



급식♥영양소식지

발행인	상해한국학교장
만든이	이재덕 점장
문의처	6493-9612

제 2021-03호

본 소식지는 상해한국학교 학생들이 함께 보는 소식지입니다.

현재 상해한국학교에서 사용하는 김치는 '농일김치'입니다.

- 최근 한국 뉴스, 유튜브등에서 중국 김치 제조과정이라는 동영상을 시청하신 학생, 학부모님께서 김치에 대한 불안한 마음을 가지고 계실거라 생각이 들어, 현재 학교에서 사용하고 있는 김치공장을 소개해 드리하고자 합니다.
- 농일 김치는 한국 대표 식품회사 등 납품을 하고있는 안전한 식품을 만드는 기업입니다.
- 아래 사진은 농일김치 회사의 소개서입니다.



农一泡菜工艺特点



▶ 농일김치

중국의 전통적인 절인 야채가 아니며, 한국 전통의 김치이며 건강한 음식입니다. 자연발효 생산을 통해 인체에 유익한 유산균을 만들어 내는 동시에 김치의 맛 또한 풍미가 깊어 집니다. 자주 섭취할 시, 장 내의 유해균을 억제하며 건강에 좋습니다.

정성을 다하는 제조과정

- 100% 전연의 우수한 고추가루를 사용
- 말기와 색의 정도를 검사 진행하며, 동일한 맛을 보장
- 색소 및 방부제를 전혀 첨가하지 않아, 자연의 맛을 보장

품질관리

- 한국 일류 김치제조기술 및 배터랑 김치 고문의 직접 지도
- 선도적인 설비와 환경에서 생산 제조하며, 색깔, 맵기 정도, 염도, 산도, 중금속 등의 사내 검사 설비를 갖추어 완벽한 제품의 품질 확보

식품 안전

- 원재료 및 완제품 검사 진행
- 생산의 각 단계마다 관리되고 있으며, 금속 탐지기 및 X-선으로 지속적 검사 진행하며, 제품의 사용 안전 보장



▶ 김치관련 내용

1. 팽창: 변질된 것이 아니라, 유산균 발효된 것
2. 이상 냄새: 무독성이며, 김치 중 젖갈류의 발효로 인한 것, 냉장 보관 시 사라짐
3. 세균한 맛: 무해하며, 보관 기간이 길수록 유산균 함량이 증가되어 새콤해지는 것
4. 김치로 각종 다양한 한식요리 가능

NONGYEE

청도농일식품유한공사 내역

회사소개

- 2000년 7월 1일 회사설립 (평도시 개발구 금사강로 1호)
총투자액 : 5000만위안
공장인원수 : 160명
연매출액 : 1억 2000만위안
고추제품 : 5000만위안
김치 : 7000만위안 (수출:85%, 내수:15%)
수출국 : 한국, 일본, 말레이시아, 싱가포르, 호주, 뉴질랜드, 미국, 캐나다, 필리핀, 태국, 베트남 등
토지면적 : 28000㎡ 건축면적 : 12000㎡
김치현장 : 2700㎡ 고추가공현장 : 3120㎡
부자재창고 : 2700㎡ 자온창고 : 2180㎡
- 2000년 농심라면 스프링 건조야채 가공
- 2002년 고추 가공 개시
한국 진미식품 참그루 고추장용 다대기 납품
- 2003년 김치생산
- CJ와 대성식품에 고추장용 다대기 납품
- 2005년 평도시 홍콩로에 제2공장 설립
ISO9000인증과 HACCP인증 취득
- 2010년 한국 CJ김치 생산 개시
- 2013년 한국대성 참가점 "다북" 브랜드 김치 납품
- 2014년 ISO22000:2005인증 취득
- 2014년 6월 "농일" 김치 내수판매 시작
- 2015년 한국 현대그린푸드 김치 납품



农一泡菜厂区

Nongyeolfood

