CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Gạo Japonica Việt Nam

Hạt cơm kết dính. Lựa chọn theo món ăn và chất lượng nấu.



Ảnh: INDUSVINA - hình sản phẩm đang sử dụng trên website

1. Câu chuyện sản phẩm

Japonica là một nhóm lúa thuộc Oryza sativa, không phải tên của một giống duy nhất. Nhu cầu về cơm kết dính và hình dáng hạt đặc trưng khiến nhóm gạo này trở thành nguyên liệu quan trọng trong nhiều món ăn. Chọn đúng giống và cách xay xát giúp người mua duy trì chất lượng bếp.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 198-1995, Rice

15 % Độ ẩm tối đa Codex	**0,1 %** Tạp chất động vật tối đa	**3/4 hạt** Ngưỡng định nghĩa head rice

2. Vai trò trong đời sống

Gạo cung cấp nền nguyên liệu cho bữa ăn hằng ngày và dịch vụ thực phẩm. Với Japonica, chất lượng nấu cần được đánh giá bên cạnh ngoại quan. Độ kết dính, độ mềm và khả năng giữ hình khi tạo món là các tiêu chí phục vụ lựa chọn; không thể suy ra toàn bộ từ tên Japonica.

Lĩnh vực	Ứng dụng
Sushi	Cơm tạo hình
Cơm nắm	Tạo hình, giữ cấu trúc
Bếp nhà hàng	Cơm phục vụ theo suất
Đóng gói bán lẻ	Gạo theo nhu cầu gia đình

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 198-1995, Rice

3. Dấu chân trên thế giới

IRRI ghi nhận nhóm Japonica được trồng tại nhiều vùng ôn đới và cận nhiệt đới, cùng các giống thích nghi với vùng nhiệt đới. Tại bếp chuyên nghiệp, món ăn quyết định lựa chọn nguyên liệu. Gạo dùng cho sushi, cơm nắm hoặc các món khác cần được thử nấu trong điều kiện phục vụ thực tế.

Nguồn: IRRI - From cool to warm, nghiên cứu Japonica, 2021

PHÂN LOẠI CHIỀU DÀI HẠT THEO CODEX



Hạt ngắn <6,2 mm; hạt dài ≥6,6 mm; phương án 2 Codex. Không gán cỡ lô.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 198-1995, Rice

4. Giá trị và trách nhiệm

Giá trị của gạo được giữ bằng kiểm soát độ ẩm, vệ sinh kho và luân chuyển lô. Lượng nước nấu, thời gian ủ và thiết bị bếp ảnh hưởng trực tiếp chất lượng cơm. Hạn chế thất thoát, tận dụng phụ phẩm đúng cách và quản lý bao bì là những việc cụ thể trong chuỗi cung ứng.

Điểm kiểm soát	Cách thực hiện
Bao bì / kho	Dùng bao bì thực phẩm; tránh ẩm, mùi lạ và côn trùng.
Chất lượng nấu	Ghi lượng gạo, nước, thiết bị và thời gian; đánh giá cùng điều kiện.
Thành phần hóa học	Amylose, protein và dinh dưỡng phụ thuộc giống và lô; sử dụng kết quả phân tích của mẫu tương ứng.

Nguồn: IRRI - From cool to warm, nghiên cứu Japonica, 2021

5. Sản phẩm tại INDUSVINA

INDUSVINA kết nối nhu cầu sử dụng với quy cách sản phẩm rõ ràng. Nội dung trao đổi tập trung vào đúng mã hàng, yêu cầu kỹ thuật, số lượng, đóng gói và điểm giao nhận. Hồ sơ của sản phẩm giúp khách hàng đối chiếu phương án mua với điều kiện sử dụng.

Chọn theo giống, năm thu hoạch, mức xay xát và yêu cầu cơm thành phẩm. Hợp đồng cần ghi rõ tỷ lệ tấm, độ ẩm và phương pháp đánh giá. Kết quả thử nấu là phần bổ sung thiết thực cho bảng thông số.

6. Lời kết

Lựa chọn phù hợp bắt đầu từ mục đích sử dụng và thông số có căn cứ. Gửi INDUSVINA mã hàng hoặc quy cách, số lượng và nơi nhận để xây dựng phương án cung ứng.

Điện thoại / Zalo: 0979 823 639
contact@indusvina.com | indusvina.com