



LUONG QUOI COCONUT CO., LTD



www.luongquoi.vn





Được thành lập năm 1997, trải qua hơn 15 năm hình thành và phát triển, Công ty TNHH Chế Biến Dừa Lương Quoi (tiền thân là Doanh nghiệp tư nhân ép dầu Lương Quoi) đã từng bước khẳng định vị trí tiên phong của mình trong ngành công nghiệp chế biến dừa của tỉnh Bến Tre. Công ty là đơn vị chuyên sản xuất và kinh doanh, xuất nhập khẩu các sản phẩm thực phẩm từ quả dừa như nước cốt dừa, cơm dừa nạo sấy, dầu dừa nguyên chất, nước dừa giải khát, dầu dừa tinh luyện,....

Từ sản phẩm đầu tiên khi mới thành lập là dầu dừa thô chỉ với một phân xưởng sản xuất nhỏ với công suất 2.000 tấn/năm.

Đến năm 2006, doanh nghiệp xây dựng thêm Nhà máy Thành Vinh I với sản phẩm chính là cơm dừa nạo sấy, công suất 9.000 tấn/năm và dầu dừa nguyên chất, công suất 100 tấn/năm.

Vào năm 2009, công ty tham gia chương trình sản xuất sạch hơn thuộc chương trình Hợp tác phát triển Việt Nam – Đan Mạch về môi trường và tiết kiệm năng lượng do Bộ Công Thương chủ trì và đã được chọn làm mô hình trình diễn.

Đến năm 2011 Công ty xây dựng Nhà máy Thành Vinh II sản xuất nước cốt dừa, nước dừa, dầu dừa tinh luyện, dầu dừa nguyên chất.

Hoạt động với phương châm "An toàn, chất lượng, trách nhiệm để phát triển bền vững", công ty đã không ngừng phát triển sản phẩm, đổi mới công nghệ sản xuất để nâng cao thương hiệu sản phẩm dừa Việt Nam, đồng thời áp dụng hệ thống quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm ISO 22000:2005 và Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn trong sản xuất thực phẩm (HACCP) để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Luong Quoi Coconut Co., Ltd (formerly known as Luong Quoi Private Enterprise) was established in 1997. Over 15 years experience establishing, growing, we has gradually asserted its position in coconut processing industry of Ben Tre. We are well-established as a manufacturer, supplier of coconut products, such as canned coconut milk, desiccated coconut, virgin coconut oil, canned coconut water, refined coconut oil,...

From the first product was crude coconut oil which was produced in a small factory with capacity of 2,000 metric tons per year.

By 2006, Thanh Vinh I factory was built to produce desiccated coconut with capacity of 9,000 metric tons per year and virgin coconut oil with capacity of 100 metric tons per year.

In 2009, Luong Quoi Coconut Co., Ltd involved in Cleaner Production in Industry (CPI) under Vietnam – Denmark Development Cooperation in the Environment (DCE) and it was a great honor to be selected as demonstration model.

In 2011, Thanh Vinh II factory was built to produce canned coconut milk, canned coconut water, refined coconut oil, virgin coconut oil.

Activities on the "Safety, Quality, Responsibility to Sustainable Development" motto, our company has continuously advanced technology and product development to enhance the brand of Vietnam coconut products, concurrently applied ISO 22000:2005 and Hazard Analysis and critical control point in food production (HACCP) to ensure food hygiene and safety.



Năng lực sản xuất

Production Capacity

Với 02 nhà máy sản xuất trên diện tích 40.000m², với hơn 20.000m² nhà xưởng tại Lô A36, A37 Khu Công nghiệp An Hiệp, Châu Thành, Bến Tre, công ty không chỉ từng bước khẳng định là nhà sản xuất các sản phẩm dừa hàng đầu Việt Nam mà mục tiêu của chúng tôi là vươn cao, bay xa ra thị trường quốc tế. Hiện tại, sản phẩm của công ty xuất khẩu đến hơn 30 nước trên thế giới như Hoa Kỳ, Châu Âu, Nam Mỹ, Nam Phi, Trung Đông,...

- Năng lực sản xuất hiện tại :
 - Nước cốt dừa: 7.500 tấn/ năm
 - Nước dừa đóng lon: 7.500 tấn/ năm.
 - Cơm dừa nạo sấy: 12.000 tấn/ năm.
 - Dầu dừa nguyên chất: 200 tấn/ năm.
 - Dầu dừa tinh luyện: 2.000 tấn/ năm.
 - Dầu dừa thô: 3.000 tấn/ năm.

We have 02 manufacturing plants in an area of 40,000 m², with over 20,000 m² workshop area at Lot A36, A37 An Hiep Industrial Park, Chau Thanh District, Ben Tre Province, Vietnam. Luong Quoi Coconut Co., LTD incessantly affirms that we are the leading manufacturer of coconut products in Vietnam, but also sets a goal to soar into the global market. Currently, our products have been exported to over 30 countries around the world such as USA, Europe, South America, South Africa, Middle East, ...

- Current production capacity:
 - Coconut milk: 7,500 tons / year
 - Canned Coconut water: 7,500 tons/year.
 - Desiccated coconut: 12,000 tons/year.
 - Virgin Coconut Oil: 200 tons / year.
 - Refined Coconut Oil: 2,000 tons / year.
 - Crude Coconut Oil: 3,000 tons / year.



Nguồn nhân lực:

Human Resources

Với đội ngũ hơn 30 thạc sĩ, kỹ sư công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao cùng với đội ngũ công nhân lành nghề được huấn luyện, đào tạo bài bản theo các yêu cầu của hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2005 và HACCP mục tiêu của Công ty là tạo ra những sản phẩm chất lượng cao, ổn định và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của khách hàng.

We have highly qualified manpower and skilled workers which are trained the Quality Management System ISO 22000:2005 and HACCP to create high-quality and stable products, that meet the increasing demands of the customers.

Hệ thống quản lý chất lượng
Quality Management System



Nước Cốt Dừa



Nutrition Facts			
Serving Size 90gr			
Serving Per Container: about 4			
Amount Per Serving			
Calories	56.475	Calories from fat	44.793
		% Daily Value*	
Total Fat	4.98 g		7.66%
<i>Saturated Fat</i>	3.57 g		17.87%
<i>Trans Fat</i>	0.04 g		
Cholesterol	0 mg		0%
Sodium	19.94 mg		0.83%
Total Cabohydrate	2.35 g		0.78%
<i>Dietary Fiber</i>	0 g		0%
<i>Sugars</i>	0.63 g		
Protein	0.64 g		
Vitamin A	0%	Vitamin C	0%
Calcium	0.36%	Iron	1.95%

Fat content 5%

Nutrition Facts			
Serving Size 90gr			
Serving Per Container: about 4			
Amount Per Serving			
Calories	109.75	Calories from fat	98.982
		% Daily Value*	
Total Fat	11.00 g		16.92%
<i>Saturated Fat</i>	5.72 g		28.63%
<i>Trans Fat</i>	0.09 g		
Cholesterol	0 mg		0%
Sodium	20.81 mg		0.87%
Total Cabohydrate	1.70 g		0.57%
<i>Dietary Fiber</i>	0.00 g		0.00%
<i>Sugars</i>	0.59 g		
Protein	0.99 g		
Vitamin A	0%	Vitamin C	0%
Calcium	0.47%	Iron	2.75%

Fat content 10%

Nước cốt dừa được sản xuất từ quả dừa già. Độ già của quả dừa vào khoảng 11-12 tháng. Quả dừa được lột vỏ, tách gáo và vỏ lụa trước khi đưa vào dây chuyền sản xuất tại nhà máy. Cơm dừa sau khi sơ chế được rửa trong nước sạch và chần bằng nước nóng trong 5 phút trước khi xay nhuyễn. Sau đó, cơm dừa được ép để lấy phần nước cốt dừa. Nước cốt dừa được gia nhiệt và đồng hóa trước khi chiết vào lon và thanh trùng. Hàm lượng chất béo cao tạo nên hương vị đậm đà cho sản phẩm. Nước cốt dừa là nguyên liệu chế biến nhiều món ăn khác nhau cũng như được ứng dụng rộng rãi trong ngành chế biến thực phẩm.

Hiện tại chúng tôi đang cung cấp 02 cỡ lon sản phẩm là 400ml và 2900ml.

Trước khi mở lon sử dụng bạn nên lắc đều sản phẩm. Sau khi mở lon, nếu chưa dùng hết sản phẩm bạn nên bảo quản nó trong tủ lạnh và sử dụng tốt nhất trong vòng 2 ngày.

Nước cốt dừa được sản xuất từ những quả dừa chất lượng cao nhất, được chọn lọc kỹ trước khi đưa vào chế biến. Các công đoạn của quá trình sản xuất được kiểm soát chặt chẽ theo hệ thống an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 và HACCP.

Chúng tôi cung cấp sản phẩm nước cốt dừa với các mức độ béo khác nhau phù hợp cho nhiều mục đích sử dụng của khách hàng như 5-7% béo, 8-10% béo, 17-19% béo và 22-24% béo với các thương hiệu trên thị trường là Viet Coco, Dragon và Thành Vinh.

Đặc điểm cảm quan và vật lý:

- Trạng thái: Dạng dung dịch sữa đồng nhất, không chứa tạp chất.
- Màu sắc: Trắng tự nhiên của nước cốt dừa.
- Mùi vị: Thơm béo của nước cốt dừa, ngọt nhẹ tự nhiên, không lẫn mùi vị lạ.

Hạn sử dụng:

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đóng gói:

Sản phẩm đóng trong lon 400ml hoặc 2900 ml.

Quy cách vận chuyển:

	Lon 400ml	Lon 2900ml
Kích thước thùng	46 x 31 x 12 (cm)	47.5 x 31.5 x 19 (cm)
Trọng lượng	11 kg	19.25 kg
Số lượng/20ft	1.600 thùng	1.000 thùng
	17.600.00 kg	19.250 kg

Điều kiện bảo quản:

Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Điều kiện vận chuyển:

Nhiệt độ phòng (20-35°C)



Coconut Milk

Nutrition Facts		
Serving Size 90gr		
Serving Per Container: about 4		
Amount Per Serving		
Calories	160,61	Calories from fat 145,314
% Daily Value*		
Total Fat	16.11 g	24.84%
<i>Saturated Fat</i>	7.37 g	50.18%
<i>Trans Fat</i>	0.04 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	21.74 mg	0.91%
Total Carbohydrate	2.52 g	0.84%
<i>Dietary Fiber</i>	0.20 g	1.00%
<i>Sugars</i>	0.71 g	
Protein	1.39 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	0.41%	Iron 0.69%

Fat content 17%

Nutrition Facts		
Serving Size 90gr		
Serving Per Container: about 4		
Amount Per Serving		
Calories	221,74	Calories from fat 202,99
% Daily Value*		
Total Fat	22.55 g	34.70%
<i>Saturated Fat</i>	10.15 g	51.00%
<i>Trans Fat</i>	0.02 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	25.24 mg	1.05%
Total Carbohydrate	2.67 g	0.89%
<i>Dietary Fiber</i>	0.40 g	2.00%
<i>Sugars</i>	1.53 g	
Protein	2.02 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	1.00%	Iron 5.00%

Fat content 22%



Coconut milk is produced from white meat of matured coconut fruit. Age of matured coconut is 11-12 months. Matured coconut is de-husked, de-shelled and taken brown skin. Then Coconut meat is blanched in hot water in 5 minutes before disintegrating. Disintegrated Coconut should be pressed to extract coconut milk. Coconut milk is pasteurized to bring down microbiology and passed Homogenizer. Coconut milk also sterilize in retort after it is filled, sealed in tin can. The color and rich taste of the milk can be attributed to the high oil content. Most of the fat is saturated fat. Coconut milk is a very popular food ingredient.

Packing is available in 400 ml, 2900ml tin cans.

Once opened, cans of coconut milk must be refrigerated, and are usually only good for 2 days. It should never be left at room temperature, as the milk can turn sour and spoil easily. And shake well before open coconut milk can. Market specifically demands strict monitoring and compliance to high food production standards, including Hazard Analysis of Critical Control Points, so our products is produced under food safety management system as HACCP and ISO 22 000: 2005.

Fat contents of coconut milk is 17-19%, light coconut milk has fat content of 5-10%. And coconut cream has 22-24% of fat content .

Now, our coconut milk brands are Viet Coco, Dragon and Thanh Vinh.



Physical characteristics:

- Appears: White creamy and homogeneous liquid, free from impurities.
- Colour: Natural white of coconut milk.
- Taste and Flavour: Typical taste and odour.

Shelf life:

24 months from production date.

Packing details:

Products are packed in 400ml or 2900 ml tin can.

Loading Quantity:

	Can size 400ml	Can size 2900ml
Carton size	46 x 31 x 12 (cm)	47,5 x 31,5 x 19 (cm)
Gross Weight	11 kg	19,25 kg
Quantity/20ft	1,600 carton	1,000 carton
	17,600 kg	19,250 kg

Storage condition:

Ambient temperature (20-35°C)

Delivery condition:

Ambient temperature (20-35°C)

Cơm Dừa Nạo Sấy



Đặc điểm cảm quan và vật lý:

- Trạng thái: Bột xốp khô, giòn. Không có tạp chất.
- Màu sắc: Trắng tự nhiên của dừa.
- Mùi vị: Thơm béo của dừa không lẫn mùi vị lạ.

Hạn sử dụng:

12 tháng từ ngày sản xuất

Quy cách bao bì:

Sản phẩm đóng trong bao PE bên trong, bên ngoài là 4 lớp bao giấy. Khối lượng tịnh 25 kg. Hoặc đóng gói theo yêu cầu của khách hàng.

Số lượng đóng hàng vào container:

Khối lượng tịnh mỗi bao	Số bao trong 01 container 20'ft	Số bao trong 01 container 40'ft
8 kg	1400	3125
10 kg	1150	2500
11.34 kg (25 lbs)	1000	2200
25 kg/50 lbs	500	1040
50 kg	250	520

Vì sinh:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- E.coli	Âm tính/g
- Staphylococcus aureus	≤ 10 cfu/g
- Clostridium	≤ 10 cfu/g
- Salmonella	Âm tính/25g

Hóa lý:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Độ ẩm	≤ 3%
- Hàm lượng chất béo	≥ 63%
- FFA (theo acid lauric)	≤ 0.3%
- Aflatoxin B1	≤ 2 ppb
- SO2	≤ 50 ppm
- Đồng	≤ 30 ppm
- Kẽm	≤ 40 ppm
- Chì	≤ 0,1 ppm
- Thủy ngân	≤ 0,05 ppm
- Asen	≤ 1 ppm

Cơm dừa nạo sấy được sản xuất từ quả dừa già. Độ già của quả dừa dùng sản xuất cơm dừa nạo sấy vào khoảng (11-12) tháng. Quả dừa được lột vỏ, tách gáo và vỏ lụa trước khi đưa vào dây chuyền sản xuất tại nhà máy. Cơm dừa sau khi sơ chế được rửa trong nước sạch và chần bằng nước nóng trong 5 phút. Sau đó, cơm dừa được xay và hấp bằng hơi nước trước khi được sấy khô bằng hệ thống máy sấy tầng sôi chuyên dụng. Cơm dừa nạo sấy có 02 loại là béo thấp (hàm lượng dầu 40% tối đa) và béo cao (hàm lượng dầu 63% tối thiểu).

Cơm dừa nạo sấy béo cao có hàm lượng ẩm tối đa là 3%, trong khi đó, cơm dừa nạo sấy béo thấp có hàm lượng ẩm tối đa lên đến 4,5%. Cơm dừa nạo sấy béo thấp được sản xuất ra từ phần cơm dừa đã được ép lấy nước cốt để sản xuất nước cốt dừa.

Công ty chúng tôi áp dụng hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm ISO 22 000: 2005 và HACCP. Do đó, trong quá trình sản xuất, tất cả các công đoạn đều được kiểm soát chặt chẽ. Cơm dừa thành phẩm được kiểm tra đầy đủ các chỉ tiêu về hóa lý, vi sinh, đảm bảo chất lượng hàng hóa tốt nhất để cung cấp cho khách hàng.

Cơm dừa thành phẩm được đóng gói trong bao PE với 3 hoặc 4 lớp bao giấy bên ngoài. Nếu có yêu cầu từ khách hàng chúng tôi sẽ thêm bao PP bên ngoài. Mỗi bao cơm dừa được đóng 7 -10 kg, 25 kg và 50 kg.

Cơm dừa nạo sấy được ứng dụng rộng rãi trong ngành công nghiệp bánh kẹo, công nghiệp chế biến, tiêu dùng. Ở Việt Nam, cơm dừa nạo sấy được sử dụng phổ biến trong ngành sản xuất bánh kẹo.



Fine Grade

Kích thước lưới (mm)	Tiêu chuẩn lưới		Tiêu chuẩn	
	US	Tyler	%Min	%Max
2	10	9	0	1
1.4	14	12	1	20
1.18	16	14	10	31
0.85	20	20	30	65

Medium Grade

Kích thước lưới (mm)	Tiêu chuẩn lưới		Tiêu chuẩn	
	US	Tyler	%Min	%Max
2.36	8	8	0	20
1.4	14	12	25	50
1.18	16	14	15	35
0.85	20	20	5	30
0.5	35	32	10	30
	pan		0	8

Desiccated Coconut

Desiccated coconut is produced from white meat of matured coconut fruit. Age of matured coconut is 11-12 months. Matured coconut is de-husked, de-shelled and taken brown skin. Then coconut meat is blanched in hot water in 5 minutes before disintegrating. Disintegrated coconut should be pasteurized by water steam to bring down microbiological before it is sent to fluid belt dryer. It also comes in two variations such as low fat (maximum 40% fat) and high fat (minimum 63% fat).

Desiccated coconut - high fat usually contains about 3% of moisture maximum and desiccated coconut - low fat contain 4.5% of moisture maximum. For low fat desiccated coconut, disintegrated coconut should be sent to dryer after it is extracted coconut milk.

Desiccated coconut is noted for passing the stringent guarantee purity, as well as chemical, and microbiological superiority before products delivery to customers.

Market specifically demands strict monitoring and compliance to high food production standards, including Hazard Analysis of Critical Control Points, so our products is produced under food safety management system as HACCP and ISO 22 000: 2005.

Desiccated coconut is packed in multi-ply kraft paper bags with inner polyliner. Additional outer polywoven (PP) bags is also available upon buyer's request. We pack the desiccated coconut either in 7-10 kg, 25 kg and 50 kg bag.

Desiccated coconut is widely by the following sectors:

- Bakery Products
- Food processing
- Food service industry
- Consumer products industry



Physical characteristics:

- Appears: White powder, Free from impurities.
- Colour: Natural white of desiccated coconut, free from yellow specks.
- Flavour: Mild and sweet with no off flavour.

Shelf life:

12 months from production date.

Packing details:

The goods are packed in inner polyliner and 4 kraft paper bags cover, 25/ 50 kg per bag . Or packing under buyer's requirements.

Loading Quantity:

Net weight / bag	Approx No. Of bag per 20'ft	Approx No. Of bag per 40'ft
8 kg	1400	3125
10 kg	1150	2500
11.34 kg (25 lbs)	1000	2200
25 kg/50 lbs	500	1040
50 kg	250	520

Microbiological Standard:

Description	Standard
- E.coli	Negative/g
- Staphylococcus aureus	≤ 10 cfu/g
- Clostridium	≤ 10 cfu/g
- Salmonella	Negative/25g

Chemical Standard:

Description	Standard
- Moisture	≤ 3%
- Oil content	≥ 63%
- FFA (as lauric acid)	≤ 0.3%
- Aflatoxin B1	≤ 2 ppb
- SO ₂	≤ 50 ppm
- Copper (Cu)	≤ 30 ppm
- Zinc (Zn)	≤ 40 ppm
- Lead (Pb)	≤ 0,1 ppm
- Mercury (Hg)	≤ 0,05 ppm
- Arsenic (As)	≤ 1 ppm

Fine Grade

Sieve size (mm)	Standard Mesh		Standard	
	US	Tyler	%Min	%Max
2	10	9	0	1
1.4	14	12	1	20
1.18	16	14	10	31
0.85	20	20	30	65

Medium Grade

Sieve size (mm)	Standard Mesh		Standard	
	US	Tyler	%Min	%Max
2.36	8	8	0	20
1.4	14	12	25	50
1.18	16	14	15	35
0.85	20	20	5	30
0.5	35	32	10	30
	pan		0	8



Nước Dừa

Nước dừa tươi từ lâu đã được xem như là một loại thức uống bổ dưỡng, giàu khoáng chất có lợi cho sức khỏe, nó cũng được sử dụng như là loại nước giải khát cho các vận động viên thể thao ở các nước Đông Nam Á, Trung Mỹ và một số vùng nhiệt đới khác. Nước dừa tươi được đánh giá là loại thức uống dùng để phục hồi sức khỏe.

Tất cả các chất trong nước dừa đều rất có lợi cho cơ thể. Khi chúng ta lao động mệt nhọc hoặc lúc đói, cơ thể mất nước qua tiết mồ hôi và cần năng lượng cho quá trình lao động thì nước dừa có thể bù nước cho cơ thể và tạm thời cung cấp một lượng đường thiên nhiên quan trọng để tạo năng lượng cho quá trình hoạt động đó.

Nước dừa Vietcoco được sản xuất bằng dây chuyền khép kín với công nghệ tiên tiến giúp giữ được giá trị dinh dưỡng và khoáng chất tự nhiên của nước dừa. Các công đoạn của quá trình chế biến được kiểm soát nghiêm ngặt theo hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000: 2005 và HACCP nhằm tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng.

Hiện tại, chúng tôi đang sản xuất nước dừa đóng lon với 2 loại dung tích là: 330ml (11,2 fl.oz) và 520ml (17,5 fl.oz).

Thành Phần Dinh Dưỡng		
Serving Size 330ml		
Serving Per Container: 1		
Amount Per Serving		
Năng lượng	113.52	NL từ chất béo 0
% Giá trị dinh dưỡng		
Chất béo tổng	0.00 g	0.00%
<i>Chất béo bão hòa</i>	0.00 g	0.00%
<i>Chất béo dạng Trans</i>	0.00 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	121.77 mg	5.07%
Cabohydrate tổng	28.02 g	9.34%
<i>Chất xơ</i>	0 g	0%
<i>Đường</i>	26.50 g	
Protein	0.36 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	2.9%	Sắt 0%

Đóng gói & Quy cách vận chuyển:

Hạn sử dụng:

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đóng gói:

Sản phẩm đóng trong lon 211 x 409mm (330ml) 24 lon trong 1 thùng.

Lon 211 x 700mm (520ml) 6 lon trong 1 thùng.

Điều kiện bảo quản: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Điều kiện vận chuyển: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Thành phần:

Coconut Juice
Sodium Carboxy Methyl Cellulose (CMC)
Sugar
Young coconut pulp
Malic Acid
Sodium Metabisulfite
Water



Coconut Water



Coconut water is the clear liquid inside young coconut (fruits of the coconut palm). In early development, it serves as a suspension for the endosperm of the coconut during their nuclear phase of development. As growth continues, the endosperm mature into their cellular phase and deposit into the rind of the coconut meat. Coconut water has long been a popular drink in the tropics especially in India, Brazil, Pacific Island and Southeast Asia.

Coconut water has a high potassium content and contains antioxidants. It also contains cytokinins which promote plant cell division and growth. Other biologically active ingredients in coconut water include L-arginine, ascorbic acid, magnesium etc.

Market specifically demands strict monitoring and compliance to high food production standards, including Hazard Analysis of Critical Control Points, so our products is produced under food safety management system as HACCP and ISO 22 000: 2005 with model production line, our products are kept high quality of natural coconut juice.

We have 02 tin can sizes : 330ml (11.2 FLOZ) and 520ml (17.5 FLOZ)

Nutrition Facts		
Serving Size 330ml		
Serving Per Container: 1		
Amount Per Serving		
Calories	113.52	Calories from fat 0
		% Daily Value*
Total Fat	0.00 g	0.00%
<i>Saturated Fat</i>	0.00 g	0.00%
<i>Trans Fat</i>	0.00 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	121.77 mg	5.07%
Total Carbohydrate	28.02 g	9.34%
<i>Dietary Fiber</i>	0 g	0%
<i>Sugars</i>	26.50 g	
Protein	0.36 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	2.9%	Iron 0%

Physical characteristics:

Shelf life:

24 months from production date.

Packing details:

Can size 211 x 409 (330ml) in tin canned 24 cans per carton.

Can size 211 x 700 (520ml) in tin canned 06 cans per carton.

Storage condition: Ambient temperature (20-35°C)

Delivery condition: Ambient temperature (20-35°C)

Ingredients:

Coconut Juice
Sodium Carboxy Methyl Cellulose (CMC)
Sugar
Young coconut pulp
Malic Acid
Sodium Metabisulfite
Water

Dầu Dừa Nguyên Chất

Thành Phần Dinh Dưỡng		
Serving Size 100gr		
Serving Per Container :		
Amount Per Serving		
Năng lượng	898.83	NL từ chất béo 898.83
% Giá trị dinh dưỡng		
Chất béo tổng	99.87 g	153.65%
<i>Chất béo bão hòa</i>	71.53 g	357.65%
<i>Chất béo dạng Trans</i>	0.20 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	2.99 mg	0.12%
Cabohydrate tổng	0 g	0%
<i>Chất xơ</i>	0 g	0%
<i>Đường</i>	0 g	
Protein	0 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	0%	Sắt 1.94%

Đặc điểm cảm quan và vật lý:

- Trạng thái: Trong suốt, không tạp chất.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Mùi dừa nhẹ, đặc trưng của sản phẩm

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đóng gói: Số lượng lớn trong flexibag, mỗi flexibag chứa 20.000 - 22.000 kg.

Nhãn: Mỗi loại bao bì được dán nhãn với tên sản phẩm, thành phần, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, chỉ tiêu sản xuất và ngày sản xuất.

Điều kiện bảo quản: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Điều kiện vận chuyển: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Vì sinh:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Tổng vi sinh vật hiếu khí (cfu/ml)	≤100
- Coliform (MPN/ml)	Negative
- E.coli (MPN/ml)	Negative
- Staphylococcus aureus (MPN/ml)	Negative
- Clostridium perfringens (cfu/ml)	Negative
- Salmonella (cfu/25g)	Negative
- Tổng nấm men, mốc (cfu/ml)	≤ 10

Hóa lý:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Độ ẩm %	0,1
- Acid béo tự do (Oleic,%)	0,1
- Trị số Peroxyt (meq/kg fat)	max 5
- Chỉ số xà phòng hóa	250 -264
- Chỉ số iod	8-15
- Điểm đông đặc (C)	23-26
- Aflatoxin (B1+B2 +G1+G2) (ppb)	≤ 4,0
- Cholesterol (mg/kg)	Không phát hiện
- Asen (As)(mg/kg)	≤0,05
- Chì (Pb) (mg/kg)	≤0,05
- Thủy ngân (Hg) (mg/kg)	≤0,05



Virgin Coconut Oil

Nutrition Facts

Serving Size 100gr		
Serving Per Container:		
Amount Per Serving		
Calories	898.83	Calories from fat 898.83
% Daily Value*		
Total Fat	99.87 g	153.65%
<i>Saturated Fat</i>	71.53 g	357.65%
<i>Trans Fat</i>	0.20 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	2.99 mg	0.12%
Total Cabohydrate	0 g	0%
<i>Dietary Fiber</i>	0 g	0%
<i>Sugars</i>	0 g	
Protein	0 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	0%	Iron 1.94%



Physical characteristics:

- Appears: Clear, free from impurities.
- Colour: Light yellow.
- Flavour: Having the specific small and tast of coconut oil.

Shelf life: 12 months from production date.

Packing details: Bulk, in flexibag, each flexibag contain 20,000- 22,000 kg.

Label: Each packing unit must be labeled with products name, net content, name and address of manufacturer, production code and production date.

Storage condition: Ambient temperature (20-35°C)

Delivery condition: Ambient temperature (20-35°C)

Microbiological Standard:

Description	Standard
- Total Plate Count (cfu/ml)	≤100
- Coliform (MPN/ml)	Negative
- E.coli (MPN/ml)	Negative
- Staphylococcus aureus (MPN/ml)	Negative
- Clostridium perfringens (cfu/ml)	Negative
- Salmoinella(cfu/25g)	Negative
- Total Mold and Yeast (cfu/ml)	≤ 10

Chemical Standard:

Description	Standard
- Moisture and Impurities%	0.1
- Free fatty Acid (as Lauric Acid, %)	0.1
- Peroxide Value (meq/kg fat)	max 5
- Saponification Value	250 -264
- Iodine Value	8-15
- Slip Melting Point (C)	23-26
- Aflatoxin (B1+B2 +G1+G2) (ppb)	≤ 4.0
- Cholesterol (mg/kg)	Negative
- Asenic (As)(mg/kg)	≤0,05
- Lead (Pb) (mg/kg)	≤0,05
- Mercury (Hg) (mg/kg)	≤0,05



Dầu Dừa Tinh Luyện

Thành Phần Dinh Dưỡng		
Serving Size 100gr		
Serving Per Container :		
Amount Per Serving		
Năng lượng	899.82	NL từ chất béo 899.82
% Giá trị dinh dưỡng		
Chất béo tổng	99.98 g	153.82%
Chất béo bão hòa	82.76 g	413.80%
Chất béo dạng Trans	0 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	0.30 mg	0.01%
Cabohydrate tổng	0 g	0%
Chất xơ	0 g	0%
Đường	0 g	
Protein	0 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	0.08%	Sắt 2.56%

Đặc điểm cảm quan và vật lý:

- Trạng thái: Trong suốt, không tạp chất.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt.
- Mùi vị: Mùi dừa nhẹ, đặc trưng của sản phẩm.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đóng gói: Số lượng lớn trong flexibag, mỗi flexibag chứa 20.000 - 22.000 kg.

Nhãn: Mỗi loại được dán nhãn với tên sản phẩm, thành phần, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, chỉ tiêu sản xuất và ngày sản xuất.

Điều kiện bảo quản: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Điều kiện vận chuyển: Nhiệt độ phòng (20-35°C)

Hóa lý:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Tổng vi sinh vật hiếu khí (cfu/ml)	≤100
- Coliform (MPN/ml)	Negative
- E.coli (MPN/ml)	Negative
- Staphylococcus aureus(MPN/ml)	Negative
- Clostridium perfringens (cfu/ml)	Negative
- Salmonella(cfu/25ml)	Negative
- Tổng nấm men, mốc (cfu/ml)	≤ 10

Vi sinh:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Độ ẩm.%	0.1
- Acid béo tự do (Oleic.%)	0.1
- Trị số Peroxyt (meq/kg fat)	max 5
- Chỉ số xà phòng hóa	250 -264
- Chỉ số lod	8-15
- Điểm đông đặc (C.)	23-26
- Aflatoxin (B1+B2 +G1+G2) (ppb)	≤ 4.0
- Cholesterol (mg/kg)	Không phát hiện
- Asen (As)(mg/kg)	≤0,05
- Chì (Pb) (mg/kg)	≤0,05
- Thủy ngân (Hg) (mg/kg)	≤0,05



Refined Coconut Oil



Nutrition Facts		
Serving Size 100gr		
Serving Per Container:		
Amount Per Serving		
Calories	899.82	Calories from fat 899.82
% Daily Value*		
Total Fat	99.98 g	153.82%
Saturated Fat	82.76 g	413.80%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	0.30 mg	0.01%
Total Carbohydrate	0 g	0%
Dietary Fiber	0 g	0%
Sugars	0 g	
Protein	0 g	
Vitamin A	0%	Vitamin C 0%
Calcium	0.08%	Iron 2.56%

Physical characteristics:

- Appears: Clear, free from impurities.
- Colour: Light yellow.
- Flavour: Having the specific smell and taste of coconut oil.

Shelf life: 12 months from production date.

Packing details: Bulk, in flexibag, each flexibag contain 20,000- 22,000 kg. Label: Each packing unit must be labeled with Products name, net content, name and address of manufacturer, production code and production date.

Storage condition: Ambient temperature (20-35°C)

Delivery condition: Ambient temperature (20-35°C)

Microbiological Standard:

Description	Standard
- Total Plate Count (cfu/ml)	≤100
- Coliform (MPN/ml)	Negative
- E.coli (MPN/ml)	Negative
- Staphylococcus aureus(MPN/ml)	Negative
- Clostridium perfringens (cfu/ml)	Negative
- Salmonella(cfu/25g)	Negative
- Total Mold and Yeast (cfu/ml)	≤ 10

Chemical Standard:

Description	Standard
- Moisture and Impurities.%	0.1
- Free fatty Acid (as Lauric Acid, %)	0.1
- Peroxide Value (meq/kg fat)	max 5
- Saponification Value	250 -264
- Iodine Value	8-15
- Slip Melting Point (C)	23-26
- Aflatoxin (B1+B2 +G1+G2) (ppb)	≤ 4.0
- Cholesterol (mg/kg)	Negative
- Arsenic (As)(mg/kg)	≤0,05
- Lead (Pb) (mg/kg)	≤0,05
- Mercury (Hg) (mg/kg)	≤0,05

Dầu Dừa Thô

Dầu dừa thô được sản xuất từ cơm dừa của quả dừa khô. Ở các quốc gia nhiệt đới, dầu dừa là nguồn cung cấp chất béo chủ yếu cho hàng triệu người. Dầu dừa có nhiều ứng dụng trong các ngành thực phẩm, dược và công nghiệp.

Cơm dừa sau khi phơi dưới ánh nắng mặt trời hoặc sấy bằng nhiệt và tách phần gáo dừa, người sản xuất sẽ thu được copra. Copra này sẽ được ép bằng máy chuyên dụng để thu dầu dừa thô và cám dừa. Cám dừa là nguyên liệu của thức ăn gia súc.

Ở Việt Nam, dầu dừa thô là nguyên liệu sản xuất dầu cooking và xà phòng.

Dầu dừa thô được đóng trong phuy 190Kg/phuy hoặc trong túi flexibag 22 tấn/flexibag để giảm chi phí. Ở khu vực đồng bằng Sông Cửu Long chúng tôi có thể giao hàng cho khách hàng bằng xe bồn chuyên dụng.

Hàng năm, Lương Quoi cung cấp ra thị trường nội địa và xuất khẩu từ 2000 đến 2500 tấn dầu dừa thô.



Đặc điểm cảm quan và vật lý:

- Trạng thái: Trong suốt, không tạp chất.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Mùi dừa nhẹ, đặc trưng của sản phẩm

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đóng gói: Số lượng lớn trong flexibag, mỗi flexibag chứa 20.000 - 22.000 kg.

Hóa lý:

Các chỉ tiêu	Tiêu chuẩn
- Độ ẩm %	1.0 max
- Acid béo tự do (Oleic,%)	5-8
- Trị số Peroxyt (meq/kg fat)	max 5
- Tổng chất béo	99 min
- Trị số Acid	14-17
- Chỉ số xà phòng hóa	240-265
- Chỉ số Iod	17-22
- Điểm đông đặc (C)	23-26



Crude Coconut Oil



Crude Coconut oil is extracted from the copra of matured coconuts. Throughout the tropical world, it has provided the primary source of fat in the diets of millions of people for generations. It has various applications in food, medicine and industry.

Coconut meat to be extracted from the shell and dried using heat, sunlight or kilns to create copra. The copra is pressed to extract crude coconut oil and coconut meal. Coconut meal is of poor quality for human consumption and is instead fed to ruminants.

Every year, Luong Quoi Coconut Co., LTD supply to market 2,000 - 3,000 Mts crude coconut oil. Product is packed in steel drum 190 kg or flexibag 22 Mts in 20 ft containers to export. In local market, we can delivery crude coconut oil to buyer's warehouse by tank truck.

In Vietnam, crude coconut oil is material of cooking and soap making.

Physical characteristics:

- Appears: Clear, free from impurities
- Colour: Gold yellow (same honey colour)
- Flavour: Having the specific small and tast of coconut oil.

Shelf life: 12 months from production date.

Packing details: Bulk, in flexibag, each flexibag contain 20,000- 22,000 kg. Label: each packing unit must be labeled with products name, net content, name and address of manufacturer, production code and production date.

Chemical Standard:

Description	Standard
- Moisture and Impurities %	1.0 max
- Free fatty Acid (as Lauric Acid, %)	5-8
- Peroxide Value (meq/kg fat)	max 5
- Total Fat (%)	99 min
- Acid Value	14-17
- Saponification Value	240-265
- Iodine Value	17-22
- Slip Melting Point (C)	23-26

Dừa Khô

Dừa là một loại quả nhiệt đới được trồng ở nhiều nơi. Quả dừa có giá trị dinh dưỡng rất cao. Trong 100g cơm dừa chứa 354 Kcal chủ yếu từ chất béo và protein, ngoài ra còn chứa một số vitamin và khoáng chất cần thiết cho cơ thể như sắt, magiê, kali, canxi,... Nước dừa còn là một thức uống tuyệt vời đánh tan cơn khát mùa hè. Nước dừa cung cấp các chất điện phân, canxi, kali, magiê,... Được dùng thay thế cho các chất lỏng và khoáng chất mà cơ thể bị mất đi trong quá trình hoạt động thể chất. Đây cũng là một loại thức uống rất có ý nghĩa về mặt y học.

Trong công nghiệp, dừa là nguyên liệu để sản xuất cơm dừa nạo sấy, nước cốt dừa, dầu dừa nguyên chất,... Nước dừa dùng làm nguyên liệu sản xuất rượu dừa, thạch dừa, giấm thực phẩm,... Do có nhiều công dụng, dừa được sử dụng rộng rãi ở nhiều nơi.



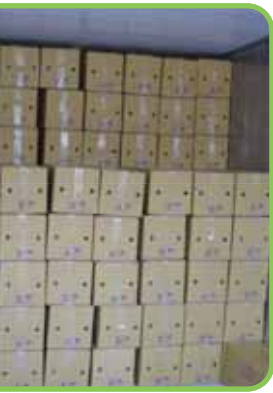
Hàng tháng, Công ty TNHH Chế Biến Dừa Lương Quới có thể đưa ra cho thị trường 100.000 trái dừa. Công ty cung cấp dừa khô từ (9-10) tháng tuổi hoặc (11-12) tháng tuổi với nhiều kích cỡ khác nhau. Dừa khô sau khi thu gom về từ các nông hộ được sơ chế, gọt hết vỏ hoặc còn lại phần mấu. Quả dừa với trọng lượng từ 700-1.200g được đóng trong thùng carton có lỗ thông hơi hoặc trong bao lưới hay bao PP. Sau đó vận chuyển bằng cont khô hoặc cont lạnh để xuất đi các nước.

Số lượng đóng hàng:

- 20 trái/ thùng carton
- 512 thùng/ 20' RF (10.240 trái)
- 1.024 thùng/ 40' RF (20.480 trái).



Matured Coconut



Coconut is a tropical fruit which is very versatile and indispensable for most people in South East Asia and Pacific Islands. It is more common because of their nutrition value. 100 g kernel consists of 354 calories, much of this comes from the fats and protein. It also contains many healthy vitamins and minerals, such as iron, copper, calcium, iron, manganese, magnesium, and zinc. Coconut water is a very refreshing drink to beat tropical summer thirst. It is an excellent source of electrolytes, calcium, potassium, sodium, magnesium,... Which is used instead of liquid and minerals that the body loses during physical activity.

Fresh dehusked mature coconuts are used for culinary purposes in households, in food and FMCG industries. The kernel is material to produce desiccated coconut, coconut milk, virgin coconut oil,... Coconut water is used as raw material for producing coconut wine, nata decoco, vinegar, etc.



The fresh dehusked mature coconuts that we offer to the customers are good quality with many sizes and free from any kind of harmful pesticides. We can supply semi husked and fully husked coconuts. They are (9-10) or (11-12) months old. The average weight of coconut is 700-1,200 grams per piece. The husked coconuts are packed in carton box, net bag or PP bag. The packing details as below:

Loading Quantity:

- 20 pcs/ carton
- 512 cartons/ 20' RF (10,240 pcs)
- 1,024 cartons/ 40' RF (20,480 pcs)



Dừa Xiêm

Nước dừa từ lâu đã được nhân loại coi là "Nước của sự sống". Trong nước dừa có gần như toàn bộ dưỡng chất cần thiết cho cơ thể, nhiều vitamin nhóm B và khoáng chất.

Hơn nữa, nước dừa lại chứa ít cholesterol, ít chất béo và đường nên có thể dùng cho tất cả mọi người. Hàm lượng kali và magiê trong nước dừa tương tự như dịch tế bào của người nên thường xuyên được dùng cho bệnh nhân bị tiểu chảy, thậm chí truyền dịch.

Dừa xiêm đã xuất ra nhiều nơi trên thế giới và trở thành món ăn đặc trưng của Bến Tre nói riêng và Việt Nam nói chung. Khác với các loại dừa ta, dừa xiêm có quả tương đối nhỏ. Loại 1 cũng chỉ được phân loại từ 1.3 Kg đến 1.8 Kg. Tuy nhiên, dừa xiêm rất ngọt nước, mỏng cùi.

Dừa xiêm không những đầy đủ tính năng của một trái dừa thông thường mà còn có hàm lượng khoáng chất cao, rất bổ dưỡng và an toàn.

Số lượng đóng hàng:

- 9 trái/ thùng carton
- 1.000 thùng/ 20' RF (9.000 trái)
- 2.100 thùng/ 40' RF (18.900 trái).

Bảo quản ở nhiệt độ 2°C

Young Coconut

Coconut water has long been considered "water of life". There are a lot of necessary nutrients in coconut water: vitamin B, minerals, ... good for the body.

Moreover, coconut water contains less cholesterol, less fat and sugar should be able for everyone. Magnesium and potassium content in coconut water similar fluid of the human cells should be used regularly for patients with diarrhea, even infusion.

Young coconut has exported many places of the world and became the typical dishes for everybody. A young coconut piece usually has small weight with sweet water, thin pulp, with 1.3 kgs to 1.8 kgs per piece.

Young coconut have not only the full features but also have high mineral content, nutritious and safe.

Loading Quantity:

- 9 pcs / carton.
- 1,000 cartons / 20'RF (9,000 pcs).
- 2,100 cartons / 40'RF (18,900 pcs).

Storage Condition: Temperature (2°C).



Cám Dừa

Cám dừa là sản phẩm phụ của quá trình sản xuất dầu dừa. Sau khi ép hoặc chiết xuất dầu từ cơm dừa nạo sấy hoặc da của cơm dừa, phần bã còn lại được gọi là cám dừa. Cám dừa là một nguồn bổ sung năng lượng với hàm lượng protein giúp dễ tiêu hóa rất có giá trị, giàu năng lượng được bắt nguồn từ dầu, hàm lượng chất xơ tương đối cao và không có carbohydrate. Cám dừa thường được dùng để làm thức ăn cho các loài gia súc, gia cầm, thủy cầm.

Đặc điểm kỹ thuật:

- Chất đạm : 13% min
- Chất béo: 8-10%
- Chất tro : 3%
- Chất xơ: 4-5%
- Độ ẩm: 8-10%

Quy cách đóng gói:

- 25 kg hoặc 50 kg trong bao PP.

Hướng dẫn sử dụng:

Trong chế độ dinh dưỡng của lợn và gia cầm, không nên sử dụng một lượng lớn cám dừa một cách đột ngột. Nên đưa cám dừa vào chế độ ăn với lượng nhỏ và tăng dần lên. Điều này sẽ giúp lợn và gia cầm thích nghi với thức ăn chứa cám dừa tốt hơn.

Cám dừa còn là nguyên liệu để sản xuất các loại thức ăn gia súc và gia cầm hỗn hợp.



Coconut Meal

Coconut meal is a byproduct of the desiccated coconut or skin of the coconut. This kind of things after pressing or extracting oil, the remaining residue is called coconut meal. Coconut meal is a highly digestible supplement with moderately high protein and energy values, with its energy being derived from its relatively high oil and fiber content and no carbohydrate it is a very safe product to feed to ruminants.

Specification Data:

-Protein :	13% min
-Lipid :	8-10%
-Ash :	3%
-Fiber :	4-5%
-Moisture :	8-10%

Packing size:

-25 kg or 50 kg in PP bags

Direction for use:

High levels of copra meal should not be suddenly included in the diet of pigs or poultry (even if the diet is nutritionally sound). Introduce copra meal into the diet slowly over time.

This will overcome the initial reluctance by stock to eating copra meal.

Copra meal can be used in diets for pigs, poultry, cattle and horses of all ages except very young stock.

The protein in copra meal is low in lysine and histidine. The high fibre level will limit the use of the meal in poultry and pig feeds.





CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN DỪA LƯƠNG QUỚI LUONG QUOI COCONUT CO., LTD

Địa chỉ : KCN An Hiệp, Ấp Thuận Điền, Xã An Hiệp, Huyện Châu Thành, Tỉnh Bến Tre, Việt Nam.

Address : An Hiep Industrial Park, Chau Thanh District, Ben Tre Province, Viet Nam

Tel: +84 753.626.316 • +84.75.3.626.313

Fax : +84.75.3.626.315

Email : luongquoi@gmail.com • luongquoi@luongquoi.vn

Website : www.luongquoi.vn