



1. Company Profile

TAIWAN GROWING TEA MANUFACTORY was established by our Growing group subsidiary in 1983. Production place is located in middle part of Taiwan, Nantou County, which has the largest tea garden area and the highest output in Taiwan. Our group have spent nearly 35 years from tea demonstration zone by organic fertilizer to a self-supporting tea factory. Refine the sincerity of the bright golden spring soup provides customers with reliable products and services.

Follow international food safety and national food hygiene standards, and international religious food safety, the tea factory has obtained ISO22000, HACCP, SGS, Halal HALAL and other international food safety certifications, bringing more protection to consumers, and it is also the leader of commercial tea factories. Committed to continuous innovation with the highest standard of quality control, expect to bring consumers the best quality products and the most intimate services.



3. Eat Safety



 \blacktriangle Tea plantation application plan form

第一次遊蘭(採收)					
品牌 品名				防治對象	
嘉泰 納乃得 500g	1	900	21 天	小綠葉蟬	
台聯 氟芬隆 5000		2000	15 天	拖萊蝦類	
住友 克熱淨 250	1	1500	21 天	赤葉枯樹	
第二次應藥(採收)	& 18-22 天	密藥)			
品牌 品名	ppm	使用倍數	安全採收期	防治對象	
雅飛 因滅汀 500d	c 0.05	2000	12 天		
日佳 脱芬瑞 2500	c 10	1500	12 天	茶顏馬	
雅飛 汰芬隆 250g	5	1500	9 夭	葉蜩類	
第三次施藥(採)	(前 15 天)	主藥)			
品牌 品名			安全採取期	防治對象	
雅飛 因滅汀 500	cc 0.05	2000	12 天	茶捲葉蟲	
all will important a me	Acc 3	2000	12 天	茶薊馬	
道禮 顯謝特 10 生力 培 丹 50 (附註:)	lg 1	1000	6天	小綠葉蟬	
生力 培 丹 50	lg 1	1000	0.00		
生力 培 丹 50 (附註:) 如發現接葉蟲密店 A:病蟲害防治效	0g 1	1000 E.第二次進興	<u>脱芬瑞 改成 開</u>	遊戲來防治	
 生力培丹500 (附註:) 如發現撥葉蟲密店 A:病蟲害防治效 而有所差異。 	Ng 1 較高的團個 具會因茶調	1000 医第二次施养 【自主管理,茶	<u>脱芥晴 改成 潮</u> 圓問遺環境和象	<u>诺最</u> 來防治 風候變化的不同	
生力 培 丹 500 (附註:) 如發現捲葉蟲密西 A:病蟲害防治效 而有所差異。 B:原則上依以上	Ng 1 (較高的團編 具會因茶調 藥劑組合為	1000 医第二次施养 【自主管理,茶	<u>脱芥晴 改成 潮</u> 圓問遺環境和象	<u>诺最</u> 來防治 風候變化的不同	
生力 培 丹 500 (附註:) 如發現接葉蟲密形 高有所差異。 B:原則上依以上 視當時情況再	Ng 1 (較高的團星 具會因茶畫 樂劑組合3 做調整	1000 医第二次施养 【自主管理,茶	<u>脱芥晴 改成 潮</u> 圓問遺環境和象	<u>诺最</u> 來防治 風候變化的不同	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>脱芥晴 改成 潮</u> 圓問遺環境和象	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	
 生力培丹500 (問註:) 対象現接葉高密度 A:病蟲客防治效 面有所差異。 B:原則上依以上 祝留時情況再 C:底藥日期催供 	NE 1 「較高的團別 具會因茶調 業劑組合ス 做調整 多考	1000 5.第二次距频 6自主管理,茶 %施藥重點,若	<u>粒芽瑞 改成 開</u> 面周遭環境和非 有突發病蟲害B	<u>诺要</u> 來防治 馬候變化的不同 身.	

▲ Tea plantation application record form

開地税/地鑑:新克段 / 度3% 段 雨機: 1,4/5/1.9 採收数量: 1,4/3 車線後日(1) 本車線後日(1) 本車線後日(1) 採載未載: 4/6 一次拖勝日期 (1) 本車線後日(1) 日 株車線後日(1) 採載未載: 4/6 一次拖勝日期 (1) 本車線後日(1) 日 株板天載: 4/6 一次拖勝日期 (1) 車車線後日(1) 日 # 株板天載: 4/6 一次拖勝日期 (1) 車気(1) 日 # # # 月前環境 井町銀平線 用制量 # # # # 月10 1 (1) 1 (1) 1 (1) (*国地域小地域: 新艺 段 / 度3 電 段 面積: い、4 G/L_{1} 前 抹飲数量: (113 上季採放日 (18 年 5 月 1)日 本季換收日 (18 年 6 月 26日 抹飲数量: (113 上季採放日 (18 年 5 月 1)日 本季換收日 (18 年 6 月 26日 抹飲数量: (113 第一次施精 期 (18 年 5 月 1) 用稀種類 許可證字號 用動量 稀释橡散 安全天散 熱構者甚至 電 6 (15 5%)57 進字裏 0.24 程 約月 6 復 (15 5%)57 進字第 0.24 代 約月 6 復 (15 5%)57 2000 倍 (12 天 12 5%) 約月 7 [12 章 5%)57 2000 倍 (12 天 12 5%) 第二次統領日期 (18 年 5 月 28 日 用稀種類 許可證字號 用動量 稀释做数 安全天散 热精者甚至 非正文統領日期 (18 年 5 月 28 日 用稀種類 許可證字號 用動量 稀释做数 安全天散 热精者甚至 於[12 章] 第二次統領日期 (18 年 5 月 28 日 用稀種類 許可證字號 用動量 稀释做数 安全天散 热精者甚至 於[12 章] [13 章] [13 章] [13 章] [13 章] [13 章] [14 章] [15 章] [
围地视/地缆: 新克陵 / 度3% 雨槽: い,4%/1.9% 梯枚数量: 1413 車線後日(1%) 年5月11日 本車線後日(1%) 年6月16日 線後天数: 4/6 一次拖積日期 10% 年5月17日 本車線後日(1%) 年6月17日 線後天数: 4/6 一次拖積日期 10% 年5月17日 日期業 梯秤倍数 安全天数 時機者簽章 有角種類 15% 15% 15% 15% 15% 15% 月月10 16% 15% 15% 15% 15% 15% 月月11 16% 15% 15% 15% 15% 15% 月前月2 15% 15% 月前業 15% 15% 15% 15% 月月1 16% 15% 15% 15% 15% 15% 15% 120:1 (1%) 15% 15% 15% 15% 15% 15% 120:1 (1%) 16% 15% 15% 15% 15% 15% 120:1 (1%) 15% 15% 15% 16% 16% 120:1 (1%) 16% 15% 16% 16% 120:1 (1%) 15% 16% 16% 16% 120:1 (1%) 16% 16% 16% 16%	第盟地域/地號:新克段/度易集疫 面標:以小方/19月 株收数量:1413 主車線收日(喝 年 5 月 1)日 本車線收日(喝 年 6 月 1/6日 株收天数: 4/6 第一次晚藤日期 (05 年 5 月 (7) 日 用藥種類 并可理字收 用劑量 稀释化数 安全天数 地鎮者簽章 全高(低品/编))57/建2第024号 1520 磅 12天 月約231 夏軍の5633 7000 倍 (17) 2 第一次64 第 5 月 28 日 用酶種類 并可理字收 用劑量 稀释化数 安全天数 地鎮者簽章 公司 6 10 12 (夏重勇)25 2 第 0592 1000 倍 (12) 2 第二次64 第日 再前種類 并可理字收 用劑量 稀释化数 安全天数 地鎮者簽章 第二次64 第日 1000 倍 (12) 2 第二次64 第1日 前子違2500 倍 2000 倍 (12) 2 第二次64 第1日 前子違2500 倍 3000 倍 1000 倍 10000
**** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **** ***** ***** ***** ***** ****** ****** ****** ******* ******* ******** ********** ************** ***************** ************************************	上車線收日 (19 年 5月 11日) 本単線收日 (19 年 6月 16日 線收天数: 46 第一次能錄日期 (18) 年 5月 (1) 日 用簸種類 許可理字效 用劑量 稀释伯数 安全天数 热糠者簽章 金奇(低於元婦)57/建京客の264号 (15℃ 倍) 1.2. 月月 21 (夏玉蓉)57/建京客の264号 (15℃ 倍) 1.2. 1.2. 月月 21 (夏玉蓉)57/建京客の264号 (15℃ 倍) 1.2. 1.2. 月日 11 (夏玉蓉)57/建京客の264号 (15℃ 倍) 1.2. 1.2. 月日 11 (夏玉蓉)57/建京客の264号 (15℃ 倍) 1.2. 1.2. 月日 11 (夏玉蓉)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 第日 11 (夏玉蓉)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 月日 11 (夏玉蓉)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 第日 11 (夏玉蓉)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 月 11 (12)(夏玉香)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 第日 11 (12)(夏玉香)57/21 (5℃ 倍) 1.2. 1.2. 第日 11 (12)(夏玉香)55/21 (5℃ 6)(12)(12)(12)(12)(12)(12)(12)(12)(12)(12
用糖糖酸 許可推手性 用影量 神釋伯数 安全天数 烧糠者黄章 高(11)57%。 建富原 2016月 1500 倍 12 天 3月 月 3 2017(夏 11 (1500 倍 12 天 3月 月 3 2017(1500 倍 12 天 3月 1 (1500 倍 12 K) 3月 1 (1500 6 K) 3] (1500 6 K) 3] (1500 6 K) 3] (1500 6	用糖種類 許可認率號 用劑量 轉棒條數 安全天數 热糖者基章 查有(販売場)257.進享黨公認考 1500 % 12天 例已行(更重約)257.進享黨公認考 1500 % 12天 例已行(更重約)252 第5735 2000 % 12天 約1.2 約1.2 約1.2 約1.2 約1.2 約1.2 約1.2 約1.2
5(11)57-110-157-110-150-16-11-ス 行為 第月7年 12:50-16-11-ス 行為 第月7年 12:50-16-11-ス 行為 第月7年 12:50-16-11-ス 文 12:0-17(11-16-16-15-17)75 200-16-11-ス 行為 12:0-17(11-16-16-15-17)75 200-16-11-ス 存為 月日 用種種類 許可提平後 用利量 伸揮化散 安全天散 施蘭者簽章 水佐着簡 11:5-25-25-25-25-25-25-25-25-25-25-25-25-25	金育(1157-建字集0240年 1500倍 12天 45% 例子符 聚复第241年 1500倍 12天 45% 例子符 聚复第241年 1500倍 12天 45% 图型到了 (夏至5555 2000倍 12天 156) 第二次兆频日期 (08 年 5月 28日 用推推频 許可維字號 用於量 稀释作数 安全天数 施颖者资率 修缮着 推注建复杂000倍 300倍 高易 增加法定 2000倍 300倍 高易 建设建复杂000份 300倍 高易 人上 图测了 夏第55393 2000倍 12天 455 第三次晚频日期 年 月 日
123-13 123-13 123-13 123-13 123-13 (夏重)22 123-13 123-	詞 月 項 「 (500 倍 /1 尺) 一 2 1 (夏 正 勇)) 2 第 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 5
123-13 123-13 123-13 123-13 123-13 (夏重)22 123-13 123-	詞 月 項 「 (500 倍 /1 尺) 一 2 1 (夏 正 勇)) 2 第 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 1 2 5 5 5 5
30231 28 055833 >000 倍 レンズ 125 二次統領日期 (18 年 5 月 28 日 用藤雄額 許可班子校 用計量 併釋推載 安全天教 統領者簽章 次位素餐 描述承望を20073 200 倍 新島 花 家大太 指示乘望5marr 5 520 倍 新島 2 金 を利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 金 を利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 2 金 利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 2 金 和 新春 月 日	每111 331
30231 28 055833 >000 倍 レンズ 125 二次統領日期 (18 年 5 月 28 日 用藤雄額 許可班子校 用計量 併釋推載 安全天教 統領者簽章 次位素餐 描述承望を20073 200 倍 新島 花 家大太 指示乘望5marr 5 520 倍 新島 2 金 を利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 金 を利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 2 金 利 指示凍望5marr 5 520 倍 新島 2 2 金 和 新春 月 日	每111 331
用藤雄麟 許可強乎說 月刻量 稀释伯数 安全天数 魏蘭者簽章 於 <u>信素簡 摘成這隻500093</u> 約10 倍 箭 為 於 家大太 德保進至弊的513 500 倍 箭 為 至 百利 播保進登算的513 500 倍 箭 易 之 五百利 播保進登算的513 200 倍 雨 易 上 二 月 三次統勝日期 年 月 日	用解推额 拆订银子税 用制量 稀释伯数 安全天数 兆蘭者簽章 休信/信/指 植涂稳了COOFS 影响 序 新岛 大船の 场大大 植作遗气序OOFS 570 7音 新岛 人生音利 播涂稳了第000473 570 7音 新岛 人生音利 播涂稳了第000473 600 7音 新岛 人生亡 月上 第二次统销日期 年 月 日
K值籍 脑球遗变000% 即下语 新岛 大能的 家大大 植绿透空饰00% 500倍 新岛 大能的 家大大 植绿透空饰00% 500倍 新岛 之 夏夏到 推强追踪第00%5 600倍 新岛 人 日本统计算 第12天 并上 三次统计日期 年 月 日	济值精 植绿岩系加研 的 医 新岛 大陆 场大大 植像垂色像如时 570 化 新岛 天陆 及飞和 植绿色等加叶 500 化 新岛 2 及飞和 拉绿色等加叶 600 化 新岛 2 人口 2 第 05 89 2000 倍 12天 月日 第三次硫酸日期 年 月 日
1250 1000003 500 16 前身 多大人 植体盘29mon3 500 16 前身 2611 推住退29 00013 60018 前身 2011 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	1224年 1387大人 植像垂豆第00013 570078 新导 人生音利 播像垂豆第00043 60078 新导 人生音利 建像垂豆第00043 60078 新导 人工 冠滅27 豆第05893 200078 12天,并上 第三次晚前日期 年 月 日
和大大 植保护3月101053 5707省 新海 2 夏夏利 杨晓建5岁00443 607唐 新与 22 月1113月 12岁05893 2007唐 12天 月日 三次统输日期 年 月 日	杨大大 植绿垂\$第60053 580 18 箭马 度 至利 插绿垂\$第60045 60078 箭马 风 (1) \$\$\$ 55.183 200078 12天, 月日 第三次统照日期 年 月 日
<u>夏 毛利</u> 損傷退営業の24/5 日報3月 三次純糖日期 年月 日	度も利 播線進2第00043 6007番 新新 次亡 因滅1 2第0583 2000倍 12天 月日 第三次統領日期 年 月 日
月1歳1月 空第1551993 2000倍 12天,自臣 三次统兼日期 年 月 日	团:截引 空第55393 2000 倍 12天 月日 第三次晚餐日期 年 月 日
用藥種類 許可证字號 用劑量 (44样倍數 安全天数 魏藥者簽章	用藤種類 許可证字號 用劑量 稀釋倍數 安全天数 兆藥者簽章

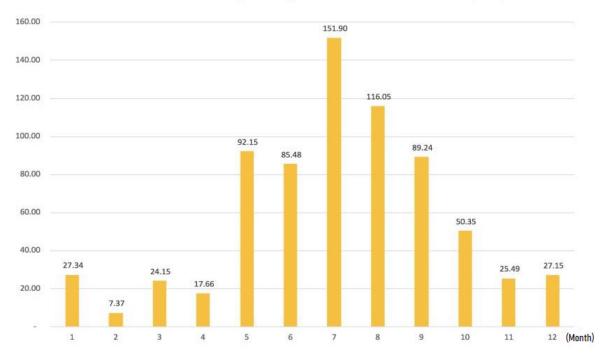
4. Food Safety Platform

SGS 安心資訊 · 廠商服務 ·				G	oog	e	
SGS B OF H	SGS安心資訊平台,乘載您的信任與期的 MY SAFETY NET. Transparency is the foundation of trust.	2011年 1月11日 1月111日 1111 1111 1111 1111 1111 1111 1111 1111	 Q SGS安心平台 或訊- 廠商服務- ## 	습 Google	搜尋 好手覧		\$
	如今,來自於我們與消費證何說時,非市場上提為555%%。又 對成成為555%的時期,你必須能可以用這具其我的方式。555% 發展還企業社會責任、留守其三方的角色,這些說明與社會大型決議地 因的問題性與異質者,所以在 555%の資源中台上,以同該國際市一時的 用格。2萬%。可能成555%代色機和最新上下,555%の資源中台上,與同能中一時 形。它就如同規構一種最低的完整的作用。傳道了他心裡和這個的有效是實實解 位。 555%結婚順角優用SGS%心劑用中台(264%已近)的我主要要要 素。我們社會太正透過期間違常Code/方式出入來の利用中在來來解顯而解 者。也是不同句中目的同時可想要各分的研究上。	റ ക്ഷയം : everrich ^{കാനം}	55年初日学校年 - 1 () 10日 () 10日 () 10H () 10H (★住用半形空白温用・0. 天に会ぶそ		St IR BR	Care Care
	新聞, WARL 第一部 NULL MEM MAN SGS QR CODE 開一日	1-214	THERMOS.	000	C ARRYLLEVILLE	舊振南 ITU ZHEN NAR	() \$124 mm
		丁丁藥局	偏底	sw)ter 詩威特	(山) 男 別 生 技	Section 1	DutyFree

▲ Batch by batch inspection

1.电服用 -		
		BA/2019/82698
19 월 12월 금 왕중성태 : 84/2019/92158 帝 왕종日期 : 2019/99/39	지하다. (1996年) 제작성태: BA/2019/82829 (1997년 제: 2219/99/04	四季春茶VG8 日 報告団塔: 8A/2019/82698 首 報告日期: 2019/09/03
、走远古明、走向古林、和古如高式;	1849 ·	Q.88
	全部 (113) =	
每頁12筆 -	被序	
	NEW	
高趣英深(白暖)	1070X	四季春茶
③報告號碼: BA/2013/C2496 簡報告日期: 2020/01/02 三報則:植物類>蒸 凸,測試單位:食品實驗室	 ○報告號碼: BA/2019/C2495 四報告日期: 2019/12/31 三級別:植物類>茶 五別試單位: 合品實驗實 	2 報告號碼:8A/2019/C2494 簡報告日期:2019/12/31 三類別:植物類>茶 凸測試筆位:合品實驗實
		WT WT WT WT WT WT WT WT WT WT WT WT

5. Production Data



2019 Total quantity of tea flush harvested (Ton)

TOTAL TEA FLUSH HARVESTED: 714.32 TONS TOTAL DRIED TEA PRODUCTS: 142.86 TONS TOTAL FINISHED PRODUCTS PER MONTH: 11.91 TONS (SELF-PRODUCE)

▲ International Safe Food Certification



Freshest Products

We are the tea maker and also work directly with other tea farmers at the source. This enables us to have far greater in-depth knowledge across our entire product line, and allows us to ensure consistency with regards to high quality, flavor profile, and compliance with all food safety standards.



Tailored Blending

For clients with distinctive requirements or ones with creative and original ideas, our Tailor Blend program provides all the resources to help you create a bespoke and unique blend exclusively for your needs.

Competitive Pricing

In an industry typically steeped in countless layers of middlemen, our direct farm-to-doorstep product flow enables us to provide the freshest products at tremendously competitive pricing.



Customized Packaging

The design of an individual packaging offers a fast and cost-effective way to stand out from the competition. Our program helps you to print packaging in Taiwan with your own design and offers you customized packing.

Logistics Management

With our expertise on every rung of the logistics ladder, we enable you to spend more of your time focusing on the activities that will bring your business to the next level.

6. Product Display

Black Tea							
Product Name	Origin	Packing Specification	Degree of fermentation	Annual supply	Active Ingredient		
Ilya Black Tea (FOP)	Sri Lanka	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	70~80%	7tons	Tea leaf		
Ceylon Black Tea (OP)	Sri Lanka	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf		
Luhana Black Tea (Pekoe)	Sri Lanka	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	7tons	Tea leaf		
Kenya Black Tea (OP)	South Africa	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	7tons	Tea leaf		
Assam Black Tea (PS)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf		
Paleo-flavored Black Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf		
Indian Black Tea (BOP)	India	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	70~80%	20tons	Tea leaf		
Lychee Black Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf, Edible spices		
Rose Black Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf, Edible spices		
White Peach Black Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf, Edible spices		
Blueberry Black Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60~70%	20tons	Tea leaf, Edible spices		

Green Tea							
Product Name	Origin	Packing Specification	Degree of fermentation	Annual supply	Active Ingredient		
Fried Green Tea (Strip)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	20tons	Tea leaf		
Fried Green Tea (Spherical)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	20tons	Tea leaf		
Fried Green Tea (Sheet-shaped)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	15tons	Tea leaf		
Jasmine Green Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	20tons	Tea leaf, Jasmine		
Roasted Rice Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	15tons	Tea leaf, Brown rice		
Rose Green Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	0	15tons	Tea leaf, Edible spices		

Oolong Green Tea							
Product Name	Origin	Packing Specification	Degree of fermentation	Annual supply	Active Ingredient		
Taiwan Alishan Green Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30~50%	100tons	Tea leaf		
Taiwan Jinxuan Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30~50%	15tons	Tea leaf		
Vietnam Jinxuan Tea	Vietnam	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30~50%	20tons	Tea leaf		
Wenshan Green Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30~50%	20tons	Tea leaf		
Fried Wenshan Green Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30~50%	20tons	Tea leaf		

Oolong Tea								
Product Name	Origin	Packing Specification	Degree of fermentation	Annual supply	Active Ingredient			
Four Seasons Spring Tea (TGA)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	20%	50tons	Tea leaf			
Four Seasons Spring Tea (TGB)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30%	50tons	Tea leaf			
Four Seasons Spring Tea (VGB)	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	30%	50tons	Tea leaf			
Golden Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	40%	50tons	Tea leaf			
Golden Phoenix Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	50tons	Tea leaf			
Charcoal Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	70%	50tons	Tea leaf			
Fried Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	80%	50tons	Tea leaf			
Lychee Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	50tons	Tea leaf, Edible spices			
White Peach Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	50tons	Tea leaf, Edible spices			
Sakura Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	50tons	Tea leaf, Edible spices			
Citrus Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	50tons	Tea leaf, Edible spices			
Cranberry Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	15tons	Tea leaf, Edible spices			
Osmanthus Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	15tons	Tea leaf, Edible spices			
Rose Oolong Tea	Taiwan	Filter-free tea bag / Pyramid tea bag	60%	15tons	Tea leaf, Edible spices			

Fruit Tea									
Product Name	Origin	Packing Specification	Degree of fermentation	Annual supply	Active Ingredient				
Cranberry Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag		Roselle, Apple, Spices, Stevia Leave					
Apple Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag		Apple, Roselle, Orange Peel, Spices, Stevia Leaves					
Nanyang Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag		Apple, Roselle, Orange Peel, Spice, Stevia Leaf, Coconut					
Peach Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag		Apples, Rose Hips, Citric Acid, Spices, Licorice Root					
Black Carrie Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag			pple, Spices, Elderberry, Grapefruit n Peel, Orange Peel, Black Currant				
Raspberry Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag	5kg / Pyramid tea bag		e, Apple, Spices, Stevia Leaves, Rose Hips, Black Currant				
Wild Berry Fruit Tea	Taiwan	25kg / Pyramid tea bag			e, Orange Peel, Natural Spices, iose Hip, Elderberry, Stevia Leaf, Strawberry, Blackberry, Raspberry, Blueberry				

Additional product								
Product Name	Origin	Packing Specification	Packing Specification Degree of fermentation supply					
Chun Mee	Taiwan	30kg / 15kg			Tea leaf			
Four Seasons Spring Tea Fannings	Taiwan	30kg / 15kg			Tea leaf			
Oolong Tea Fannings	Taiwan	30kg / 15kg	30kg / 15kg					
Tea Head (Ercai)	Vietnam	30kg / 15kg			Tea leaf			
Tea Head (Ercai)	Taiwan	30kg / 15kg			Tea leaf			
Tea Stem	Taiwan	30kg / 15kg			Tea leaf			

7. Taiwan Four Seasons Spring Tea Manufacturing Process

Taiwan tea flush / Packaging materials / Acceptance of deoxidizer →
 Storage → 3. Sun withering → 4. Indoor withering → 5. Tossing →
 Stir fixation → 7. Rolling → 8. Preliminary drying → 9. Cloth kneading tea
 → 10. Pile up (mix evenly) → 11. Secondary drying and primary magnetic separation (A type dryer / magnet adsorption) → 12. Packaging (60 kg / bag)
 → 13. Outsourcing the branches → 14. External inspection → 15. Storage
 → 16. Screening and secondary magnetic separation (Fenggu machine / magnet adsorption) → 17. Packaging (18 kg / bag) → 18. Storage → 19. Shipment.



▲ Sun withering

▲ Tossing



▲ Static fermentation

▲ Stir Fixation



▲ Rolling

▲ Drying

WITHERING

Step1

Put the freshly picked tea leaves outdoors, the sunlight let the tea flush lose some water naturally, then the leaf gloss disappears into a wave shape, the disappearance of the leaf gloss makes the surface appear undulating, the hands feel soft when touched, this is called "sunlight withering"





Step 2

TOSSING

Using the bamboo weaving machine to rotate the tea flush against each other to destroy the leaf edge cells, the air can smoothly enter the cells inside the tea leaves, strengthen fermentation to make tea more fragrant.

Step 3

STATIC FERMENTATION

The chemical action produced by the tea cells in contact with air to achieve the fermentation effect, GROWING factory uses the "constant temperature and humidity system" to control temperature and humidity to maintain the good fermentation quality.





Step 4

STIR FIXATION

Use the high temperature of the wok to kill the leaf cells, let the enzymes in tea flush are inactivated, stop the fermentation of tea flush, when roasting the tea flush, the original odor smell of tea leaves will disappear, at the same time, the fragrance of tea leaves is gradually disseminated.

8. Pyramid tea bag manufacturing diagram



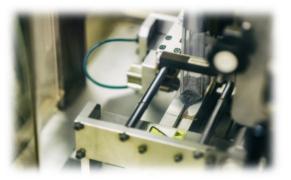
▲ Tea bag manufacturing process



▲ Tea bag manufacturing process



▲ Tea bag manufacturing process



 \blacktriangle Tea bag manufacturing process



▲ Outer bag packaging



▲ Outer bag packaging

