

CẨM NANG

HiỂu ĐÚNG
DÙNG **ĐÚNg**

Còn thực phẩm
sát khuẩn

SUPERIOR
—**FOOD**—
GRADE



Với công nghệ Nhật Bản, công ty Huy Việt Tây Đô có **hơn 40 năm** kinh nghiệm tinh luyện **Cồn Thực Phẩm**, cung cấp cho thị trường **18.000.000 lít** cồn mỗi năm, trong đó hơn 70% sản lượng được xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản, Hàn Quốc, Malaysia, Úc, Đài Loan...

Bằng chất lượng cao cấp vượt trội và ổn định, sản phẩm **cồn thực phẩm** của Huy Việt được nhiều khách hàng nội địa và quốc tế tin nhiệm, đặc biệt với khách hàng trong các lĩnh vực :

- pha chế rượu
- chế biến thực phẩm
- hóa mỹ phẩm
- dược phẩm cao cấp ...

👤👤 **Hiểu rõ ĐỘC TỐ trong cồn Sát khuẩn** 👤👤

Cồn Ethanol, có công thức là C_2H_5OH . Các dung dịch cồn từ 60% đến 90% đều có thể dùng để sát khuẩn. Tuy nhiên theo khuyến cáo, nồng độ **cồn 70% là đúng chuẩn sát khuẩn nhất.** 🍷 Trong cồn sát khuẩn, “Ethanol tinh luyện” chiếm 70% thành phần, **chất lượng cồn tinh luyện quyết định chất lượng cuối cùng của cồn sát khuẩn.**

2 độc tố phổ biến trong cồn là 🚫 Aldehyde, Methanol 🚫 có mùi cay nồng gây choáng váng khi ngửi. Nếu lỡ uống phải dù chỉ lượng nhỏ cũng đủ gây ngộ độc, buồn nôn, khó thở thậm chí hôn mê ngừng thở. Nếu tiếp xúc trực tiếp vết thương hở, sẽ gây ra tình trạng nhiễm trùng.

Methanol và Aldehyde có rất nhiều trong cồn Công nghiệp và các loại cồn kém chất lượng trôi nổi trên thị trường. Vì lợi nhuận hoặc do thiếu hiểu biết, vài cơ sở đã bất chấp dùng những loại cồn dỏm 🔥 để làm nguyên liệu sản xuất cồn sát khuẩn, cồn y tế hay thậm chí cồn liều pha chế cả rượu.

Cồn sát khuẩn tốt phải được sản xuất từ cồn tinh luyện mới tránh được các nguy cơ nhiễm độc.

Cồn tinh luyện là gì? là dòng cồn được loại bỏ hầu hết độc tố, được chưng cất tách nước và một vài tạp chất cơ bản, giúp cho cồn trở nên tinh khiết.



CỒN THỰC PHẨM là chuẩn cao hơn cồn tinh luyện, loại bỏ toàn bộ tạp chất & độc tố theo công nghệ Nhật Bản - được đánh giá an toàn nhất cho người tiêu dùng. Vì là chuẩn cồn thực phẩm nên có thể sử dụng sát khuẩn trực tiếp cho da, cho trẻ em, cho pha chế thức ăn hay khử trùng các dụng cụ chế biến thực phẩm...

♥ CÒN SÁT KHUẨN – CHỌN SAI LÀ HẠI SỨC KHỎE ♥

Điều đó xảy ra khi bạn chọn sai sản phẩm Cồn có chứa độc tố chưa được loại bỏ. Hơn nữa, với nhiều trung gian, giá mua có thể đắt hơn gấp nhiều lần. Rất mong mọi người tỉnh táo, dầu là chỉ xịt ngoài da, một khi đã chọn Ethanol thì hãy chọn tiêu chuẩn mà CDC Mỹ khuyến cáo :

🍀 **KHÔNG METHANOL**, loại bỏ 100% độc tố và đạt tiêu chuẩn **Nhật Bản hoặc EU**. Phải là tiêu chuẩn này mới giúp sát khuẩn và an toàn cho **PHỔI** của người dùng về lâu dài. 🍀

Hơn 40 năm qua, Huy Việt Tây Đô tự hào là nhà sản xuất trực tiếp CỒN THỰC PHẨM đạt chuẩn quốc tế như trên.

[Chia sẻ thêm về mức độ nguy hiểm của cồn Methanol:](#)

👉 Đôi khi tỷ lệ **methanol** trong dung dịch rửa tay không quá lớn, nhưng khi xịt là bạn đã hít phải lượng methanol đó và dễ ngộ độc, về lâu dài sẽ ảnh hưởng đến **PHỔI** nói riêng và sức khỏe nói chung.

🔥 Nguyên lý : sau khi được đưa vào cơ thể, Methanol sẽ bị oxy hóa tạo thành formaldehyde. Chất này sau đó tiếp tục bị oxy hóa tạo thành acid formic. Quá trình oxy hóa xảy ra nhanh chóng khiến acid formic tích tụ trong huyết thanh và gây ngộ độc. 🔥



🔥 HIỂM HỌA từ Cồn Công Nghiệp độ lớt ‘CỒN Y TẾ’ 🔥 Đừng ham Rẻ mà vô tình tiếp tay cho kẻ trục lợi

❌ **METHANOL CỰC ĐỘC** ❌ nhưng do thiếu hiểu biết, người dân thường mặc nhiên cho rằng cồn y tế là tinh khiết nên mua về để sát trùng vết thương hay nướng thực phẩm. Chính tâm lý chủ quan của người tiêu dùng với mặt hàng y tế này, nhiều kẻ trục lợi vì lợi nhuận đã bất chấp dùng cồn Công Nghiệp để pha chế cồn Y Tế, gây nguy hại cho người tiêu dùng, chỉ bởi giá bán cồn Methanol rất RẺ so với Ethanol đúng chuẩn.

🔥 (M) Methanol ĐỘC HẠI ra sao dù chỉ hàm lượng nhỏ ? 🔥

- 👉 Khi Sát khuẩn : M. dễ gây nhiễm trùng cho các vết thương hở
- 👉 Khi Hít : M. dễ gây Mù, gây ngộ độc hệ thần kinh trung ương
- 👉 Khi Uống : nhẹ thì buồn nôn đau bụng, nặng có thể hôn mê ngừng thở từ 6 – 36 giờ sau khi uống.

Gần đây, cơ quan chức năng liên tục phát hiện các sản phẩm cồn Y tế được pha chế từ cồn Công Nghiệp, dù trên nhãn mác ghi là Ethanol (già danh cồn Thực Phẩm). Mời các bạn tham khảo chi tiết hơn qua link dưới đây. 👉

<https://tcvn.go.vn/2020/07/hiem-hoa-khon-long-tu-con-cong-nghiep-mang-mac-con-y-te/?fbclid=IwAR3NHEn26JiV-aFQtw1PytCY8ScTdlKd1h0cqJhZzJNN5WGeW3hbnevmgq>



Hiểm họa khôn lường từ cồn công nghiệp mang mác cồn y tế

Để tránh những nguy hại khi phải sử dụng cồn y tế giả, mọi người chỉ nên mua các loại cồn từ các công ty y tế đã có số đăng ký hoặc công bố trên nhãn mác.

😱 **Rách việc...**

Cồn nào mà chả sát khuẩn được!?

À nghĩ vậy là sai quá sai, không đùa với Cồn được đâu bạn nhé. Đừng bao giờ bịt mắt mình mà tự gây hại cho sức khỏe. Dù trực tiếp hay gián tiếp mà nhờ Methanol ngấm dần vào cơ thể của bạn qua Da, qua Phổi thì hậu quả khó lường lắm bạn ơi...

Cồn công nghiệp không có tác dụng sát trùng

Khi mua cồn sát trùng ngoài hiệu thuốc, tại cồn nào cũng có tác dụng sát trùng giống nhau có đúng không?

Hỏi: Cồn công nghiệp có tác dụng sát trùng không?

Lê Thị Phúc (Thái Nguyên)



Methanol và Ethanol nguồn: Internet

Link tham khảo:

<https://lhhkh.baclieu.gov.vn/-/cồn-công-nghiệp-không-có-tác-dụng-sát-trùng>

(khoaocdoisong.vn) - **Khi mua cồn sát trùng ngoài hiệu thuốc, loại cồn nào cũng có tác dụng sát trùng giống nhau có đúng không ?**

Hỏi: Cồn công nghiệp có tác dụng sát trùng không ?(khoaocdoisong.vn) - **Khi mua cồn sát trùng ngoài hiệu thuốc, loại cồn nào cũng có tác dụng sát trùng giống nhau có đúng không ?**

Hỏi: Cồn công nghiệp có tác dụng sát trùng không ?

TS Nguyễn Hải Châu, Viện Hàn lâm KH&CN Việt Nam:

Cồn công nghiệp không có tác dụng sát trùng mà chỉ dùng để làm nguyên liệu. Loại cồn công nghiệp Methanol không những không sát trùng được vết thương mà còn gây ra nguy cơ nhiễm trùng, ảnh hưởng đến điều trị vết thương hở, vết mổ. 🔥

Cồn y tế hay cồn gọi là cồn Ethanol (C₂H₅OH) được sản xuất từ việc lên men các nguyên liệu tinh bột như Gạo, ngô...hay lên men từ đường (mật mía) không bị lẫn tạp chất, được dùng chủ yếu để sát khuẩn khử trùng, tiệt trùng dụng cụ y tế... còn Methanol sản xuất từ các loại vật liệu có chứa cellulose, chứa nhiều tạp chất độc hại. **Methanol là chất cực độc với cơ thể con người**, không chỉ gây hại cho người sử dụng khi uống mà cả khi tiếp xúc ngoài da.

Nhiếp ảnh gia Nguyễn Hải Đông chia sẻ trên Facebook



Nguyễn Hải Đông

11 tháng 10, 2021 · 🌐



Cồn.

Có thể bạn chưa biết.

Nhà tui toàn xài cồn thực phẩm để xịt. Nhận đồ ăn, thực phẩm từ shipper hay đi chợ về thì có thể xịt thoải mái, dính vô rau củ quả, thịt cá thì cũng yên tâm, không sao.

Cồn thực phẩm thường được sản xuất dựa trên công nghệ sản xuất rượu với qui mô công nghiệp, được chưng cất bằng hệ thống tháp để tách và loại bỏ hầu hết các tạp chất độc hại như methanol, aldehyde, dầu fusel, este.... cho đến khi hàm lượng ethanol được nâng lên đạt 98% (ở nhiệt độ thường) thì thu được sản phẩm Cồn Thực Phẩm tinh khiết. Bản thân tên Cồn thực phẩm cũng đã nói lên ứng dụng của nó như sản xuất rượu, đồ uống có cồn, nước ướp gia vị, chiết xuất pha chế dược liệu, chất vệ sinh sát trùng, mỹ phẩm, v.v...

Tui xài loại cồn thực phẩm của cty bạn, Huy Việt Tây Đô, hơn 40 năm sản xuất cồn. Tui chụp hình nhà máy của cty tại Thốt Nốt nhiều lần nên cũng biết từng công đoạn, góc ngách.

Với nguồn nguyên liệu chủ yếu từ nông sản như mật mía, gạo và công nghệ sản xuất Nhật Bản, công ty Huy Việt Tây Đô chuyên sản xuất Cồn thực phẩm với độ tinh khiết cao, đạt tiêu chuẩn thực phẩm khắt khe của Nhật Bản, Hoa Kỳ và Châu Âu.

Ngược lại, Cồn Công Nghiệp được sản xuất chủ yếu thông qua quá trình chưng cất tách nước, do đó thành phẩm tạo ra là sản phẩm ethanol bao hàm cả nồng độ methanol cao và còn chứa nhiều tạp chất độc hại khác như methanol, buthanol, aldehyde...

Cồn công nghiệp chủ yếu được dùng trong các ngành công nghiệp in, công nghiệp điện tử, dệt may hoặc pha chế nhiên liệu xăng sinh học.

Bữa giờ chứng kiến nhiều bạn xịt tá lả lên cả mặt mũi rồi hít lấy hít để.

Có khi trong xe hơi mà các bạn xịt cồn dày đặc như sương mù co Đà Lạt. Nếu là cồn công nghiệp đầy methanol hay cồn y tế dỏm từ cồn công nghiệp pha với nhiều tạp chất thì hít kiểu đó cũng rất hại phổi. Chưa kể cứ dính dính nó khử sạch khuẩn, mà không phải vậy thì nguy cơ lây nhiễm còn hơn.

Nhà tui còn kể bên chỗ bán chai lọ nên tha hồ kiểm bình xịt đủ loại, nhiều size để đem theo bên mình mọi lúc mọi nơi. Cứ mua mỗi lần 2,3 chục lít về chiết ra xài dần. Cồn dùng cồn để xịt lau...bàn ăn, như Mỹ luôn vậy. hí hí

Cần thông tin về Cồn thì vô đây nhé: HUY VIỆT TÂY ĐÔ - Production & Trading

🔥 RUỢU METHANOL => **Không phải là Rượu** 🔥

Theo thông kê từ Cục Hóa Chất - Bộ Công Thương :

tất cả vụ ngộ độc rượu đều do pha rượu từ cồn công nghiệp hoặc rượu chưng cất thủ công chứa lượng lớn Methanol vượt ngưỡng.

vì lợi nhuận nên nhiều tổ chức, cá nhân đã bất chấp dùng cồn Công Nghiệp nhiều Methanol để pha chế rượu gây nguy hại cho người tiêu dùng, chỉ bởi giá bán cồn Methanol rất RẺ so với Cồn Thực Phẩm đúng chuẩn. Bà con do thiếu hiểu biết nên vô tình đã “rước” lượng lớn Methanol vào cơ thể 😞

RUỢU CHUẨN phải được pha từ CỒN THỰC PHẨM

Cồn thực phẩm : là cồn được sản xuất từ quá trình lên men từ một hoặc hỗn hợp chủ yếu gồm tinh bột của ngũ cốc, dịch đường của cây, hoa, củ, quả # *cồn ngược lại, methanol được lên men từ nguyên liệu có chứa cellulose (gỗ)*

2 loại cồn đều được chưng cất, nhưng với Cồn thực phẩm :

- **Quy trình chưng cất lâu hơn, phức tạp hơn**
- **Kỹ thuật tách tạp chất khó hơn, tinh tế hơn.**

Vì sự an toàn, chúng ta hãy nhắc nhau cẩn trọng, đừng tiết kiệm vài đồng mà vô tình rước Methanol vào người, vừa gây họa trực tiếp cho mình vừa ảnh hưởng sức khỏe người thân nhe cả nhà. 🍷

Cái gì Homemade cũng được 😞 **nhưng**

🔥 **VỚI RƯỢU : KHÔNG NÊN “HOMEMADE”** 🔥

👉 Vì không thể tách hết METHANOL & ALDEHYDE

👉 Nếu pha rượu an toàn, phải dùng **Ethanol Thực phẩm**

Đã có vô số vụ ngộ độc Rượu gây tử vong do sử dụng cồn Công nghiệp để pha chế rượu, mà sao bà con vẫn lơ là. Đọc bài dưới đây mà đau lòng quá !! 🙏 Thật ra sau này vào nghề rồi mới hiểu, ngay cả cách chưng cất truyền thống kiểu ông bà mình ngày xưa cũng không thể loại bỏ hoàn toàn tạp chất, dù hương rượu vẫn rất thơm.

Vì khi chưng cất rượu theo cách thủ công, Rượu chỉ đơn giản được lấy ở đoạn giữa, bỏ đoạn đầu đoạn cuối, và **cái đoạn giữa được gọi là Rượu ấy chứa biết bao nhiêu Độc Tố mà không ai đo được**, chưa kể thời nay dư lượng thuốc "bảo vệ thực vật" trong nguyên liệu cũng bị cuốn theo **do chỉ chưng cất một bước**.

👉 Bên cạnh đó, hiện tại thị trường có một số loại nấm men đột biến hoặc vi khuẩn đột biến lên men đạt hiệu suất thu hồi cao, nhưng đồng thời hàm lượng tạp chất cũng sinh ra nhiều như Methanol, Aldehyde, Fusel cao... nếu không có thiết bị kiểm tra thì không biết được. *Haizz, quả là vấn đề nhức nhối !!!* 😞

Với hơn 40 năm phát triển, Ethanol tại Huy Việt Tây Đô là đúng chuẩn thực phẩm theo tiêu chuẩn Nhật và châu Âu.

Tụi mình rất mong được lan tỏa kiến thức tiêu dùng đúng đắn, vì sự an toàn sức khỏe cho cả cộng đồng

<https://laodong.vn/y-te/6-nguoi-tu-vong-vi-ngo-doc-ruou-pha-con-cong-nghiep-methanol-962256.ldo>

6 người tử vong vì ngộ độc rượu pha cồn công nghiệp methanol

LĐO | 10/10/2021 | 23:06 PM



6 người tử vong vì uống rượu pha cồn công nghiệp methanol. Ảnh: Nguyễn Ly

TPHCM vừa nới lỏng giãn cách từ ngày (1.10), một số bệnh viện đã liên tục tiếp nhận nhiều bệnh nhân bị ngộ độc rượu pha cồn công nghiệp methanol, ít nhất đã có 6 người tử vong.

Cồn Huy Việt Tây Đô vượt xa tiêu chuẩn cồn Việt Nam

Tạp chất càng thấp => chất lượng càng tốt

Chỉ tiêu	Đơn vị	Chuẩn Huy Việt Tây Đô	chuẩn Thực phẩm Việt Nam QCVN 6-3:2010/BYT
Độ cồn	%V@20°C	> 96	> 96
Methanol	mg/L	< 1	< 300
Acetaldehyde	mg/L	< 1	< 5
Acid Acetic	mg/L	< 1	< 15
Este	mg/L	< 1	< 13
2-propanol	mg/L	< 1	< 5
Furfural	mg/L	Không phát hiện	Không phát hiện
Chỉ tiêu	Đơn vị	Chuẩn Huy Việt Tây Đô	Dược Điển Việt Nam V
Độ cồn	%V@20°C	> 96	> 96
Methanol	µL/L	< 1.26	< 200
Acetaldehyde + acetal	µL/L	< 1.27	< 10
Benzen	µL/L	< 2	< 2
Cặn còn lại	Mg/100ml	< 2.5	< 2.5

CỒN THỰC PHẨM & Cồn Công Nghiệp

Cồn Thực Phẩm và cồn Công nghiệp đều là các sản phẩm có thành phần chính là Ethanol, tuy nhiên với qui mô sản xuất công nghiệp, đôi khi cồn thực phẩm bị đánh đồng với cồn công nghiệp.

	Cồn Thực Phẩm Huy Việt	Cồn CÔNG NGHIỆP
Công nghệ sản xuất	Được chưng cất liên tục 24/7 theo công nghệ Nhật Bản, tách nước và loại bỏ hầu hết các tạp chất độc hại , với quy trình khép kín nên chất lượng an toàn và đồng nhất.	Chỉ được chưng cất để tách nước
Độ cồn	> 96 độ	> 99 độ
nguyên liệu	Mật rỉ , Gạo	Khoai mì
Tạp chất còn lại	Không có tạp chất	Methanol Andehyde Fusel Este Kim loại nặng
Ứng dụng	<ul style="list-style-type: none">- là Rượu Nguyên liệu- chế biến Thực phẩm- chế biến Hóa mỹ phẩm- pha chế Dược phẩm	công nghiệp in công nghiệp điện tử dệt may pha chế nhiên liệu

Do ham giá rẻ, nên một số đơn vị / cá nhân đã sử dụng cồn công nghiệp pha vào rượu để bán 🙏 Đã có rất nhiều trường hợp tử vong do dùng rượu pha chế từ cồn công nghiệp độc hại. 🙏



 **HUY VIET TAY DO**

Since 1980

Superior Food-grade



3 hệ tháp nhà máy Huy Việt



Lợi thế địa lý: nhà máy Huy Việt nằm ngay trung tâm đồng bằng Sông Cửu Long - là vựa lúa lớn nhất cả nước, lại được bao quanh bởi nhiều nhà máy đường. Do đó Huy Việt có được **lợi thế về nguyên nhiên liệu:**

- **Mật Rỉ:** chất lượng cao, ổn định nguồn cung
- **Gạo:** giá cạnh tranh, nguồn cung dồi dào
- **Trấu:** luôn sẵn có với giá rẻ



Cầu Vàm Cống



Thuận Sông Lợi Bộ:

nhà máy thuộc địa phận Cần thơ, sát bờ sông Hậu, tiếp giáp Long Xuyên và Đồng Tháp, vì thế :

- **Đường bộ:** nhà máy tiếp giáp quốc lộ 91, sát cầu Vàm Cống giúp rút ngắn thời gian di chuyển từ nhà máy đến các tỉnh lân cận.
- **Đường thủy:** nhà máy tiếp giáp sông Hậu giúp giảm thiểu chi phí vận chuyển.

Năng lực cung cấp :

- **2 xe bồn :** 20,000 lít/xe
- **Isotank :** 23,000 lít/tank
- Phuy nhựa / Inox tráng men
- Can nhựa



Sản phẩm được kiểm tra chất lượng gắt gao trước khi giao

Hồ sơ cơ bản



Cồn Huy Việt đạt FDA + chuẩn châu Âu : REACH - RoHS

Test Report No Dated 15/04/2020	Test Report No. Dated 15/04/2020	Test Report No. Dated 15/04/2020	Test Report No. VNTT(A)/002875P2R2 Dated 15/04/2020
<p>Applicant Head Office</p> <p>Factory</p> <p>Contact Person Mail Box</p> <p>Test Sample Test Period Sample Description</p> <p>Color Model Material Product Type/End Use Buyer Supplier Country of Origin Country of Destination Test Specification</p> <p><i>Note: the submitted sam</i></p>	<p>Applicant Head Office</p> <p>Factory</p> <p>Contact Person Mail Box</p> <p>Test Sample Test Period Sample Description</p> <p>Color Model Material Product Type/End Use Buyer Supplier Country of Origin Country of Destination Test Specification</p> <p><i>Note: the submitted sam</i></p>	<p>Applicant Head Office</p> <p>Factory</p> <p>Contact Person Mail Box</p> <p>Test Sample Test Period Sample Description</p> <p>Color Model Material Product Type/End Use Buyer Supplier Country of Origin Country of Destination Test Specification</p> <p><i>Note: the submitted sam</i></p>	<p>Applicant Head Office</p> <p>Factory</p> <p>Contact Person Mail Box</p> <p>Test Sample Test Period Sample Description</p> <p>Color Model Material Product Type/End Use Buyer Supplier Country of Origin Country of Destination Test Specification</p> <p><i>Note: the submitted samples are Not Drawn by the Laboratory</i></p>
<p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam</p> <p>Ms. Phuong : Phuong.ph@huyviet.vn</p> <p>Received on 01/04/2020 From 07/04/2020 to 13/04/2020 Rice food-grade ethanol 96% (at 20°C) (Cồn gạo thực phẩm 96% tại 20°C)</p> <p>Colorless Liquid</p> <p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam</p> <p>In accordance with the Realization of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU, and its amendment directives (1) Heavy Metals Content (Cadmium, Lead, Mercury, Hexavalent Chromium) (2) Brominated Flame Retardants Content (PBBS & PBDEs) (3) Phthalates (DEHP, DBP, BBP, DIBP)</p>	<p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu Dist. HCM City, Vietnam</p> <p>Ms. Phuong : Phuong.ph@huyviet.vn</p> <p>Received on 01/04/2020 From 07/04/2020 to 13/04/2020 Rice food-grade ethanol 96% (at 20°C) (Cồn gạo thực phẩm 96% tại 20°C)</p> <p>Colorless Liquid</p> <p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu District, Can Tho City, Vietnam</p> <p>In accordance with the Realization of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU, and its amendment directives (1) Heavy Metals Content (Cadmium, Lead, Mercury, Hexavalent Chromium) (2) Brominated Flame Retardants Content (PBBS & PBDEs) (3) Phthalates (DEHP, DBP, BBP, DIBP)</p>	<p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu Dist. HCM City, Vietnam</p> <p>Ms. Phuong : Phuong.ph@huyviet.vn</p> <p>Received on 01/04/2020 From 07/04/2020 to 13/04/2020 Rice food-grade ethanol 96% (at 20°C) (Cồn gạo thực phẩm 96% tại 20°C)</p> <p>Colorless Liquid</p> <p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu District, Can Tho City, Vietnam</p> <p>In accordance with the Realization of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU, and its amendment directives (1) Heavy Metals Content (Cadmium, Lead, Mercury, Hexavalent Chromium) (2) Brominated Flame Retardants Content (PBBS & PBDEs) (3) Phthalates (DEHP, DBP, BBP, DIBP)</p>	<p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu Dist. HCM City, Vietnam</p> <p>Ms. Phuong : Phuong.ph@huyviet.vn</p> <p>Received on 01/04/2020 From 07/04/2020 to 13/04/2020 Rice food-grade ethanol 96% (at 20°C) (Cồn gạo thực phẩm 96% tại 20°C)</p> <p>Colorless Liquid</p> <p>144 Khuong Viet Street, Phu Trung Ward, Tan Phu District, Can Tho City, Vietnam</p> <p>In accordance with the Realization of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU, and its amendment directives (1) Heavy Metals Content (Cadmium, Lead, Mercury, Hexavalent Chromium) (2) Brominated Flame Retardants Content (PBBS & PBDEs) (3) Phthalates (DEHP, DBP, BBP, DIBP)</p>



🌳🌳🌳 Thông qua dự án GREEN3R, được xây dựng từ mô hình **Vườn – Ao – Chuồng – Ruộng** làm nền tảng phát triển, chúng tôi muốn khẳng định về tâm huyết và nỗ lực phát triển một “tương lai xanh” ngay từ hôm nay 🌳🌳🌳



Mô hình **Green3R** không chỉ là mô hình nông nghiệp hữu cơ khép kín, không xả thải ra môi trường, mà chúng tôi còn tâm niệm biến nơi đây trở thành một “**nhà máy 3R**” xử lý chất thải triệt để từ các hoạt động sản xuất công nghiệp theo tinh thần :

REDUCE - REUSE - RECYCLE



SUPERIOR
—FOOD—
GRADE

**“Hiểu đúng Dùng đúng
Khỏe mạnh cả đời”**

HUY VIET TAY DO - Ethanol Production & Trading Ltd.

HOTLINE: 090 240 77 39

WEBSITE: www.huyviettaydo.vn

MAIL: info@huyviettaydo.vn

FANPAGE: facebook.com/FoodgradeEthanol/

PHONE: 028. 3864.8330 - FAX: 84 08 3974 5825

TRỤ SỞ: 144 Khuông Việt, P. Phú Trung, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

NHÀ MÁY: 1904 Quốc lộ 91, P. Thuận An, Q. Thốt Nốt, TP. Cần Thơ