DANH SÁCH SẢN PHẨM ANESTLAI

TÊN SÁN PHẨM	NHÀ CUNG CẤP	GIÁ BÁN CHƯA VAT (VNĐ)	THÀNH PHẦN	CÔNG DỤNG	HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	CÁCH BÁO QUẢN
Tinh chất Đông trùng Hạ thảo, sâm Ngọc Linh - VCORGIN	Công ty TNHH MTV ANestLand	694,444	Chiết xuất từ Đông trùng Hạ thảo (60%), Sâm Ngọc Linh (30%), Collagen Peptide (1000 mg), Vitamin C, đường phèn (5%), nước.	Tăng cường hệ miễn dịch, nâng cao sức khỏe toàn diện và phục hồi nhanh chóng. Chống lão hóa, cải thiện làn da, duy trì làn da trẻ trung, căng bóng và tràn đầy sức sống. Giảm căng thắng, mệt mỏi, kéo dài tuổi thọ.	Sử dụng 1 đến 2 lọ/ngày vào mỗi buổi sáng hay buổi tối trước khi đi ngủ 30 phút. Ngon hơn khi uống lạnh, sử dụng trong vòng 1 giờ sau khi mở nắp.	Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Tinh chất hàu biển, cá ngựa - OYHORMEN	Công ty TNHH MTV ANestLand	879,630	Chiết xuất từ hàu biển (50%), Đông trùng Hạ thảo (30%), sâm Ngọc Linh (10%), cá ngựa biển (5%), yến tươi tinh chế, collagen, vitamin C, đường, mật ong, nước.	Cải thiện sức khỏe sinh lý ở nam giới. Nâng cao sức khỏe, cơ bắp, sự cường tráng. Hỗ trợ người mắc chứng tim mạch, huyết áp, mỡ máu và cholesterol cao, người suy giảm miễn dịch.	Sử dụng 1 đến 2 lọ/ngày vào mỗi buổi sáng hay buổi tối trước khi đi ngủ 30 phút. Ngon hơn khi uống lạnh, sử dụng trong vòng 1 giờ sau khi mở nắp.	Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Yến chưng Đông trùng Hạ thảo	Công ty TNHH MTV ANestLand	268,519	Nước, yến tươi tinh chế (35%), đông trùng hạ thảo tươi (2g), cỏ ngọt, hương yến tổng hợp, E406, E327.	Các dưỡng chất có trong yến sào hỗ trợ hệ miễn dịch, cung cấp các dưỡng chất thiết yếu và năng lượng cho cơ thể, kết hợp với đồng trùng hạ thảo giúp ổn định đường huyết, cải thiện chức năng hô hấp và phục hồi sức khỏe sau bệnh.	Lắc đều trước khi uống, ngon hơn khi uống lạnh.	Bảo quản: Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nằng trực tiếp.
Yến chưng Saffron	Công ty TNHH MTV ANestLand	268,519	Nước, yến tươi tinh chế (35%), saffron (50mg), cò ngọt, hương yến tổng hợp, E406, E327.	Các dưỡng chất có trong yến sào hỗ trợ hệ miễn dịch, cung cấp các dưỡng chất thiết yếu và năng lượng cho cơ thể. Kết hợp với nhụy hoa nghệ tây làm chậm quá trình lão hóa, nâng cao sức khỏe làn da, có tác dụng giảm lo âu và cải thiện chất lượng giấc ngủ, chức năng tiêu hóa và làm dịu dạ dày.	Lắc đều trước khi uống, ngon hơn khi uống lạnh.	Bảo quản: Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nằng trực tiếp.

Yến Kids canxi	Công ty TNHH MTV ANestLand	268,519	Nước, yến tươi tinh chế (35%), Calcium glucoheptonate (45mg), cỏ ngọt, hương yến tổng hợp, E406, E327.	Các dưỡng chất có trong yến sào hỗ trợ hệ miễn dịch, cung cấp các dưỡng chất thiết yếu và năng lượng cho cơ thể. Canxi là yếu tố quan trọng hỗ trợ phát triển xương và răng, đặc biệt trong giai đoạn phát triển của trẻ, cung cấp dinh dưỡng dễ tiêu hóa, góp phần vào sự phát triển thể chất để trẻ phát triển toàn diện.	Lắc đều trước khi uống, ngon hơn khi uống lạnh.	Bảo quản: Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nằng trực tiếp.
Nước mắm 60N	Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	375,000	Cá cơm (75%), muối.	Nêm nếm thức ăn. Dùng để tẩm ướp thực phẩm. Làm nước chấm ngon cho bữa ăn.	Dùng trực tiếp hoặc nêm nếm món ăn.	Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nằng trực tiếp. Đậy nắp kín sau khi sử dụng.
Nước mắm VIP	Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	301,852	Cá cơm (75%), muối.	Nêm nếm thức ăn. Dùng để tẩm ướp thực phẩm. Làm nước chấm ngon cho bữa ăn.	Dùng trực tiếp hoặc nêm nếm món ăn.	Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy nắp kín sau khi sử dụng.
Nước mắm 40N	Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	234,259	Cá cơm (75%), muối.	Nêm nếm thức ăn. Dùng để tẩm ướp thực phẩm. Làm nước chấm ngon cho bữa ăn.	Dùng trực tiếp hoặc nêm nếm món ăn.	Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nẳng trực tiếp. Đậy nắp kín sau khi sử dụng.
Nước mắm thượng hạng	Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	208,333	Nước mắm nguyên chất (95%), nước, muối, bột gia vị fish sauce plus, chất điều chỉnh độ axit (330), chất tạo màu tự nhiên (150a).	Nêm nếm thức ăn. Dùng để tẩm ướp thực phẩm. Làm nước chấm ngon cho bữa ăn.	Dùng trực tiếp hoặc nêm nếm món ăn.	Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nẳng trực tiếp. Đậy nắp kín sau khi sử dụng.
Nước mắm cao cấp	Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	156,481	Nước mắm nguyên chất (95%), nước, muối, bột gia vị fish sauce plus, chất điều chỉnh độ axit (330), chất tạo màu tự nhiên (150a).	Nêm nếm thức ăn. Dùng để tẩm ướp thực phẩm. Làm nước chấm ngon cho bữa ăn.	Dùng trực tiếp hoặc nêm nếm món ăn.	Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nằng trực tiếp. Đậy nắp kín sau khi sử dụng.

THÔNG TIN SẢN XUẤT	THÔNG TIN CÁNH BÁO	LINK SP
Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu lạ.	https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b9
Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu lạ.	https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b10
Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	Không dùng sản phẩm có dấu hiệu lạ, bị hở nắp, hết hạn sử dụng.	https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b11
Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	Không dùng sản phẩm có dấu hiệu lạ, bị hở nắp, hết hạn sử dụng.	https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b12

	1	T
Trung tâm Nghiên	Không dùng sản phẩm	https://anest.v
cứu và Chế biến	có dấu hiệu lạ, bị hở	n/5e49C3FcB
Thực phẩm Trường	nắp, hết hạn sử dụng.	
Đại học Nha Trang.		<u>5H31b13</u>
Trung tâm Nghiên	Không sử dụng sản	https://anest.v
cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
Thực phẩm Trường	lą.	
Đại học Nha Trang.		<u>5H31b14</u>
1		
1		
1		
Trung tâm Nghiên	Không sử dụng sản	https://anest.v
cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu	
Thực phẩm Trường	la.	n/5e49C3FcB
Đại học Nha Trang.	1	5H31b15
2 4: 1:40 11:1a 1:a:1g:		
Trung tâm Nghiên	Không sử dụng sản	https://anest.y
Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến		https://anest.v
cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường		n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu	_
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	phẩm khi cổ dấu hiệu lạ.	n/5e49C3FcB 5H31b16
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ.	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang.	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ.	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB
cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường Đại học Nha Trang. Trung tâm Nghiên cứu và Chế biến Thực phẩm Trường	phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu lạ. Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu	n/5e49C3FcB 5H31b16 https://anest.v n/5e49C3FcB 5H31b17 https://anest.v n/5e49C3FcB