

Online	Spotlight Today	Link :	http://www.spotlightdaily.net/spot/s-pure-เบทาโกร-รับรองจาก-nsf/		
PageView :	67,514	วันที่ :	3 พฤษภาคม 2560	หน้า :	ข่าว
Ad Rate :	5,000	AD Value :	5,000	PR Value :	15,000



S-Pure จากเบทาโกร สร้างมาตรฐานใหม่เนื้อไก่ไทย ไม่มียาปฏิชีวนะ ได้รับการรับรองจาก NSF เป็นรายแรกของโลก

Posted by admin | May 3, 2017 | SPOT | 0 | ★★★★★



ปวงข้าพระพุทธเจ้า
ขอน้อมเกล้า
บังคมเกล้า
พระมหากษัตริย์คุณ
อันหาที่สุดมิได้

ข้าพระพุทธเจ้า
www.spotlightdaily.net

SEARCH ...

SPOTLIGHT DAILY

Spotlight Daily
67,514 จำนวนผู้เข้าชม

Market-Comms Co.,Ltd
12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
Email. info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
อีเมล info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th



เบทาโกร ลงความสะอาดเพื่อสุขภาพ (S-Pure) ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่คุณภาพสูง ไม่มียาปฏิชีวนะ ได้รับการรับรองจาก เอ็นเอฟเอฟ (NSF) เป็นมาตรฐานระดับโลก สหประชาชาติใหม่ล่าสุดการยอมรับการคิดเนื้อไก่ของประเทศไทย ตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ ที่ต้องการมากกว่าความอร่อยและคุณภาพ แต่ต้องสุขภาพดีระยะยาว



นายวิฑูรย์ แก้วเงิน กรรมการผู้จัดการใหญ่ เครื่องหมายการค้า เบทาโกร ได้ความสำคัญ ในเรื่องนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) และคุณภาพ (Food Quality) มาอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง โดยเฉพาะแบรนด์เอสเพียว (S-Pure) ดำเนินการอย่างครบถ้วนมากกว่า 10 ปี เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ไก่ที่มีสุขภาพดี แข็งแรง เนื่องมาจากสายพันธุ์นี้ ป้องกันเชื้อโรคและพยาธิ มีสีขาวชมพูและไม่มีไขมันติดตัว ปราศจากยาปฏิชีวนะ และจากอาหารเสริม Probiotic ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ มีประโยชน์ ที่สำคัญไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะ ไม่มีการฉีดฮอร์โมน ไม่มีการใช้สารเร่งการเจริญเติบโต รวมทั้งมีการขนานการแปรรูปเพื่อลดเนื้อไก่ติดเชื้อ ซึ่งตลอดจนผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ปรุงสุก ให้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับโลก

ตามคำจำกัดความ ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ของเอสเพียวได้รับการรับรอง "Raise without Antibiotics certified by NSF" เป็นมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ พ.ศ. 2559 ที่ผ่านมา เป็นการรับรองการเลี้ยง โดยไม่ใช้ยาปฏิชีวนะ จากเอ็นเอฟเอฟ องค์การด้านความปลอดภัยและสาธารณสุขไม่แสวงผลกำไร เป็นที่ยอมรับในระดับสากลในฐานะหน่วยงาน กำหนมาตรฐาน ตรวจสอบ และออกใบรับรองให้แก่อุตสาหกรรมอาหาร นำทีม ผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่เย็นและไก่ทอด เพื่อลดผลกระทบด้านสุขภาพและป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม

"การรับรองเอ็นเอฟเอฟครั้งนี้ เป็นเครื่องหมายที่ช่วยยืนยัน และทำให้ผู้บริโภค สามารถมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่คุณภาพสูงที่สุด ทั้งเป็นมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ที่ผ่านการยอมรับ ด้วยระบบการเลี้ยงไก่ที่ทันสมัยที่ได้มาตรฐาน และไม่มีมีการใช้ยาปฏิชีวนะตั้งแต่ต้นแรกเกิดของไก่ จนกระทั่งถึงเมื่อผู้บริโภค จึงไม่มีสารตกค้างจากยาปฏิชีวนะ อันอาจเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยหรือการก่อโรค ในอนาคต ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน ซึ่งถือเป็นก้าวสำคัญสู่มาตรฐานใหม่ จุดสู่การยอมรับการคิดเนื้อไก่ของประเทศไทย โดยเครื่องเบทาโกรจะนำไก่คุณภาพสูงมาปรุงสุกแล้วคัดสรร บรรจุภัณฑ์ของสินค้าเนื้อไก่สด แช่เย็นและไก่ทอด ภายใต้แบรนด์เอสเพียว (S-Pure) ให้มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพ" นายวิฑูรย์ กล่าวเสริม



จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่พบว่า มีความใส่ใจในสุขภาพของตนเอง ให้ความสำคัญในการเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพสูง และปลอดภัย เพื่อสร้างสุขภาพที่ดีในระยะยาว (Better Health) ให้แก่ตนเองและคนที่รัก สำหรับตลาดในประเทศ ปัจจุบันเอสเพียวก็ครองส่วนแบ่งตลาดอาหารสดระดับพรีเมียม 90% และมีกลุ่มมุ่งในการขยายช่องทางจำหน่ายให้ครอบคลุมพื้นที่มากขึ้น ทั้งในเขตเมืองใหญ่ เมืองท่องเที่ยว ผ่านร้านค้าปลีก ขึ้นไป อาทิ Gourmet Market, Home Fresh Mart, Central Food Hall, Tops Market และ Villa Market เป็นต้น รวมทั้งวางแผนเปิดตัวภาพยนต์ซีรีส์ชุดใหม่ "ไก่เอสเพียว NSF รับรองเป็นมาตรฐานระดับโลก" เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคเนื้อไก่สดคุณภาพ ภายใต้การรับรองเอ็นเอฟเอฟ ซึ่งจะออกฉายพร้อมกันทั่วประเทศตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม เป็นต้นไป



RECENT POSTS

- Paul Smith The Artist Stripe Pop up Shop
- ฉลองครบรอบ 5 ปี บูตส์มาชิก Boots Advantage Card
- HONDA MOBILIO มอเตอร์กรรมจนประเทศสำหรับเพื่อชีวิตเมืองยุคใหม่
- L'Oreal Paris Rouge Magique เมทเทรทามายิมมีปาก
- Obamas ภัตตาคารมาของ "มิเชลล์ และบารัก โอบามา" และผู้หญิงอีกคน



TOP POST & PAGES



Market-Comms Co.,Ltd
 12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
 T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
 Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
 Email. info@market-comms.co.th
 www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
 12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
 โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
 อีเมล info@market-comms.co.th
 www.market-comms.co.th



สำหรับตลาดส่งออก สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น และประเทศกลุ่มตะวันออกกลาง เป็นประเทศที่เข้มงวดกับคุณภาพ และมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ มีการตรวจสอบด้านความปลอดภัย สารตกค้าง ทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ของไทยต้องเจอเหตุการณ์ มีข้อได้เปรียบ ที่ประสิทธิภาพการผลิต ปัจจัยการผลิต มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการผลิต ส่งผลให้ต้องบ่งชี้ความต้องการตลาดได้ดีกว่า โดยปีล่าสุดจะมีปริมาณการส่งออกเนื้อไก่ 77,000 ตัน หรือเพิ่มขึ้น 10% จากปีที่ผ่านมา ขณะเดียวกัน ก็วางแผนขยายช่องทางทางการขายส่งและขายปลีกในประเท สิงคโปร์ ออสเตรเลีย และกลุ่มประเทศในแอฟริกาเพิ่มขึ้นอีกด้วย

นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ของไทย ยังได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากลอย่างครบถ้วน อาทิ GMP, HACCP, ISO9001:2015, ISO14001:2015, TIS18001:2010, ISO/IEC17025:2005, BRC Issue 7 รวมถึงHALAL และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ให้ระบบ

Facebook Comments

ความคิดเห็น 0 รายการ

เรียงลำดับตาม



Market-Comms Co.,Ltd
12/123 VisionVille 5 Soi Samakki 34 Samakki Road
T. Tha-Sai A. Muang Nonthaburi 11000 Thailand
Tel. 662 575 2415-7 Fax. 662 575 2418
Email. info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

บริษัท มาร์เก็ต-คอมส์ จำกัด
12/123 วิชั่นวิลล์ 5 ซอยสามัคคี 34 ถนนสามัคคี
ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 662 575 2415-7 โทรสาร 662 575 2418
อีเมล info@market-comms.co.th
www.market-comms.co.th

