



PRESERVED FOOD SPECIALTY CO., LTD.

**ONE STOP SERVICE
DEHYDRATED BUSINESS**

www.preservefood.net



Company Profile

- **Name :** PRESERVED FOOD SPECIALTY CO., LTD.
- **Established :** March 1994 and started the production in 1995
- **Capital :** THB 120,900,000
- **Business :**
 1. Freeze Dry Product : Seafood, Meat, Fruit, Vegetable and Soup
 2. Spray Dry Product : Dairy and Non-Dairy Creamer
 3. Air Dry Product : Seafood, Meat, Fruit and Vegetable
 4. Drum Dry Product : Fruit and Vegetable
 5. Frozen Product : Fruit, Vegetable and Meat
 6. Extraction Product : Herb, Tea, Coffee and Soup
- **Scales of Facilities :**
 1. PFS 1, Land 75,544 m² and Building Area 23,460 m²
 2. PFS 2, Land 17,161 m²
- **Location :**
 1. PFS Office : 68/76-77 Rama 2 Road, Jomthong, Bangkok 10150 Thailand
Tel : (662) 476-6901, (662) 477-1045
Fax : (662) 476-6903
 2. PFS Factory Branch 1 : 77 Moo 6, Rama 2 Road, Khok-Kham, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000 Thailand
Tel : (6634) 812-457, (6634) 110-555, (6634) 110-565, (6634) 110-566
Fax : (6634) 812-459
 3. PFS Factory Branch 2 : 213 Moo 2, Khilek, Maerim, Chiangmai 50180 Thailand
Tel : (6653) 372-991, (6653) 372-992
Fax : (6653) 372-993
- **Visit Us :**
www.preservefood.net
www.facebook.com/CoffeeDreamyTH
www.facebook.com/FoodiesBarShop
www.facebook.com/ThaichefFood
- **Email :** preserve@preservefood.net

Business Introduction

Preserved Food Specialty Co, Ltd. or PFS is a manufacturer of dry food. We are equipped with high technology production line for Freeze Dry, Spray Dry, Air Dry, Drum Dry, Frozen and Extraction Products for both industrial and consumer used.

All products are included with all kinds of seafood, meat, fruit, vegetable and herb to supply for our customers in many countries.

PFS also has our own farm and factory in Chiangmai in order to serve us several kinds of fresh and frozen raw material to use in our production which can be controlled the quality, insecticide, quantity and others. These can be insured the quality and capacity for the production which can meet the customers' standard.

PFS has been a trust worthy supplier for many of the leading companies in many businesses both in Thailand and other countries around the world.

บริษัท พรีเมิร์ฟ ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด หรือ PFS เป็นบริษัทผู้ผลิตอาหารอบแห้ง ซึ่งได้นำเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงมาใช้ในการกระบวนการผลิตสินค้า อันได้แก่ ฟรีสดราย (การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง) สเปรย์ดราย (การทำแห้งแบบพ่นฝอย) แอร์ดราย (การทำแห้งแบบใช้ลมร้อน) ทรัมดราย (การทำแห้งแบบลูกกลิ้งร้อน) โฟรเซน (การแช่เยือกแข็ง) และการสกัดเข้มข้น สำหรับขายให้กับลูกค้ากลุ่มอุตสาหกรรม และผู้บริโภคโดยตรง

บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้หลากหลายประเภท ทั้งอาหารทะเล เนื้อสัตว์ พัก พืช และสมุนไพร โดยจำหน่ายให้กับลูกค้าทั่วโลก

นอกจากนี้ เรายังมีฟาร์มและโรงงานผลิตที่เชียงใหม่ เพื่อเป็นต้นทางในการคัดสรร จัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ควบคุมสารเคมี และรองรับปริมาณการสั่งซื้อได้เพียงพอ โดยการแปรรูปเป็นสินค้าแช่เยือกแข็งเพื่อเตรียมส่งให้กับสายการผลิต ทำให้ลูกค้าได้รับสินค้าตรงความต้องการมากที่สุด จึงทำให้บริษัทเป็นที่ไว้วางใจ เชื่อใจในการผลิตสินค้าให้กับลูกค้าหลากหลายประเทศทั่วโลก



Vision

“Be a leader in dehydrated food with the quality conforming to global standard and advanced technology to meet the consumers’ need for good quality of life”.

วิสัยทัศน์

“เป็นผู้นำด้านผลิตภัณฑ์อาหารแห้งที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานสากลด้วยเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูง เพื่อตอบสนองผู้บริโภคให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี”



Mission

1. Strive to deliver quality and safe products on time, meet customer needs, and ensure continued development.
2. Continuously increase the production capacity and improve energy management by adopting and getting the most out of highly effective and advanced technologies, while maintaining cost competitiveness.
3. Focus on enhancing personnel's ability and competency, creating professional and personal development opportunities for the bright future of employees at all levels, and ensuring workplace safety and happiness.
4. Research and develop innovative products under our own brand for further business expansion and establish marketing network to directly engage consumers.
5. Establish network between the company, suppliers and customers with honesty for business growth and building sustainable relationship together.
6. Raise awareness and responsibilities towards society, natural resources and environment in all of our activities.



พันธกิจ

1. มุ่งมั่นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ส่งมอบตรงเวลา ตอบสนองความต้องการของลูกค้า และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
2. เพิ่มศักยภาพการผลิตและบูรณาการการจัดการพลังงานอย่างต่อเนื่อง โดยนำเทคโนโลยีที่ทันสมัย และมีประสิทธิภาพสูง มาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมีต้นทุนที่สามารถแข่งขันได้
3. มุ่งเน้นการเพิ่มศักยภาพและยกระดับขีดความสามารถของบุคลากร สร้างโอกาสในการพัฒนาการทำงานและพัฒนาตนเอง เพื่ออนาคตที่ดีของพนักงานทุกระดับ รวมทั้งมีความปลอดภัยในการทำงาน และมีความสุขในการทำงาน
4. ดำเนินการด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นนวัตกรรมใหม่ ภายใต้แบรนด์ของบริษัทฯ เพื่อขยายธุรกิจในอนาคต โดยมีการสร้างเครือข่ายทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภคโดยตรง
5. สร้างเครือข่ายในการทำงานระหว่างบริษัทฯ คู่ค้า และลูกค้าด้วยความซื่อสัตย์ เพื่อการเติบโตทางธุรกิจ และสร้างความสัมพันธ์ที่ยั่งยืนร่วมกัน
6. ตระหนักถึงความสำคัญ และมีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสังคม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในทุกๆ กิจกรรมของบริษัทฯ

2017

Leader in Turnkey Dehydrated Food Processing :

We have always ensured continued development and improvement, workplace safety, zero accident, energy efficiency, manufacture of eco-friendly products and development of professional personnel. That's why we are recognized by customers around the world.



2016

Launched Brand New "Coffee Dreamy"

with 0% cholesterol in a more modern package and added the "extraction" line for future product development.



2014

Production of Consumer Goods under Our Brands

"Thai Chef" for instant porridge and soup and "Tasty Top" for dried fruit. Our freeze dried product sales have been increasing continuously. Thus, we have expanded our facilities by establishing the "Seafood Processing Plant" for more effective production and better quality of pre-production raw material management.



2012

As a fire incident of Spray Dry Building 2 and 3, we rebuilt them and resumed production in early 2013. We also took this opportunity to build additional warehouses.



2011

Built "Spray Dry Building 3" to support the production of "Coffee Dreamy" due to increasing sales and constantly increasing orders of non-dairy creamer in Thailand and overseas.



2007

Many customers response to spray dried products led to the opening of "Spray Dry Building 2" to support increasing orders.



2006

Expanded Warehouse and Cold Storage for more raw materials and goods. Including the "Quality Assurance and Accreditation Building" and the laboratories to support the product quality.



2004

Established New Dehydrated Food Processing Plant, "Drum Dry Building" and the "Freeze Dry Building 2" for meat processing to seize more business opportunities and extend industrial product.



2002

Started Producing Products under Our Own Brand: "Coffee Dreamy" Non-Dairy Creamer and was the first brand in Thailand that offers non-dairy creamer in 1 kg. package.



1999

Based on the idea of "Diverse Business", we expanded our business by adopting the "Spray Drying" technology to manufacture a new product, non-dairy creamer, milk replacer which are widely used in beverage and bakery industry.



1995

Opened "Freeze Dry Building 1" for Seafood production, firstly exported to Japan followed by other countries around the world in a few years.



1994

Preserved Food Specialty Co., Ltd., Mr. Worapars Mahattanobol, a founder and managing director has aimed to conduct the business from the fertility of domestic resources including fishery, livestock, crops and palm oil as processing and exporting these resources would gain generate income for Thai people. We have adopted cutting-edge technologies to ensure products' quality and benefits for Thai and foreign consumers around the world.



Freeze Dry Product

Freeze Drying is a rehydration process. The product is frozen then surrounding pressure is reduced to induce ice crystals in the product sublime into vapor. For this reason, no damage to the structure of the product is found as it occurs in other high-temperature drying processes.

Freeze dried products can be rehydrated rapidly in the water. It also maintains appearance, color, taste, texture, and nutritional value as close to authentic fresh product.

กระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (ฟรีสตราย) เป็นกรรมวิธีหนึ่งในการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์จะถูกนำไปแช่เยือกแข็ง จากนั้นจึงทำการลดความดันลง ทำให้ฟลักน้ำแข็งในผลิตภัณฑ์ระเหิดเป็นไอ ด้วยเหตุนี้จึงไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อโครงสร้างผลิตภัณฑ์ดังที่พบในการทำแห้งรูปแบบอื่นที่ใช้ความร้อนสูง

ผลิตภัณฑ์ฟรีสตรายสามารถคืนรูปในน้ำได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังคงรักษารูปร่าง สี รสชาติ เนื้อสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการได้ใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์สดก่อนทำแห้งมากที่สุด



Shrimp



Squid



Imitation Crab Stick



Chicken



Sweet Corn



Pumpkin

Spray Dry Product

Spray drying is a method of producing a dry powder from liquid. The liquid is pumped to the atomizing device which is located on the top of the drying chamber. When the atomized droplets meet the hot air, the evaporation takes place rapidly. Meanwhile, dried product falls to the bottom. Spray dried products can be instantly dissolve. Moreover, it also rarely loses its nutritional value due to short drying time.

กระบวนการทำแห้งแบบพ่นฝอย (สเปรย์ดราย) เป็นกรรมวิธีที่ใช้ในการทำแห้งผลิตภัณฑ์ผงจากของเหลว โดยของเหลวจะถูกลำเลียงสู่ตัวทำละออง ซึ่งติดตั้งอยู่ที่ด้านบนของห้องอบแห้ง ละอองของเหลวเมื่อสัมผัสกับกระแสลมร้อนในห้องอบแห้งจะเกิดการระเหิดอย่างรวดเร็วกลายเป็นผงละเอียดตกลงสู่ด้านล่าง ผลิตภัณฑ์สเปรย์ดรายสามารถละลายน้ำได้ทันที นอกจากนี้ยังไม่สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการมากนัก เนื่องจากการสัมผัสความร้อนเป็นเวลานาน



Non-Dairy Creamer



Milk Powder



Whipped Cream Powder



Coconut Milk Powder



HVP Powder



Soy Sauce Powder

Air Dry Product

Air Drying is a traditional drying process that uses hot air to remove the moisture from product. It is one of the most popular food preservation method as it maintains unique texture and flavor with less complicated drying process and lower cost.

กระบวนการอบแห้งแบบลมร้อน (แอร์ดราย) เป็นกรรมวิธีการทำแห้งแบบดั้งเดิมที่ใช้ลมร้อน เพื่อให้น้ำระเหยออกจากผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นหนึ่งในวิธีการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เนื่องจากมีเนื้อสัมผัสและกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ และมีขั้นตอนการอบแห้งที่ไม่ซับซ้อนและต้นทุนต่ำ



Dried Cabbage



Dried Spring Onion



Dried Carrot



Garlic Powder



Shiitake Powder

Drum Dry Product

Drum Drying is a method of producing dry flakes or powder from slurry. The slurry is applied in a thin film on the outside surface of heated rotating-drum. Consequently, product is dried immediately then product will be scrapped off from the drum. The final dry products are typically in the form of flakes which can be further ground into powder.

Dried powder obtained from drum drying process is easily dissolved in water as spray dried product but still retains edible fiber. Therefore, drum drying process is suitable for functional or healthy food that requires remaining texture and fiber after dissolved. This technology is applied to produce powder from fruits, vegetables and seasonings such as cereals and whole grain drinks.

กระบวนการอบแห้งด้วยลูกกลิ้งร้อน (ดรัมดราย) เป็นกรรมวิธีที่ใช้ในการทำแห้งผลิตภัณฑ์เกล็ดหรือผงจากของเหลวข้น โดยของเหลวข้นถูกแปรรูปให้เป็นแผ่นฟิล์มบางๆ บนลูกกลิ้งร้อนที่มีการหมุนอย่างต่อเนื่อง ทำให้ผลิตภัณฑ์แห้งในทันที หลังจากนั้นผลิตภัณฑ์จะถูกขูดออกจากผิวลูกกลิ้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีลักษณะเป็นเกล็ดซึ่งสามารถนำไปบดต่อเป็นผงได้

ผลิตภัณฑ์ผงที่ได้จากการอบแห้งด้วยกรรมวิธีนี้ สามารถละลายน้ำได้เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ผงที่ได้จากกรรมวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอย แต่กว่ายังคงไว้ซึ่งเส้นใยอาหาร ดังนั้นกระบวนการอบแห้งด้วยลูกกลิ้งร้อนจึงเหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเสริมสุขภาพที่ต้องการคงเนื้อสัมผัสและเส้นใยหลังละลาย เทคโนโลยีนี้จึงใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ผงจากผลไม้ พืช และเครื่องปรุงรส เช่น เครื่องดื่มจากธัญพืช และธัญพืชไม่ขัดสี



Sweet Corn Powder



Pumpkin Powder



Potato Powder



Sweet Potato Powder



Banana Powder

Frozen Product

Individual Quick Freezing (IQF) is a rapid freezing process that controls under a very low temperature condition of -30°C to -40°C . With the extremely short freezing time, the fine ice crystals form which causes only negligible structural damage to product and reduces the tendency for product to stick together in the package.

กระบวนการแช่เยือกแข็ง (IQF) เป็นกรรมวิธีการแช่เยือกแข็งซึ่งควบคุมภายใต้สภาวะอุณหภูมิต่ำ -30°C ถึง -40°C ทำให้การแช่เยือกแข็งเป็นไปอย่างรวดเร็ว ผลึกน้ำแข็งมีขนาดเล็ก โครงสร้างผลิตภัณฑ์จึงไม่ถูกทำลายมากนัก และยังทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ติดกันเป็นก้อน



Mango



Pineapple



Sweet Corn



Red Beans



Job's Tears

Extraction Product

Extraction Product is come from two processes: extraction, separation of a desired substance from material and evaporation, evaporation under vacuum to achieve the standard concentration. With the high quality machine, we can extract the product by maintaining typical taste and nutritional value. We can supply the extract product to be further processed such as Spray Drying and Freeze Drying.

กระบวนการสกัดเข้มข้น มาจากสองกระบวนการ ได้แก่ การสกัด คือการแยกสารที่ต้องการออกมาจากวัตถุดิบ และการระเหยภายใต้สภาวะสุญญากาศเพื่อให้ได้ความเข้มข้นตามมาตรฐาน ด้วยเครื่องจักรที่ได้มาตรฐาน เราจึงสามารถสกัดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคงรสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการได้ดี อีกทั้งยังเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ โดยนำผลิตภัณฑ์ที่สกัดเข้มข้นไปผลิตในรูปแบบอื่นๆ อย่างต่อเนื่องได้ เช่น การนำไปสเปรย์ดราย และฟรีสดราย เป็นต้น



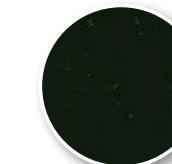
Concentrated Chicken Soup



Concentrated Duck Soup



Concentrated Pork Soup



Green Tea Extract

Instant and Ready to Eat Food and Beverage

As a life style of the city has been changed in the past years, we consider and develop the new product to match the new era consumption. They are looking for something which can serve their need as fast, easy and convenience. Moreover, the trend of health conscious is getting more necessary in these days.

We get an idea of the Instant healthy food and snack to serve the consumers as instant porridge, soup and curry, including healthy snack as freeze dried fruit.

ด้วยวิถีการดำเนินชีวิตในสังคมปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงเข้าสู่ยุคแห่งการแข่งขัน เร่งรีบ และต้องการความสะดวกสบาย บริษัทจึงสรรสร้างสินค้าใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของคนเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปอีกทั้ง ความตระหนักเรื่องสุขภาพที่มีมากขึ้นด้วยเช่นกัน

บริษัทจึงได้แนวคิดในการพัฒนาสินค้าใหม่ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการของสังคมยุคใหม่ โดยพัฒนาอาหารทั้งสำเร็จรูป และขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ อาทิเช่น ข้าวต้มทั้งสำเร็จรูป, ซุปและแกงทั้งสำเร็จรูป รวมถึงผลไม้ฟรอสตราย ออกสู่ตลาดเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งให้กับผู้บริโภค



Quality Standard

We realize the importance of food safety, product safety as well as consumer awareness on health. Our company is committed to improve food safety standard and process control system, ISO 9001, FSSC 22000, HACCP and GMP. Moreover, we follow legal requirement and food safety as well.

Company's policy is to control food safety from upstream to downstream. Our own upstream sources are flexible, clearly identified and high standard. On production process, we control hygiene on every relevant factors from personal hygiene, working environment to equipment. We introduce many high technologies and innovative machines that response to global standard.

Both raw material and finished product are checked for chemical, microbial pathogens as well as transmission. Our operating room is verified by external standard ISO/IEC 17025 to ensure the best standard and maximum food safety to consumer.

บริษัทฯ เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตขึ้น และตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นอย่างยิ่ง จึงมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนา โดยดำเนินการควบคุมของระบบมาตรฐาน และข้อกำหนดกฎหมายของประเทศต่างๆ

โดยนโยบายของบริษัทฯ ในการควบคุมความปลอดภัยนั้น เรายึดหลักการควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบเริ่มต้น และแหล่งที่มา ซึ่งสามารถสอบกลับและชี้บ่งได้อย่างชัดเจน ในกระบวนการผลิตยังมีการควบคุมด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด พร้อมทั้งมีอุปกรณ์เครื่องมือและเครื่องจักรที่ทันสมัย ทั้งเครื่องตรวจจับโลหะ และเครื่อง X-Ray ในการตรวจสอบสิ่งปลอมปนในผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีการตรวจสอบโดยห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยทั้งทางด้านเคมี และทางด้านจุลินทรีย์ก่อโรครวมทั้งมีการส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปทดสอบด้วยห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับมาตรฐาน เพื่อเป็นการประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยสูงสุดแก่ลูกค้าและผู้บริโภค





Affiliated Company บริษัทในเครือ

1

Premier Food and Machinery Co., Ltd.

An affiliated company imports and distributes flavoring agents and dyes for food industry, packing machines from Japan, portable spotlights, ozone generators, dehumidifiers, humidifiers and portable air-conditioners.

บริษัท พรีเมียร์ ฟู้ด แอนด์ แมชชีนเนอร์รี่ จำกัด

บริษัทในเครือ นำเข้าและจัดจำหน่ายเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมไปถึงเครื่องแพกที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น ไลฟสนามสองสว่างเคลื่อนที่ เครื่องไอเซน เครื่องลดความชื้น เครื่องเพิ่มความชื้น และเครื่องปรับอากาศเคลื่อนที่



2

Thai Progress Packaging Co., Ltd.

An affiliated company designs and manufactures standardized quality plastic packaging. The company also manufactures vacuum formed PP and PET plastic sheets and packaging, e.g. trays, cups and cup lids.

บริษัท ไทยโปรเกรส แพคเกจจิ้ง จำกัด

บริษัทในเครือ ออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ผลิตแผ่นพลาสติกและบรรจุภัณฑ์พลาสติกขึ้นรูป ระบบสุญญากาศ ชนิด PP และ PET ได้แก่ ถาดอาหาร ถ้วยน้ำดื่ม และฝาถ้วย ฯลฯ



3

Preserve Agro Products Co., Ltd.

Located in Maerim, Chiangmai, this affiliated company manufactures and distributes fresh and frozen vegetables and fruits for customers and for us. The company is the source of good quality, fresh and chemical and pesticide-free raw materials for our dehydrated food.

บริษัท พรีเมิร์ฟ อะโกร โปรดักส์ จำกัด

บริษัทในเครือ ตั้งอยู่อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ ผลิตและจัดจำหน่ายวัตถุดิบผัก ผลไม้ ทั้งสดและแช่แข็ง เพื่อส่งออกไปลูกค้า และยังผลิตเพื่อเป็นวัตถุดิบส่งให้กับบริษัท พรีเมิร์ฟ ฟู้ด สปเชียลตี้ จำกัด จึงเป็นต้นน้ำในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี สดใหม่ และควบคุมสารเคมี ยาฆ่าแมลง เพื่อนำมาแปรรูปเป็นอาหารอบแห้งแบบครบวงจร





PRESERVED FOOD SPECIALTY CO., LTD.

OFFICE : 68/76-77 RAMA 2 ROAD, JOMTHONG, BANGKOK 10150

TEL : (662) 476-6901 FAX : (662) 476-6903

FACTORY : 77 MOO 6 RAMA 2 ROAD, KHOK-KHAM, MUEANG SAMUT SAKHON, SAMUT SAKHON 74000

TEL : (6634) 110-555 FAX : (6634) 812-459