch sẽ.

Tiết kiệm không gian

Cần ít không gian lưu trữ hơn để bảo quản các sản phẩm trứng so với trứng trong vỏ.

Thời hạn sử dụng lâu dài

Các sản phẩm trứng lỏng đông lạnh hoặc các sản phẩm đặc biệt DÀI HẠN có thời hạn sử dụng lâu hơn.

Chất lượng sản phẩm

Các đặc tính của sản phẩm trứng lỏng có thể được theo dõi và đánh giá trước khi mua. Các cơ sở sản xuất của chúng tôi đã thực hiện các hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 9001 và FSSC 22000. Chúng tôi cũng có giấy chứng nhận tuân thủ các nguyên tắc của “halal” cho các sản phẩm trứng.



**HFCE**

Halal Food Council of Europe المجلس الأوروبي للأغذية الحلال

4 Rue de la Presse, 1000 Brussels, Belgium | Tel: +32-2227-1114, +32-2227-2728 | Fax: +32-2218-3141 | www.HFCE.eu

Registration No: 827964482

HALAL CERTIFICATE شهادة حلال

المجلس الأوروبي للأغذية الحلال يشهد بأن المنتجات المذكورة أدناه قد استوفت شروط الحلال وفقاً للشريعة الإسلامية

The Halal Food Council of Europe hereby certifies that the products listed below have met the Halal requirements in accordance with Islamic laws.

Date: October 07, 2019

Document #: 9199.12142.IH190003

Company Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 UkrainePlant Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 Ukraine

Product Name	Product Code	Halal-ID	Product Certificate #
1. OVOSTAR Egg White Powder Pasteurized	-	A49045	HC-19OV8678
2. OVOSTAR Egg Yolk Powder Pasteurized	-	A92339	HC-19OV8U82
3. OVOSTAR Heatstable Egg Yolk pasteurized	-	A17435	HC-19OV8X77
4. OVOSTAR Liqueur M�lange Pasteurized (Frozen)	-	B14861	HC-19OV8183
5. OVOSTAR Liquid Egg White	-	A16727	HC-19OV9B76
6. OVOSTAR Liquid Egg Yolk	-	A82833	HC-19OV8G80
7. OVOSTAR Liquid Heatstable Egg Yolk	-	A63320	HC-19OV9179
8. OVOSTAR Whole Egg Powder Pasteurized	-	A86186	HC-19OV8V81

Mujahid Masood
Mujahid Masood, Ph.D.
Vice President

This certificate is valid until **October 31, 2020** and subject to renewal at that time.

Page 1 of 1

D160129302HCP1E

BUREAU VERITAS
Certification



Ovostar LTD

11, Kolhoznaya str., Krushinka village, Vasil'kov region, Kiev district, 08635,
Ukraine

Bureau Veritas Certification Holding S/AS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and complies with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (version 4.1 – July 2017)

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:

ISO 22000:2005

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety
Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V4.1

This certificate is applicable for the scope of

Production of dry and liquid egg products and mixture, processed chicken egg food for food industry, packed in polyethylene bags, aseptic bags, plastic containers, blister packaging and tanks.

Product category: CI - Processing of perishable animal products

Original certification date: **16 July 2013**

Expiry date of previous cycle: **NA**

Date of certification decision: **2 July 2018**

Certification cycle start date: **16 July 2016**

Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: **15 July 2019**

Certificate No./Version: **20180025F/1**

Contract No. **BVC-UKR 7278/18 KIV**

Issue date: **2 July 2018**

S. Jensen

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescot Street, London E1 8HG, United Kingdom
Local office: 5th floor, 28, Simon Petlyura St., Kyiv, 01032, UKRAINE



0008

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.
This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the
FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

