Shymkentmay

公司信息

成立时间:
1942年

总部:
哈萨克斯坦共和国，奇姆肯特

主要市场:
哈萨克斯坦共和国，奇姆肯特

营业额:
-

产量:
1000 吨/天 棉籽

网址:
www.Donya.kz

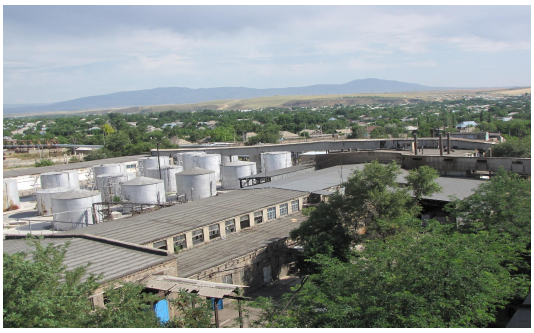
联系人:
Nelli Kim
电子邮件:
sbit6@donya.kz

该公司的历史可以追溯到1942年，当时Chimkent油脂厂开业并投产。1993年，Shymkentmay股份有限公司作为Chimkent油脂厂的一部分成立。在短短20年的运行中，该厂已全面恢复了生产能力，而且超过了以往的性能。截至今天，Shymkentmay股份有限公司是哈萨克斯坦共和国油脂工业的最大代表。这家工厂采用无废料技术。 Shymkentmay JSC的核心业务是：植物油和油籽粕生产，以及洗衣皂生产。成千上万的哈萨克斯坦公民欣赏Shymkentmay股份有限公司的产品，并且总是购买产品。
获奖名单：
2003年食品博览会。2003年哈萨克斯坦市场上最好的产品。
2005年食品博览会第11届国际食品展。
《2008年斯塔尔廷观众奖》。
“消费品制成品”提名。Shymkent 2003。
2005年第二届“年度最佳产品奖”。
2008年最佳国内出口商。
RK总统致谢
ISO 22000:2005证书
ISO 50001:2011证书
2015年度SKR最佳企业出口商第四届
2014中亚贸易论坛（美国国际开发署）
2016年度劳动保护领域最佳企业

公司图片

公司概览

生产线



产品信息-1:

现有品牌:

现有市场:
哈萨克斯坦

目标消费者群体:

年龄段 ( )

收入情况 ( )

地域特征 ( )

销售渠道 :

( )酒店 (+)超市

(+)菜市场(+)餐厅

( )经销商 ( )其他 _____

纯B2B销售情况

目标销售群体:

客户部门/产品 ( )

客户类型 ( )

地域特征 ( )

其他 :

产品 1 - 棉油

- 指导价: 1升 - 0.96, 3升 - 2.88, 5升 - 4.8
- 包装尺寸: 长/宽/高: 1升 - 400/240/283, 3升 - 258/258/325, 5升 - 483/161/336（毫米）
- 保质期: 12 个月

特点和优点

棉籽油的优点在烹饪中是众所周知的。产品迅速滴入加热的棉籽油中，有酥脆的烤外壳。热油立即“凝固”在表面而不渗透，因此菜肴是如此精致美味。

这种油非常适合油炸和炖。棉籽油中不 饱和脂肪酸含量高（40%以上）是其皮肤病学的外在价 值基础。不饱和脂肪酸在皮肤细胞代谢过程中起着重要作用，改善其 结构，促进屏障功能。

CENTER FOR TRADE POLICY DEVELOPMENT

产品 1 – 棉油

商品图片#1

商品图片#2

商品图片#3

商品图片#4

商品图片#5

商品图片#6

产品信息-2:

现有品牌:

现有市场:
哈萨克斯坦

目标消费者群体:

年龄段 ( )

收入情况 ( )

地域特征 ( )

销售渠道 :

( )酒店 (+)超市

(+)菜市场(+)餐厅

( )经销商 ( )其他 _____

纯B2B销售情况

目标销售群体:

客户部门/产品 ( )

客户类型 ( )

地域特征 ( )

其他 :

产品 2 - 葵花油

- 指导价: 1升 - 0.96, 3升 - 2.88, 5升 - 4.8
- 包装尺寸: 长/宽/高: 1升 - 400/240/283, 3升 - 258/258/325, 5升 - 483/161/336 (毫米)
- 保质期: 12 个月

特点和优点

向日葵精制油经过了多年精益提纯技术，含有饱和和不饱和脂肪酸，主要为维生素D，还有维生素E和A。适用于各种保存、油炸和炖肉、鱼、蔬菜，用于深度干燥和腌制、调味沙拉，以及生产婴儿食品和膳食食品。高质量向日葵油不燃烧，不起泡，而且不形成致癌物。

公司过往业绩和成就（+在中国市场的经验）

无

产品 2 – 葵花油

商品图片#1

商品图片#2

商品图片#3

产品信息-3:

现有品牌:

现有市场:
哈萨克斯坦

目标消费者群体:

年龄段 ( )
收入情况 ( )
地域特征 ( )
销售渠道:
( )酒店 ()超市
(+)菜市场()餐厅
( )经销商 ( )其他 _____

纯B2B销售情况

目标销售群体:

客户部门/产品 ( )

客户类型 ( )
地域特征 ( )
其他:

产品 3 - 大豆油

- 指导价: 800美元/吨
- 包装尺寸: 未包装
- 保质期: 4 个月

特点和优点

大豆油是一种能量(热量)集中、易消化、含有必需脂肪酸、维生素E和大量多不饱和脂肪酸。

必需脂肪酸-亚油酸和α-亚麻酸-不能在人体内合成，必须随食物供应。一汤匙大豆油(14g)为健康儿童或成人提供每日必需脂肪酸的需求量。
大豆油也是欧米茄-3脂肪酸的来源酸。这些脂肪酸在细胞膜的构建(营养和氧气的完美交换和毒素的清除)中起着重要作用，尤其是对心血管系统的健康，它们是重要的组织激素(二十烷酸)的初步步骤，它控制组织和细胞中的重要过程。

公司所获荣誉(包括在中国市场经验)

产品 3 – 大豆油