



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN XUẤT KHẨU BANACO (BANACO)

Năm 2026

Số điện thoại

(+84) 0961 183 018
(+84) 968 205 427

Email

info@banaco.com.vn

Địa chỉ

Khu 4 (Vĩnh Lại), xã Bản
Nguyên, tỉnh Phú Thọ,
Việt Nam

Website

<https://banaco.com.vn/>





Mục lục

Nội dung	Trang
Giới thiệu về Công Ty	3 – 7
Giới thiệu về Sản Phẩm	9 – 11
Giới thiệu về Quy trình Sản Xuất	13 – 15
Lợi ích sức khỏe	17 – 18
Tại sao chọn BANACO	19



VỀ CHÚNG TÔI

Giới thiệu chung

Được thành lập vào tháng 12 năm 2023 và có trụ sở chính tại tỉnh Phú Thọ, Việt Nam, BANACO chuyên sản xuất và xuất khẩu các sản phẩm nông nghiệp sấy khô chất lượng cao cùng các đặc sản địa phương, bao gồm trái cây sấy khô, hạt khô và các sản phẩm chế biến từ chuối.

Quy trình sản xuất của chúng tôi tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế về chất lượng và an toàn thực phẩm tại quốc gia: ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, GMP, Chứng nhận Doanh nghiệp đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, Chứng nhận Doanh nghiệp Khoa học Công nghệ, OCOP...; và quốc tế: FDA (Hoa Kỳ), FSSC, GACC (Trung Quốc)...

Thông qua sự hợp tác chặt chẽ với các hợp tác xã nông nghiệp địa phương, BANACO phát triển các chuỗi cung ứng bền vững nhằm nâng cao giá trị sản phẩm đồng thời hỗ trợ các cộng đồng nông dân.



Câu chuyện thương hiệu

Câu chuyện của chúng tôi bắt đầu từ những thập kỷ trước, khi ngành chế biến nông sản Việt Nam còn sơ khai. Trước năm 1990, trên cả nước chỉ tồn tại duy nhất một nhà máy xuất khẩu tại Phú Thọ, chế biến sản phẩm chuối sấy dẻo và tập trung xuất khẩu sang thị trường Liên Xô cũ. Đây chính là nền móng đầu tiên khơi gợi niềm đam mê với nông sản sạch trong tâm khảm của những người đặt nền móng cho BANACO sau này.

Sau khi Liên bang Xô Viết sụp đổ vào đầu những năm 90, đứng trước nguy cơ một nghề lâu đời bị mai một, mẹ của chúng tôi - bà Cao Thị Hồng - đã quyết tâm phục hồi lại ngành nghề truyền thống này. Trong giai đoạn khó khăn đó, bà vừa duy trì sản xuất để cung cấp cho thị trường nội địa, vừa thực hiện những chuyến xuất khẩu quy mô nhỏ. Bằng sự tận tảo và tình yêu thương, chính những mẻ chuối sấy ấy đã giúp bà tích cóp, nuôi dưỡng sáu anh em chúng tôi khôn lớn và trưởng thành.

Năm 2023, khi mẹ chúng tôi rời xa, bà đã để lại một di sản tinh thần vô giá cùng những công thức tâm huyết cả đời. Để tri ân và viết tiếp ước mơ của mẹ, chúng tôi quyết tâm kế thừa trọn vẹn những giá trị ấy, chính thức nâng tầm quy mô sản xuất thành **Công ty Cổ phần công nghệ chế biến xuất khẩu BANACO**.

Chúng tôi đã mạnh mẽ thực hiện công cuộc phục hồi và nâng tầm thương hiệu. Cho đến nay, nhãn hiệu của chúng tôi đã được bảo hộ và đăng ký tại hơn 40 quốc gia, bao gồm các thị trường trọng điểm như Nga, Anh, Mỹ, các nước Liên minh Châu Âu (EU), Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất (UAE), Trung Quốc, Hàn Quốc... Sản phẩm của chúng tôi đã tự hào chinh phục được những tiêu chuẩn khắt khe nhất tại các thị trường khó tính như Nga, Mỹ, Úc, Nhật Bản và EU, khẳng định giá trị của nông sản Việt trên bản đồ thế giới.



Những con số nổi bật

500+ ha

Đất chuyên canh trồng chuối và các loại dược liệu

~250 tấn

Tổng công suất sản xuất hàng tháng của chuối sấy khô và bột chuối đa ngũ cốc, chưa bao gồm các kế hoạch mở rộng sắp tới

1000+ ha

Tổng diện tích canh tác thông qua các quan hệ đối tác nông nghiệp chiến lược trên khắp Việt Nam

40+ nước

Thương hiệu đã được đăng ký trên toàn thế giới.

20,000 m²

Khu vực nhà xưởng hiện đại được trang bị hệ thống sấy tuần hoàn khép kín tiên tiến

7+ chứng chỉ

Các chứng chỉ được đăng ký ở cấp quốc tế và quốc gia. Ví dụ bao gồm: ISO 9001 | ISO 22000 | FDA | GMP | GACC | FSSC



Chứng chỉ



Giấy chứng nhận đăng ký FDA số **15414502776**, được cấp ngày 10 tháng 2 năm 2026, tuân thủ theo Đạo luật Chống Khủng bố Sinh học năm 2002 và Đạo luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm.



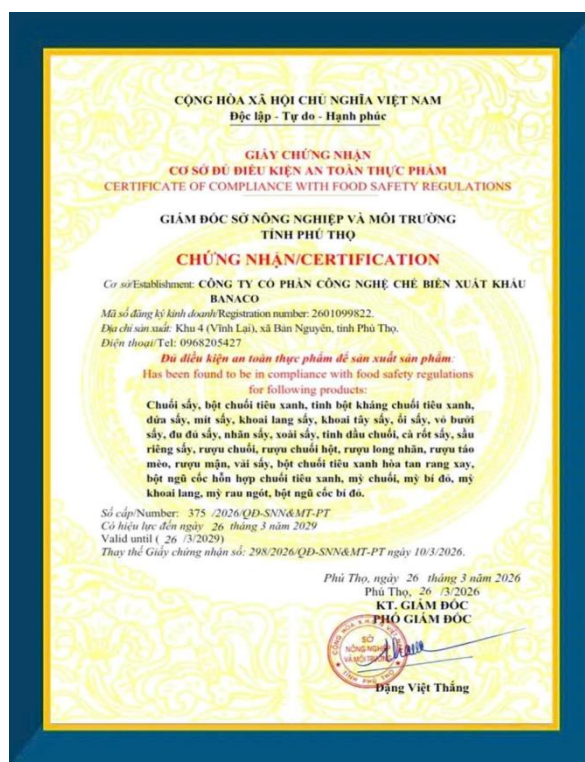
Chứng nhận Hệ thống Quản lý Chất lượng **ISO 9001:2015** cho phạm vi Sản xuất và Kinh doanh sản phẩm nông sản sấy khô, số đăng ký VICAS 022-QMS; số chứng nhận 240364.QMS.CN24, cấp ngày 16 tháng 4 năm 2024.



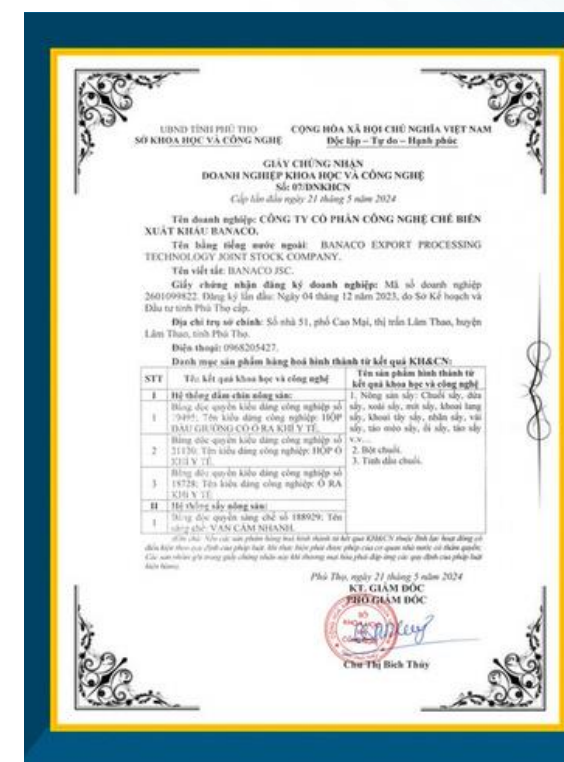
Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm **ISO 22000:2018** cho phạm vi Sản xuất và Kinh doanh chuỗi sấy khô (Mã Dịch vụ: CTV, FTL) Production and sales of dried bananas (Food code: CTV, FTL) số chứng nhận 240364.FMS.CN24, cấp ngày 16 tháng 4 năm 2024.



Chứng chỉ (tiếp)



Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 375/2026/QĐ-SNN&MT-PT, do Sở Nông nghiệp và Môi trường cấp ngày 26 tháng 3 năm 2026.



Chứng nhận Doanh nghiệp Khoa học và Công nghệ số 07/DNKHCN, cấp ngày 21 tháng 5 năm 2024, với 3 bằng độc quyền kiểu dáng công nghiệp số 19495, 21120 và 18728; cùng 1 bằng độc quyền sáng chế số 188929.



Mục lục

Nội dung	Trang
Giới thiệu về Công Ty	3 – 7
Giới thiệu về Sản Phẩm	9 – 11
Giới thiệu về Quy trình Sản Xuất	13 – 15
Lợi ích sức khỏe	17 – 18
Tại sao chọn BANACO	19



Nguồn nguyên liệu chuối

BANACO lấy nguyên liệu từ hai giống chuối chính: chuối tiêu xanh và chuối tiêu hồng. Các giống này được lựa chọn nhờ sự phù hợp với điều kiện canh tác tại địa phương và chất lượng ổn định.

Cả hai giống đều được trồng theo các tiêu chuẩn kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt, với mỗi lô hàng đều được đánh giá kỹ lưỡng dựa trên các tiêu chí lựa chọn nội bộ. Chỉ những quả chuối đáp ứng các tiêu chuẩn đã định mới được chọn, đảm bảo chất lượng ổn định và độ tin cậy cho quá trình chế biến tiếp theo.



Chuối tiêu hồng



Chuối tiêu xanh



Sản phẩm chuối sấy dẻo

- Chuối sấy khô của chúng tôi được làm từ 100% chuối nguyên quả, giữ nguyên hình dáng tự nhiên, độ dai và giá trị dinh dưỡng.
- Nguồn chuối của chúng tôi được chọn lọc kỹ lưỡng để đảm bảo chất lượng vượt trội và ổn định.

Giá trị dinh dưỡng ước tính (trên 100 g)

Năng lượng	295 kcal
Carbohydrate	70 g
Chất đạm	1.0 g
Chất béo	0.5 g
Chất xơ	3.5 g
Kali	1.85 g
Magie	113 mg
Mangan	0.75 mg
Vitamin B6	675 µg





Bột chuối tiêu xanh

- Bột chuối tiêu xanh của BANACO được làm từ 100% chuối tiêu xanh nguyên chất.
- Mỗi quả chuối đều được gọt vỏ, rửa sạch và sơ chế trước khi cắt lát và sấy khô nhẹ nhàng ở nhiệt độ thấp để giữ nguyên các chất dinh dưỡng. Sau đó, chuối khô được xay mịn thành bột chuối xanh cao cấp, giàu dinh dưỡng.

Giá trị dinh dưỡng ước tính (trên 100 g)

Năng lượng	352 kcal
Carbohydrate	85.3 g
Chất đạm	4.1 g
Chất béo	KPH
Natri	0.9 mg
Kali	1027 mg
Magie	126 mg
Canxi	41.7 mg
Vitamin B6	0.5 mg
Tinh bột kháng	24.9 g





Mục lục

Nội dung	Trang
Giới thiệu về Công Ty	3 – 7
Giới thiệu về Sản Phẩm	9 – 11
Giới thiệu về Quy trình Sản Xuất	13 – 15
Lợi ích sức khỏe	17 – 18
Tại sao chọn BANACO	19

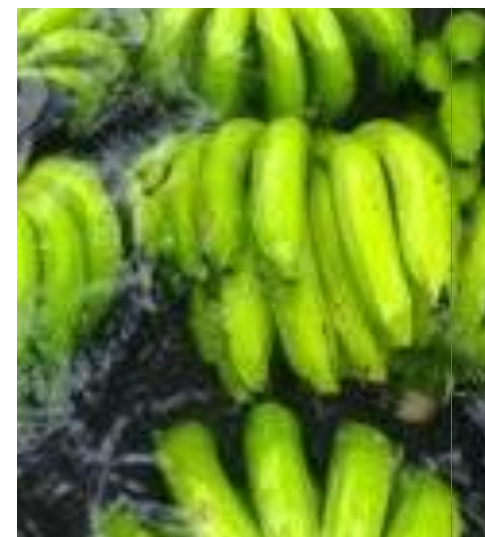


Quy trình sản xuất chuối sấy khô



1 Sàng lọc và phân loại

Chuối được kiểm tra và phân loại kỹ lưỡng, đánh giá độ chín, độ ngọt và độ mềm để đảm bảo chúng không bị chín quá hay hư hỏng.



2 Chuẩn bị

Sau khi phân loại, vỏ chuối được rửa sạch bằng nước rồi tách ra cẩn thận. Những quả chuối đã bóc vỏ sau đó được xếp lên khay, sẵn sàng cho quá trình sấy khô.



3 Sấy khô

Quá trình sấy được thực hiện theo 2 giai đoạn:
1. **Sấy lần đầu** ở nhiệt độ 30-50°C trong 20 giờ, sau đó tiến hành đánh giá độ ẩm.
2. **Sấy lần hai** ở nhiệt độ dưới 40°C trong 30 giờ, sau đó kiểm tra để đảm bảo độ dai và mềm vừa phải.



4 Đóng gói

Trước khi đóng gói, chuối sấy khô được bảo quản trong phòng lạnh để giữ nguyên chất lượng.
Sau đó, chuối được đóng gói bằng máy vào các hộp giấy, mỗi hộp chứa 200 gram sản phẩm thành phẩm.



MÔI TRƯỜNG SẤY VÀ THỜI GIAN

BANACO sử dụng **máy sấy thực phẩm chạy bằng năng lượng mặt trời**: Các máy sấy của chúng tôi được chế tạo từ thép không gỉ loại 304, đáp ứng các tiêu chuẩn về chế biến thực phẩm và tiêu chuẩn y tế.

Môi trường: Máy sấy thực phẩm cung cấp môi trường sấy có kiểm soát với nhiệt độ điều chỉnh từ 30-50°C, được cài đặt ở mức 40-50°C trong giai đoạn đầu và giảm xuống dưới 40°C trong giai đoạn thứ hai.

Thời gian: Toàn bộ quá trình sấy trong máy sấy thực phẩm mất khoảng 50 giờ.





Đóng gói

Sau khi sấy, chuối được đóng gói bằng **màng ghép composite từ Nhôm (AL) và Polyethylene Terephthalate (PET)**.

Các vật liệu này có khả năng bảo quản hương thơm và hương vị của sản phẩm rất tốt. Đồng thời, chúng có khả năng chống ăn mòn, chống thấm nước và chịu nhiệt vượt trội, giúp sản phẩm kéo dài thời hạn sử dụng.

Bao bì này cũng đảm bảo sự tiện lợi và dễ sử dụng cho người tiêu dùng.

Các gói sản phẩm sau đó được đóng vào hộp giấy, và cuối cùng được xếp vào thùng carton để thuận tiện cho việc vận chuyển. Tất cả các vật liệu bao bì đều đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng tại Việt Nam cũng như trên thế giới. Ngoài ra, màng ghép từ Nhôm và PET có thể tái chế, **góp phần bảo vệ môi trường và phát triển bền vững**.





Mục lục

Nội dung	Trang
Giới thiệu về Công Ty	3 – 7
Giới thiệu về Sản Phẩm	9 – 11
Giới thiệu về Quy trình Sản Xuất	13 – 15
Lợi ích sức khỏe	17 – 18
Tại sao chọn BANACO	19



Lợi ích sức khỏe

Chuối là một nguồn dinh dưỡng dồi dào, cung cấp các vitamin và khoáng chất thiết yếu giúp hỗ trợ tiêu hóa, bảo vệ sức khỏe tim mạch, duy trì năng lượng và nâng cao sức khỏe tổng thể.

➤ Có thể hỗ trợ sức khỏe hệ tiêu hóa

Chứa nhiều chất xơ, chuối giúp duy trì hệ tiêu hóa khỏe mạnh và cải thiện quá trình tiêu hóa. Ăn chuối đều đặn có thể giúp duy trì thói quen đi tiêu đều đặn và cân bằng hệ tiêu hóa nói chung.

➤ Có thể giúp cải thiện chức năng tim

Chứa nhiều kali, chuối giúp điều hòa nhịp tim và duy trì huyết áp ở mức ổn định. Khoáng chất này đóng vai trò quan trọng đối với sức khỏe tim mạch.

➤ Có thể giúp giảm chứng ợ nóng

Chuối có thể giúp trung hòa axit dạ dày, mang lại cảm giác dễ chịu tự nhiên cho những người bị ợ chua.

➤ Có thể cung cấp năng lượng hàng ngày

Đường tự nhiên và carbohydrate có trong chuối giúp tăng cường năng lượng nhanh chóng và hiệu quả, chống mệt mỏi và tăng cường sức chịu đựng, khiến chúng trở thành lựa chọn ăn nhẹ lý tưởng để duy trì sức sống suốt cả ngày.

➤ Có thể giúp giảm căng thẳng

Chuối chứa các hợp chất như dopamine và serotonin, chất dẫn truyền thần kinh được biết đến với vai trò thúc đẩy sự thư giãn và cải thiện tâm trạng. Kết hợp chuối vào chế độ ăn uống có thể giúp giảm bớt căng thẳng và thúc đẩy cảm xúc hạnh phúc một cách tự nhiên.



Lợi ích sức khỏe (Tiếp)

Chuối xanh cũng rất giàu tinh bột kháng, một chất đã được nghiên cứu trong các thử nghiệm lâm sàng dài hạn về vai trò tiềm năng của nó trong việc hỗ trợ sức khỏe tiêu hóa và giảm nguy cơ ung thư.

Nghiên cứu khoa học

- Theo các chuyên gia tại Đại học Newcastle (Úc) và Đại học Leeds (Vương Quốc Anh), một nghiên cứu được công bố trên tạp chí *Cancer Prevention Research* của Hiệp hội nghiên cứu Ung thư Hoa kỳ (AACR) do Giáo sư John Mathers – chuyên gia Dinh dưỡng con người tại Đại học Newcastle thực hiện cho thấy việc bổ sung tinh bột kháng trong chế độ ăn có thể giúp giảm hơn 60% nguy cơ mắc một số bệnh ung thư ở phần tiêu hóa trên.
- Đây là nhóm bệnh vốn rất khó phát hiện và chẩn đoán sớm, bao gồm: Ung thư thực quản, Ung thư dạ dày, Ung thư đường mật, Ung thư tuyến tụy và tá tràng.

Tại sao Chuối xanh lại có chức năng này?

- Kết quả nghiên cứu cho thấy tinh bột kháng có trong chuối tiêu xanh (Resistant Starch). Khác với các loại carbohydrate thông thường, tinh bột kháng không bị phân hủy ở ruột non. Thay vào đó:
 - **Lên men tại ruột già:** Nó trở thành "thức ăn" quý giá để nuôi dưỡng các lợi khuẩn đường ruột.
 - **Bảo vệ DNA:** Quá trình này giúp làm giảm lượng axit mật trong ruột – tác nhân chính gây tổn thương DNA và dẫn đến hình thành tế bào ung thư



Mục lục

Nội dung	Trang
Giới thiệu về Công Ty	3 – 7
Giới thiệu về Sản Phẩm	9 – 11
Giới thiệu về Quy trình Sản Xuất	13 – 15
Lợi ích sức khỏe	17 – 18
Tại sao chọn BANACO	19



Tại sao chọn BANACO

BANACO kết hợp **nguồn nguyên liệu cao cấp** từ các vùng trồng chuối năng suất cao với **công nghệ chế biến tiên tiến** nhằm mang đến chất lượng ổn định, đạt tiêu chuẩn xuất khẩu. **Hệ thống sấy và nghiên hiện đại** giúp giữ trọn hương vị tự nhiên, kết cấu và giá trị dinh dưỡng của sản phẩm. Chúng tôi **cam kết đảm bảo độ tin cậy, khả năng mở rộng và giá trị hợp tác lâu dài.**

Ba phương châm sản xuất của chúng tôi

1 Nguyên liệu sạch

Nguyên liệu được thu mua từ các vùng nguyên liệu được tuyển chọn kỹ lưỡng, đảm bảo nguồn nguyên liệu cao cấp và chất lượng ổn định ngay từ đầu.

2 Sản phẩm ngon

Công nghệ sấy và chế biến tiên tiến giúp giữ trọn hương vị tự nhiên, kết cấu và giá trị dinh dưỡng trong từng sản phẩm.

3 Đồng hành cùng người nông dân

Dựa trên những mối quan hệ hợp tác lâu dài, chúng tôi hợp tác chặt chẽ với các nông dân địa phương để đảm bảo nguồn cung ứng bền vững và cùng nhau phát triển.



Xin trân trọng

cảm ơn Quý Khách!

Liên hệ với chúng tôi:

Số điện thoại

(+84) 0961 183 018
(+84) 968 205 427

Email

info@banaco.com.vn

Địa chỉ

Khu 4 (Vĩnh Lại), xã Bản
Nguyễn, tỉnh Phú Thọ,
Việt Nam

Website

<https://banaco.com.vn/>