



HAINAN HUAYONG INDUSTRIAL CHAIN

海南华用产业链

源自大自然的恩赐



海南华用诺丽健康产业园

Hainan Huayong Noni Health Industrial Park

诺丽完整产业链运营·海南果蔬原料供应



主题大纲

TABLE OF THE
CONTENTS

| | |
|-------------------|-----|
| 关于诺丽果 | P01 |
| 诺丽果权威报道 | P05 |
| 诺丽果发酵果汁 | P07 |
| 诺丽果国际前景 | P11 |
| 海南诺丽果现状 | P13 |
| 海南华用诺丽健康产业园 | P15 |
| 华用诺丽果产品 | P23 |
| 其他果蔬原料供应 | P25 |



13种维生素

20多种氨基酸

16种矿物质

8种微量元素

10多种抗氧化物

生物碱、生物酶

富含200种以上微量元素



天然有机



天然抗氧化



烯类



赛洛宁



不打农药

关于 诺丽果

诺丽果来源

诺丽果始载于 1753 年, 据《中国植物志》记载, 产于海南岛、西沙群岛等地;《海南植物志》载, 其别名为“海巴戟天”;《台湾植物志》载, 别名“檄树”。

海巴戟根、茎、叶、果实均可入药, 其中果实是药用成分的主要来源, 在欧美被称为 NONI”。

诺丽果(Noni)是海滨木巴戟的果实。其果实具有富含人体细胞体细胞之成份。

印度古籍《阿育吠陀药典》中记载, “诺丽果”Ashyuka Sanskrit的意思是“长寿”。中文解释: 诺丽果能使身体均衡并稳定在最佳状态。

中医古籍《神农本草经疏》中也曾记载: “巴戟天性能补助元阳, 而兼散邪……”。

如果用现代的医学来解释, “邪”指的就是病毒或细菌入侵。

大自然恩赐的“黄金果”
“植物之后, 上帝的恩赐”



成熟的诺丽果是乳白色

诺丽果-永不发霉和腐烂的水果

诺丽含有多种抗菌物质, 例如酚类、醌等, 有很好的抗菌作用, 能抑制霉菌的形成。所以, 它成熟以后, 只会自然风干, 而不会腐烂。





边开花边结果

诺丽果发展史

二战期间，美军在南太平洋群岛作战时，医疗人员发现一种遍布该地的小型开花灌木诺丽树，其果实具有强烈的臭味，但对伤口消炎具有很好的疗效。美军在惊喜之余把该发现写进了《生存手册》中，告知作战的士兵在受伤情况下可以用诺丽树上结出的小果擦拭消炎，在2007年被列入《美国药典》非处方药物与草药。正是二战时期不经意的发现，让美国成为最早开发诺丽、并把诺丽带到世界的国家。



美国人开发诺丽成为保健食品，并进入国际市场，每年的销售额超50亿美元，并逐年增长。

美国的海尼克博士是世界上研究诺丽果项目的先驱，1950年他在凤梨研究所工作期间提取到一种赛洛宁原的晶体物质，后被证实对合成人体活性生物碱塞洛宁有着直接作用，而活性塞洛宁对于修复人体内不正常细胞有着重要作用。

后来，海尼克博士又与其他研究者共同发现了含有赛洛宁原最为丰富的诺丽果，使诺丽果的巨大保健功能和药用价值得以开发。



”诺丽果属于水果的一种，但是不能直接吃，只能用来发酵果汁，或者煲汤。如今以诺丽为主的衍生的产品越来越丰富，早期的发酵诺丽汁和诺丽酵素粉到现在面膜、香皂、牙膏、诺丽茶等。

诺丽果被誉为水果皇后，在诺丽推广最成熟的美国，由诺丽做成的食品保健品，多达500种以上。诺丽在国内被认识到发展，也只是最近短短十年左右的时间，用诺丽做出来的相关产品系列仅仅二十余款，还有很大的延展空间和市场。

诺丽果酵素 适用群体

诺丽果酵素不是药，
是一种具有调养功能的
食品；
不具有依赖性，可以适量的
长期饮用，适用于各个年龄段
的人群。



01

应酬族：经常吸烟、喝酒、大鱼大肉人群

02

三高族：饮食偏重口味，高血压、高血脂、高血糖

03

便秘族：肠道毒素，有便秘或宿便者

04

体虚族：亚健康人群，易疲劳易生病

05

失眠族：白天睡不醒，晚上睡不着；精神状况差

06

爱美族：面色黯沉，色素沉着，毛孔粗大，痘痘侵袭

07

瘦身族：肥胖、浮肿、腰部有赘肉者，想瘦身又不爱运动

08

电脑族：久坐办公室，缺乏运动，视力越来越差

09

偏瘦族：营养不吸收，消化系统疾病造成营养不良。

10

熬夜族：因工作等原因熬夜生物钟紊乱，内分泌失调。

- 在第二次世界大战期间, 诺丽作为美国政府推荐给士兵必读的《生存手册》中指定的天然药物。
- 2002年诺丽果已载入美国权威图书《药典》和《医生用药指南》。
- 2012年, 联合国世界卫生组织将诺丽认定为世界四大食品, 并排名首位。
- 2010年6月, 卫生部公告批准诺丽果浆为新资源食品。
- 2021年, 诺丽果被海南省药品监督管理局写入中药材标准。



国家市场监督管理总局食品审评中心
Center for Food Evaluation, State Administration for Market Regulation
国家中药品种保护审评委员会
National Committee on the Assessment of the Protected Traditional Chinese Medicinal Products

请输入关键字



首页 机构设置 中心动态 政策法规 主要业务 党群工作 人事工作 信息公开 特食知识 下载专区

首页 > 政策法规 > 保健食品 > 其他

卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告 (卫生部公告2010年第9号)

发布日期: 2022-08-02

关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告

(卫生部公告2010年第9号)

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定, 现批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雷选培养基等5种物品为新资源食品, 允许针叶槲寄生作为普通食品生产经营。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

卫生部

二〇一〇年五月二十日

相关链接

中国政府网 国家市场监督管理总局 国家药品监督管理局 国家知识产权局

国务院部门

国家市场监督管理总局直...

网站地图 | 联系我们 | 旧版本

本站由国家市场监督管理总局食品审评中心(国家中药品种保护审评委员会)主办 版权所有 未经许可禁止转载或建立镜像

Copyright © 1997-2021 CFE-SAMR.ORG.CN All Rights Reserved 备案号:京ICP备19021754号-1 京公网安备 11010602060150号





权威报道

QUALITY

他们这样评价诺丽果

国际国内专家论证诺丽的作用



美国医师、营养学家

史蒂芬·霍尔博士

我知道诺丽的神奇功效不是因为研究，而是通过自己亲身使用开始的。诺丽的神奇功效让我更加深入的研究它，研究的过程让我兴奋不已，它确实可以对多种病症产生不同程度的疗效，当然，它的预防作用更棒



药用植物学家中国工程院院士

肖培根教授

诺丽在替代医学中对于下述疾患均有疗效，如关节炎、糖尿病、高血压、肌肉疼痛、月经不调、头痛、心脏病、艾滋病、肿瘤、消化道溃疡、各种扭伤、抑郁、消化不良、动脉硬化、血管方面问题等。



著名营养学家

约翰·海勒门博士

在现代快节奏的社会中，我们更需要以食品补充剂来维护我们平日的养生与保健；而诺丽正是大自然恩赐给我们人类的最好礼物



联合国卫生组织顾问 著名营养学家

尼尔·所罗门博士

诺丽是一种神奇的果子，越来越多的科学家对它的治疗功效都给予了肯定渐渐地，诺丽从传统医者的神秘中，从神话和民间传说中走向了大众健康的舞台，使我们每个人都有机会从这种具有很强药效的果子中受益。



芝加哥伊利诺州大学医学院病理学博士

王绵英博士

1盎司诺丽的价值相等于一磅以高科技研制的治疗药物。倘若您认为诺丽果价格昂贵，生病的代价则更难以估计。基于诺丽果的预防效能及强大抗氧化活动能力，我认为发酵的诺丽原液是我所见过的饮食补充品中最有效益的产品。我强烈向您推荐诺丽果。



美国生化权威、国际知名化学家

罗夫·海尼克博士

没有赛洛宁就没有生命，世界上赛洛宁最丰富的就是诺丽果。

诺丽果 发酵果汁



北纬18度黄金产果区,17个诺丽果提炼30ml果汁



诺丽果酵素:必须选择成熟果实,不加任何一滴水,不加任何添加剂

诺丽原液是将诺丽果利用生物发酵技术,利用诺丽果自身酶经发酵转化而成的天然诺丽原液。诺丽果质地坚硬,而且散发强烈的苦涩味,且并不能常规保存和直接食用,这就需要利用传统加现代的生物发酵工艺技术,通过漫长的微生物转化,孕育出营养丰富的诺丽酵素果汁。

诺丽果酵素(NONI ENZYM)是采用诺丽果发酵而成的酵素,诺丽果酵素中含有多种酵素,基本最重要的一种叫做赛洛宁原酵素也叫早性酵素,赛洛宁原酵素只存在于诺丽果、菠萝中,其他蔬果没有赛洛宁原酵素,诺丽果所含的赛洛宁原酵素是菠萝的800倍之多。

赛洛宁原酵素为诺丽果特有的强效酵素,微量即具有强大的效果,它对于人体的细胞活化、细胞修复有细胞再生有着不可或缺的作用,缺乏赛洛宁原酵素会使身体一连串细胞活动瘫痪。诺丽果酵素能使正常人免疫功能提升50%,使病患者的免疫功能提升300%-700%。

诺丽果赛洛宁原酵素在清除DNA上的致癌物的有效率达到90%,它能够阻断致癌物诱导的DNA损坏,从起始阶段就防止了致癌物与DNA结合,这些是其他酵素无法比拟的。因此使得诺丽果酵素成为独特的酵素之王!



酵素之王—— 诺丽果发酵果汁



酵素:是酶的总称。

酶是一种特殊蛋白质,极具活性,参与消化吸收等生命活动全过程,没有酶,人一天都不能生存。





什么是酵素

在生物体中, 酵素协助生物体分解各种物质, 进行新陈代谢。无论动物植物, 只要有生命存在就一定会有酵素的存在。生物体内物质的合成、分解、运输、排出、以及提供能量、维持最基本的生命活动都与酵素密切相关。如果没有酵素的存在, 生物就不能成活, 身体中酵素的寡与其运作情形, 与生命体的青春、健康、疾病、老化息息相关。



赛洛宁

赛洛宁主要负责人体内细胞各种生化反应, 活化已老化的细胞。赛洛宁是生命中不可缺少的植物化学生物碱, 是人体生命活动的基本要素之一, 在人体内不仅能够活化蛋白质, 还能中和有害物质。赛洛宁是人体健康与生命的维生素要素之一, 科学研究发现, 人体赛洛宁不能自行产生而需要从食物中获取, 由于生活环境和生活方式的改变, 饮食搭配和烹调技术等多种因素, 使人们无法正常获取足够量的赛洛宁, 只有足够量的赛洛宁原, 才能生成人体必需量的赛洛宁。科学家海尼克博士从诺丽果中发现大量的“赛洛宁原”和“赛洛宁转化酶”从而解开了衰老的秘密



斯可朴拉丁

斯可朴拉丁是一种诺丽中的植物性营养素, 这表示心脏不必因血管过於狭小而运作过度, 使得血压恢复正常, 不至使心脏过度损耗。斯可朴拉丁於1993年首度被夏威夷大学的研究人员筛选出来。据言其, 斯可朴拉丁与血清素也有相当密切的关连。

动物研究显示斯可朴拉丁对血压及高血压或者低血压有积极的紧密关系。然而, 诺丽里的斯可朴拉丁与其他的营养素互相牵边, 不会形成血压过低或过高; 反而发现过有低血压回升到正常血压的双向调整情形。



烯类

协助体内有机合成及细胞修复。通过提高细胞活力、修复DNA缺陷, 使机体全方面得到改善, 恢复健康态, 年轻态。






关于 酵素

酵素与人体的关系

一个人的酵素储存量和年龄成正比，随着年龄的递增，酵素会慢慢减少。当体内的酵素作用衰弱或减少，就会出现各种症状，医学界已经证明，99%的疾病都与酵素的缺失所导致的免疫系统失调有关，也就是说，任何形式的疾病都先破坏人体的抗病机能，也不是免疫系统，酵素越缺乏，人的免疫力就越低，人就衰老得越快，酵素储存越式，人就越健康。



诺丽果 国际前景



据统计, 2022年全球诺丽果汁市场规模达到了50亿美元; 针对未来几年诺丽果汁市场的发展前景预测, 报告预测到2029年市场规模将突破100亿美元。

诺丽果市场 走向国际化舞台

虽然诺丽被人们用来养生、食疗、调理在国内还处于发展阶段, 但是远在万里之外的太平洋以南群岛土著人, 用诺丽食疗、保健已经有2000多年历史, 在当地诺丽被用作草药, 广泛用于外伤消炎、抗菌、伤风感冒等可预见疼痛。在欧美等发达国家, 日常饮用诺丽保健调理已经很流行普遍; 每天饮用诺丽超过2000万人。

诺丽被引进到我国追溯到上世纪九十年代末期, 但那时候的诺丽由于高昂的价格几乎成了富足人士的专利品。近些年诺丽产业呈现多元化多渠道发展, 最早介入中国市场是美国的直销公司引入, 随着发展, 以诺丽为主的衍生的产品越来越丰富, 早期的发酵诺丽汁和诺丽酵素粉到现在面膜、香皂、牙膏、诺丽茶等, 单一的直销模式到如今的电商、微商、医药企业等不同形式存在。据统计, 以诺丽为主的酵素系列产品全球产值已经突破40亿美金, 且呈现猛烈增长势头。



诺丽树对生存的环境要求极高，比如气温的骤变、雨水的污染、环境的破坏都能使得诺丽果品质受影响，果实变异甚至自然消亡。

诺丽果主要生长在海南岛及南太平洋群岛，在世界其他热带地区也可找到变种，变异的诺丽果。南半球的印度尼西亚、瓦努阿图，库克群岛，斐济，萨摩亚都盛产诺丽果，还有北半球的夏威夷群岛、东南亚的菲律宾，塞班岛、澳大利亚、泰国，柬埔寨等。

诺丽果是一年四季均生长，同一个位置可以重复开花结果，在国内只有海南才能自然生长。

海南岛是最适宜诺丽果生产的地方，海南岛属于热带海洋性气候，无明显温差，季节更替变化，常年平均温度在28℃，近乎恒温，年平均降水量在2000-3500毫米，为诺丽树提供了绝佳的生存气候。



诺丽市场 海南现状

海南
Hainan



科技助力海南诺丽产业高质量发展

海南岛作为我国最适宜种植诺丽果的地区，近年来大力发展诺丽果种植业。据不完全统计，海南诺丽果种植面积近5万亩，年产诺丽果约10万至15万吨。目前海南的诺丽果产业发展势头迅猛，诺丽果加工产品已经出口到美国、韩国、日本、俄罗斯等国。

近日，诺丽产业被海南省万宁市政府列为万宁重点打造的八大产业链之一。海南诺丽原料的年销售额约为8亿元，带动3万多个就业岗位，诺丽已成为当地农民增收致富重要产业。

目前海南万宁正在编制诺丽全产业链“十四五”发展规划和申办国家地理标志，下一步还将探索设立诺丽产业发展基金等，推进诺丽产业高质量发展。



优等诺丽品种 ——大溪地诺丽果树





作为海南本土企业的海南华用生物工程有限公司,以独创的陶瓷缸无氧无菌自呼吸发酵技术,解决了诺丽果在发酵过程中的口感不统一,口味酸臭的瓶颈,一举解决了最难喝的果汁这一关键因素,使诺丽果汁更加适宜大众的口味需求。

使用陶瓷罐发酵酵素的原因

诺丽是植物原料,发酵植物里面酸性高,容易和金属产生反应,而且不锈钢又不是真的不会生锈,只不过是比其他的金属耐腐蚀而已。植物发酵果汁酸性高,对容器有一定的腐蚀性更强。所以说真正算得上质量和口感佳品,工艺品的酵素是用陶罐做出来的。



华用诺丽:灼其华,以致用

共同开拓诺丽果行业产业,让更多人认识并了解诺丽果

”



10+
年深耕市场

400+3714
亩种植基地

海南
华用

01 企业简介

HUAYONG 本土源头厂家

海南华用生物工程有限公司位于海南省海口市红旗镇道崇路46号,自有种植基地,厂房占地面积26亩,发酵及现代化全自动生产车间2万余平方米。

公司主营诺丽果的种植、研发以及诺丽果酵素果汁的生产、发酵、销售、出口。公司拥有标准续约农场种植基地,在海南乐东县北纬十八度地带种植生长诺丽400亩,合作种植3714亩,种植示范基地种植诺丽品种有西沙群岛野生诺丽、大溪地诺丽两大品种。年产量4000吨。为国内较为专业、行业领先的诺丽酵素果汁生产企业。

华用诺丽现在拥有包括国家发酵委员会在内的专业科研人员8名,以行业领先的生物发酵技术,专业化优质产品,严谨执着的科研团队,打造高品质诺丽酵素产业链。

公司产品质量经过了严格的各项检测和认证、以及ISO9001管理质量体系认证;也通过海关出口备案认证;近年来,华用诺丽间接出口至韩国、日本、美国等国,出口量达到1700余吨。



20000+
m²生产发酵车间

18+
项实用及发明专利

4000+
吨产量 / 年

华用诺
丽酵素



国际
国内



2016年上海酵素展讲解诺丽果知识



2017年中国国际健康产业博览会

“标准有机示范基地

华用诺丽酵素在海南省海口市红旗镇自有种植有机诺丽400余亩，在海南乐东县北纬十八度地带种植自生长诺丽400亩，合作种植3714亩。诺丽果种植基地保留着最原始的生态美，周边青山俊秀，海风徐徐，农林业生态循环发展，利用海边植物生态多样性，为有机诺丽营造了独特的生长环境，以保证产品的品质与营养丰富性。

“华用诺丽发酵品控

每一颗果实，都来自于海南岛北纬18°附近的诺丽果实，饱满多汁。中午阳光最强烈的时段，人工采摘自然成熟达9成以上的鲜果。

果实采摘后，必须在12个小时以内进行清选，烘干，杀菌处理，然后再进行无菌化入发酵容器发酵。

发酵过程中，不添加任何物质，自然常温封存。

工厂专业化发酵专家，每天都观察每个容器的发酵情况，记录下温度，形态，色泽等数据，确保口感纯正，酱香浓郁。

“华用诺丽生产流程

从采摘到成品，需经过31道工序步骤，每一道都严丝不苟，确保品质。

步骤一：人工采摘选果——清洗——烘干——首次灭菌处理——发酵罐常温发酵12个月以上

步骤二：品控——物理压榨——第一道100目过滤——第二道200目过滤——真空脱气机处理——第三道300目过滤——均质机处理——杀菌容器杀菌——冷却——发成品灌装线

步骤三：灌装合计12个环节——整体杀菌——包装成品



2018年日本东京国际酵素展览会



2019年第十届国际酵素产品展览会

大型
会展



主要业务——诺丽产品

HUAYONG

种植，生产，贴牌代工，直销，会销，原料供应和出口

公司创始人自2011年起，就一直从事诺丽果的种植，研发，生产等全产业链运营。



诺丽果酵素果汁原液全球供应



诺丽果自然发酵原液2-3年，不加糖，不加水，不加任何其他物质。

华用承诺：华用诺丽酵素原液是纯诺丽果汁，不稀释、不加防腐剂、不加水、不加糖、不加色剂、不加催化酶。



定制贴牌代加工生产



提供配方研发、包材采购、定制加工生产一站式无忧服务：

一对一专属配方定制、包装样式定制、工商注册、商标和专利申请等，可以分需求为广大品牌企业提供各项针对性专业服务。



诺丽果系列产品生产出售



诺丽果酵素原液 / 诺丽果复合酵素

诺丽果粉 / 诺丽酵素粉

诺丽果茶 / 诺丽果袋泡茶

诺丽果干

03 资质&专利

HUAYONG



HUA YONG

高新技术企业 认定企业



华用产品检测 & 认证

ISO9001管理质量体系认证
美国食品和药物管理局(FDA)备案
海关出口备案认证



国家颁发诺丽相关专利 18 项



部分专利证书展示



04 部分合作伙伴

HUAYONG

服务企业上千家
承接全国代工服务业务上千项

海边转转



大洲岛诺丽



今禾诺丽
— JINHENONI —



KBI

可可汇



诺哈哈

心祝[®]

良心 用心 放心



HUA YONG



回春堂

扁药师[®]

— BIANYAOSHI —

美林诺丽

LOMEZER[®]



华用-诺丽果原料供应



诺丽果发酵果汁

将九成熟诺丽鲜果清洗
烘干表皮水分等
7道工序装入陶瓷缸无氧
无菌发酵2-3年。



诺丽果干

将九成熟诺丽鲜果清洗
烘干表皮水分,切成块状
烘干或晒干而成。也可粉
碎成果粒制成果茶。



诺丽果酵素粉

将发酵2-3年的诺丽酵素
果汁经高温喷雾而成,特
点是可以速溶于水



华用诺丽产品品质通过海关出口备案认证,近年来间接出口
至韩国、日本、美国等国,出口量达到1700余吨。

从采摘、发酵、一直到成品，需要经过31道工序步骤，每一道都严丝不苟，确保品质。匠心生产，用心发酵，我们一直在不断持续提高产品品质，并引领诺丽陶瓷缸发酵以及诺丽全产业链延伸发展。

华用-诺丽果部分产品



诺丽果粉

将破碎后的诺丽果干经过研磨机研磨使其达到300目左右，满足中药材使用标准。



诺丽果茶

5g



诺丽果复合酵素

50ml



诺丽果酵素粉

3g



诺丽果酵素原液

100ml

06 其他果蔬原料供应

HUAYONG

0 添加
果蔬原料供应



- 01 果蔬原粉类
- 02 果蔬粉应用类
- 03 速冻浆类
- 04 冷冻浓缩果汁类
- 05 椰蓉制品类
- 06 常温水果浆类

水果粉

- | | | |
|--------|-----------------------|----------------|
| 芒果原粉 | 番石榴原粉 (红心芭乐/白心番石榴) | 针叶樱桃原粉(富含维生素C) |
| 木瓜原粉 | 余甘子原粉(油甘子) | 榴莲原粉(金枕/猫山王) |
| 青木瓜原粉 | 柠檬原粉(青柠檬/黄柠檬) | 橄榄原粉 |
| 香蕉原粉 | 黄皮原粉 | 蓝莓原粉 |
| 青香蕉原粉 | 菠萝蜜原粉 | 树莓原粉(覆盆子) |
| 凤梨原粉 | 柑橘原粉(沃柑) | 沙糖桔原粉 |
| 香水柠檬原粉 | 草莓原粉 | 石榴原粉(突尼斯石榴) |
| 青金桔原粉 | 蔓越莓原粉(蔓越橘) | 西瓜原粉 |
| 橙子原粉 | 青梅原粉 | 樱桃原粉(车厘子) |
| 百香果原粉 | 玫瑰蜜瓜原粉 | 杨梅原粉(果肉型/清汁型) |
| 火龙果原粉 | 牛油果原粉 | 菠萝原粉 |
| 荔枝原粉 | 苹果原粉 | 粉红菠萝原粉 |
| 血橙原粉 | 人参果原粉 | 柚子原粉(香柚) |

蔬菜粉

- | | | |
|-------|------------|---------------|
| 南瓜原粉 | 小黄姜原粉(生姜) | 西红柿原粉(番茄) |
| 胡萝卜原粉 | 斑兰叶(香露兜叶)粉 | 羽衣甘蓝原粉(高膳食纤维) |
| 苦瓜原粉 | 西兰花原粉 | 综合果蔬粉 |

依托海南岛丰富的热带水果资源,采用的喷雾干燥技术,研发生产各种海南特色热带果蔬粉系列产品原料,是热带水果深加工行业领军企业。



企业实力 自有可控的水果基地1万多亩,统一规范的种植管理

权威认证 国家高新技术企业认证 | ISO9001国际质量管理 | ISO22000 食品安全管理 | BRC管理体系认证

市场营销 国内市场已建立长期稳定的客商几千家,国际市场远销美国、智利、日本、东南亚各国等

适用领域 食品饮料、烘焙、餐饮、冷饮、保健品等领域

椰子原料

椰浆

粉类

椰浆粉A101(脂肪40%)
椰浆粉A103(脂肪50%)
纯植物椰浆粉A105(脂肪40%)
纯植物椰浆粉A105(脂肪60%)
椰浆粉A106(脂肪60%)

烤椰子粉

椰子粉(冷溶椰子粉)

椰子粉(泰国香椰)

椰子粉(生椰乳粉)

NFC速冻浆类

速冻椰子原浆(椰浆)

速冻青椰原浆

速冻金椰原浆

椰子水

粉类

椰子水原粉
椰子水原粉(椰青)
椰子水原粉(泰国香椰)
椰子水原粉(提鲜)

NFC速冻浆类

速冻椰子水

速冻椰子水(椰青)

速冻椰子水(泰国香椰)

冷冻浓缩浆类

冷冻浓缩椰子水

冷冻浓缩椰子水(泰国香椰)

椰子油

粉类

椰子油粉(脂肪60%)

椰子油

初榨椰子油(MCT)

椰子纤维

椰子纤维粉(脂肪30%)

椰子蛋白

椰子蛋白粉

椰肉

速冻椰肉

椰蓉

其他产品

干姜蓉

烘干果皮

冷冻果皮

冷冻浓缩果蔬浆

冷冻浓缩蓝莓汁

冷冻浓缩树莓汁(覆盆子)

冷冻浓缩血橙汁

冷冻浓缩草莓汁

冷冻浓缩苹果汁

冷冻浓缩橄榄汁

冷冻浓缩生姜汁(小黄姜)

冷冻浓缩斑兰叶汁(香露兜叶)

冷冻浓缩西红柿/番茄浆

冷冻浓缩胡萝卜浆

冷冻浓缩樱桃浆(车厘子)

冷冻浓缩柚子汁(香柚)

冷冻浓缩番石榴汁
(红心芭乐/白心番石榴)

冷冻浓缩火龙果浆

冷冻浓缩荔枝汁

冷冻浓缩黄皮汁

冷冻浓缩余甘子汁(油柑)

冷冻浓缩玫瑰蜜瓜浆

冷冻浓缩柠檬汁

冷冻浓缩青梅汁

冷冻浓缩蔓越莓汁(蔓越橘)

冷冻浓缩针叶樱桃汁

冷冻浓缩香蕉浆

冷冻浓缩橙汁

冷冻浓缩柑橘汁(柑橘/沃柑)

冷冻浓缩菠萝汁

冷冻浓缩粉红菠萝汁

冷冻浓缩凤梨汁

冷冻浓缩青金桔汁(小青柠/青橘)

冷冻浓缩芒果浆

冷冻浓缩砂糖橘汁

冷冻浓缩杨梅汁

冷冻浓缩木瓜汁

冷冻浓缩百香果汁

NFC速冻果蔬原浆

速冻芒果原浆

速冻柠檬原浆(青柠檬/黄柠檬)

速冻香水柠檬原浆

速冻青金桔原浆(小青柠/青橘)

速冻木瓜原浆

速冻橙子原浆(福橙/柳橙/甜橙)

速冻香蕉原浆

速冻菠萝蜜原浆

速冻百香果原浆(西番莲)

速冻西瓜原浆

速冻凤梨原浆

速冻余甘子原浆(油甘子)

速冻柑橘原浆(蜜桔/沃柑)

速冻番石榴原浆
(红心芭乐/白心番石榴)

速冻荔枝原浆

速冻龙眼原浆

速冻黄皮原浆

速冻火龙果原浆

速冻玫瑰密瓜原浆

速冻人参果原浆

速冻杨梅原浆

速冻小黄姜原浆(生姜)

速冻胡萝卜原浆

速冻苦瓜原浆

速冻羽衣甘蓝原浆

速冻菠萝原浆

速冻粉红菠萝原浆

速冻樱桃原浆(车厘子)

速冻柚子原浆(香柚)

速冻针叶樱桃原浆

速冻橄榄原浆

速冻榴莲原浆

速冻蓝莓原浆

速冻树莓原浆(覆盆子)

速冻草莓原浆

速冻血橙原浆

速冻牛油果原浆

速冻苹果原浆

速冻砂糖桔原浆

速冻蔓越莓原浆(蔓越橘)

速冻西红柿原浆

速冻斑兰(香露兜)叶原浆

速冻南瓜原浆

传承中医药养生文化
弘扬诺丽果植物精华



灼其华, 以致用



本手册非商业宣传用途, 所有文字不用于产品功效作用依据。

根植中华大地
用心服务全球



海南华用生物工程有限公司
Hainan Huayuan Biological Engineering Co., Ltd.

电话 | TEL 0898 6697 2577

地址

海南省海口市琼山区红旗镇土桥墟道崇路46号



网址

www.huayongsw.com



微信公众号



阿里巴巴旗舰店
(用手机阿里巴巴扫码)