



ISK

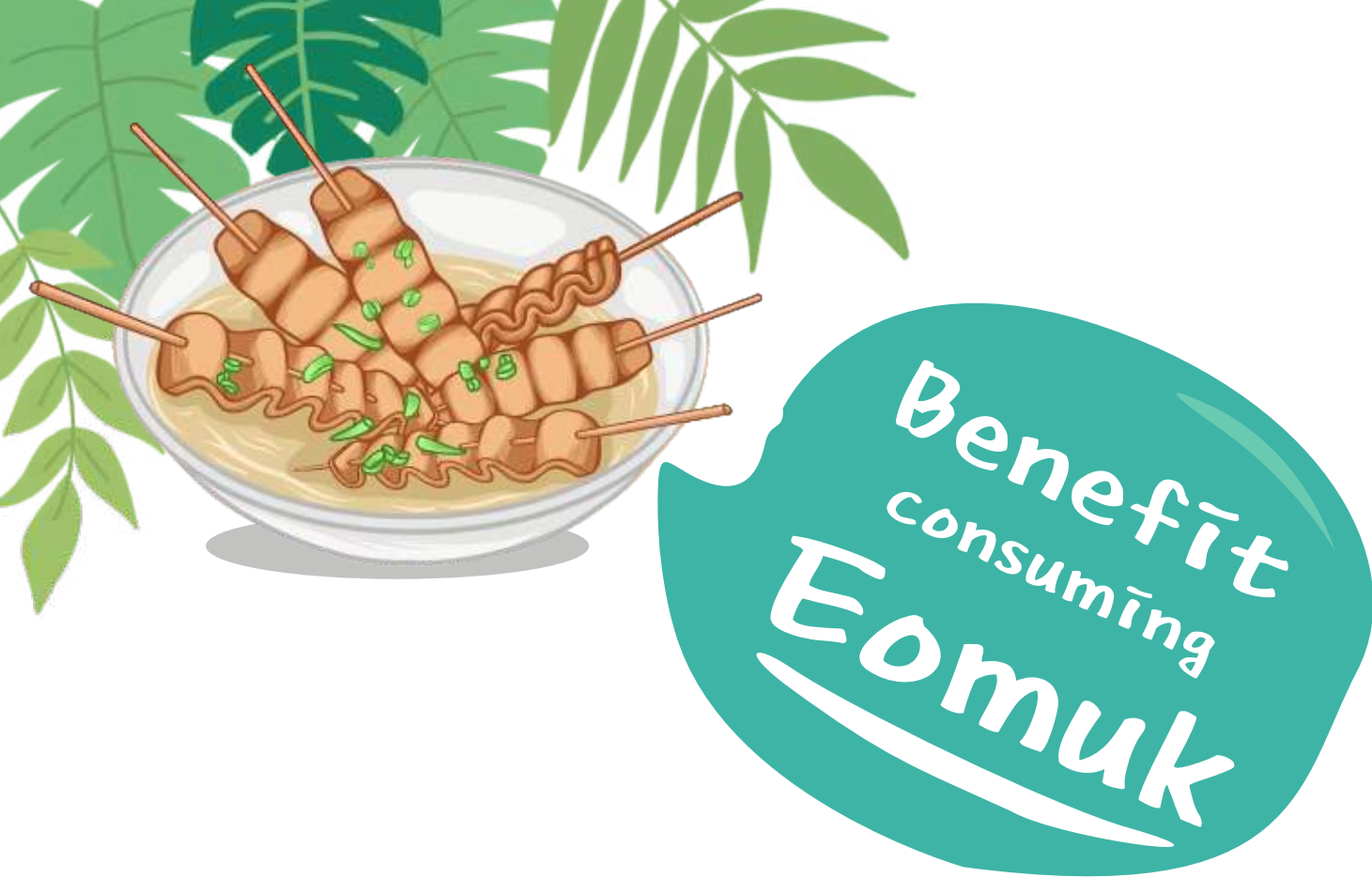


COMPANY PROFILE



주 소 : WR. Supratman Street, RT/RW. 01/13 Panjang wetan, Pekalongan city
☎ +62-285-3860963 | ✉ indoseafoodkoreapt@gmail.com

주 소 : WR. Supratman Street, RT/RW. 01/13 Panjang Wetan, Pekalongan city
☎ +62-285-3860963 | ✉ indoseafoodkoreapt@gmail.com



회사연혁

- 2006. PT. BLUE SEA INDUSTRY 설립
- 2014. PT. BLUE SEAFOOD INDUSTRY 설립
- 2022. 01 인도네시아 중부자와쁘갈롱안시 PT. INDO SEAFOOD KOREA 창립
- 2022. 03 어육가공품 제조업으로 공장등록
- 2022. 07 평어묵자동라인, 붕어묵라인 설치
- 2022. 07 평어묵, 핫바생산
- 2022. 10 식품 HACCP 인증 (해외수출 허가등록)
- 2022. 11 할랄(HALAL) 인증
- 2023. 04 인도네시아 식약청 BPOM 허가

대표이사 인사말

2022년 PT. INDO SEAFOOD KOREA를 뿌갈롱안에 설립하여, 모회사 PT. BLUE SEA INDUSTRY로부터 고품질의 생선연육을 공급 받아 건강한 수산단백질 어묵을 생산하고 있습니다. 우리가 생산하는 한국식 사각어묵과 핫바는 HACCP 인증과 MUI 할랄 인증을 받아 인도네시아 국내판매 및 전세계 여러 지역으로 수출되고 있습니다.

저는 지금까지 인도네시아 식생활 문화 발전을 위해 최선의 노력을 다해왔습니다. 앞으로도 더 건강하고 높은 품질의 제품으로 인도네시아의 건강한 식생활 문화 발전에 기여할 수 있도록 하겠습니다.

대표이사이국형

회사소개



종업원 현황

- 총원 : 40명
- 한국인 : 2명
- 사무직 : 10명
- 생산직 : 28명



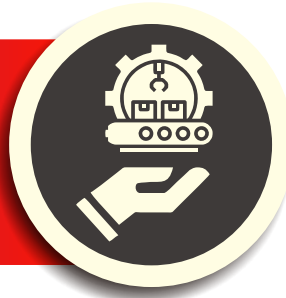
주요 시설 현황

- 제조공장, 창고
- 평어묵, 붕어묵 라인
- 냉각시설
- 냉동창고
- 급속동결실



주요 생산시설 현황

- 싸일런컨터기/ 모노펌프/ 평어묵 형성기/ 평어묵 유탕기/ 평어묵 탈유기/ 예냉기/ 적층컨베이어/ 삼면포장기/ 밴드실러/ 진공포장기/ 금속검출기/ 붕어묵 형성기/ 붕어묵 스티머/ 붕어묵 유탕기/ 붕어묵 탈유기/ 야채절단기/ 보일러



생산능력

평어묵 자동라인 7톤/Day
붕어묵 자동라인 3톤/Day

최신자동라인설비 이점



최신자동라인설비가 어묵제품생산에 어떻게 도움 되나요?

최신자동라인설비를 통해 생산공정을 더욱 제어할 수 있습니다. 더 많은 시간과 비용을 절약하여 제품 품질과 효율성을 향상시킬 수 있습니다. 또한 모든 생산 공정을 모니터링하여 생산된 모든 제품이 품질 기준 조건을 충족하는지 확인할 수 있습니다. 우리가 생산하는 어묵은 더 위생적이며 안전하고 첨단기술을 사용하는 환경에서 만들어 집니다.



다소니 어묵

다소니 어묵은 인도네시아 연안의 풍부하고 신선한 생선으로 만들어진 연육60%이상을 밀가루 또는 전분등과 섞어서 만듭니다. 생선 비린내가 나지 않고 고소하고 쫄깃하며, 훨씬 풍미가 좋은 요리된 맛을 제공합니다. 다소니 어묵은 한국인들이 가장 좋아하는 길거리 음식이기도 하지만 반찬, 국물(꼬지), 요리(어묵면, 어묵떡볶이)등 다양한 음식으로 우리 입맛을 즐겁게 합니다.



다소니 핫바

다소니 핫바는 한국인들이 좋아하는 전형적인 길거리 음식입니다. 현재는 편의점에서 가장 많이 판매되는 식품인데요. 그 이유는 한 끼 식사로 충분하기 때문입니다. 핫바는 어묵과 동일한 생선연육을 70% 이상 사용하고 있어서 더 쫄깃한 식감과 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다. 어묵과 함께 단백질 섭취에 가장 간편하고 맛있고 위생적인 음식입니다.

공정도 다소니 부산어묵

다소니 부산어묵 제조과정



공정도 다소니 핫바

다소니 핫바 제조과정



제조공정도

저희가 만드는 어묵제품은 HACCP (해썹/식품안전관리인증기준), BPOM (식품의약품안전청), 할랄 (인도네시아울레마 위원회) 인증서를 취득하였습니다. 어묵의 제조 공정도는 아래와 같습니다.

1. 배합제조
2. 자동성형
3. 유탕1차
4. 유탕2차
5. 탈유작업
6. 자동냉각
7. 내포장
8. 급속검출공정
9. 외포장
10. 냉동보관

제조공정도

저희가 만드는 핫바 제품은 HACCP (해썹/식품안전관리인증기준), BPOM (식품의약품안전청), 할랄 (인도네시아울레마 위원회) 인증서를 취득하였습니다. 어묵의 제조 공정도는 아래와 같습니다.

1. 배합제조
2. 자동성형
3. 스팀
4. 유탕
5. 탈유작업
6. 급속동결
7. 내포장
8. 급속검출공정
9. 외포장
10. 냉동보관

제품 안내

다소니 부산어묵

① 기본맛



제품명	다소니 부산어묵 (기본맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육(70%), 소맥분, 정제염, 팜유, 설탕, 포도당, L-글루탐산나트륨

② 야채맛



제품명	다소니 부산어묵 (야채맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육(59%), 소맥분, 당근5%, 대파4.5%, 정제염, 팜유, 설탕, 포도당, L-글루탐산나트륨

③ 매운맛



제품명	다소니 부산어묵 (매운맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	200g / 300g / 500g / 800g / 1kg
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육(62%), 소맥분, 고추가루, 캡사이신분말, 정제염, 팜유, 설탕, 포도당, L-글루탐산나트륨

영양정보 안내

다소니 부산어묵

종류	기본맛		야채맛		매운맛	
영양정보 (64g당)						
총열량		110 kcal		130 kcal		120 kcal
지방열량		15 kcal		20 kcal		15 kcal
포화지방열량		5 kcal		10 kcal		5 kcal
*1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)						
지방	1.5 g	2 %	2.5 g	3 %	2 g	1 %
포화지방	0.5 g	4 %	1 g	5 %	1 g	0 %
단백질	6 g	10 %	6 g	9 %	6 g	5 %
탄수화물	18 g	6 %	22 g	7 %	19 g	3 %
식이섬유	2 g	6 %	2 g	5 %	2 g	3 %
당류	1 g		1 g		1 g	
나트륨	400 mg	27 %	490 mg	33 %	410 mg	13 %
*1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,150 kcal 기준이므로 개인의 필요량에 따라 다를 수 있습니다.						

조리방법

어묵은 한국음식을 대표하는 음식중 하나입니다. 어묵은 가까운 편의점이나 길거리 음식 점에서도 쉽게 찾을 수 있습니다. 어묵을 맛있게 드시는 방법은 아래와 같습니다.

1. 물 700~800 m, 어묵용 스프를 냄비에 넣고 끓여 주세요.
2. 육수가 끓기 시작하면 준비된 어묵을 넣고 4~5분 정도 더 끓여주세요.
3. 기호에 따라 물의 양을 조절하시고, 무, 파, 청양고추등을 첨가하시면, 더욱 시원하고 맛있는 어묵탕을 즐기실 수 있습니다.



제품안내

다소니 핫바

① 기본맛



제품명	다소니 핫바 (기본맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열 하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한.	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육(81%), 전분(타피오카), 정제염, 팜유, 포도당, 설탕, L-글루탐산나트륨

② 야채맛



제품명	다소니 핫바 (야채맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열 하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한.	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육 (72%), 전분(타피오카), 당근(6.7%), 대파(4.7%), 정제염, 팜유, 포도당, 설탕, L-글루탐산나트륨

③ 매운맛



제품명	다소니 핫바 (매운맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열 하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한.	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육 (78%), 전분(타피오카),고추가루, 캡사이신분말, 정제염, 팜유, 포도당, 설탕, L글루탐산나트륨

④ 치즈맛



제품명	다소니 핫바 (치즈맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열 하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한.	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육(81%), 전분(타피오카), 정제염, 치즈, 팜유, 포도당, 설탕, L-글루탐산나트륨

⑤ 해물맛



제품명	다소니 핫바 (해물맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열 하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한.	별도표시일까지
보관방법	-18℃ 이하 냉동보관 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후재냉동 시키지 마세요)
포장재질	폴리에틸렌 (포장내면)
원재료명	연육 (81%), 전분(타피오카), 정제염, 오징어, 새우살, 팜유, 포도당, 설탕, L-글루탐산나트륨

영양정보 안내 다소니 핫바

종류	기본맛		야채맛		매운맛		치즈맛		해물맛	
영양정보 (64g당)										
총열량		80 kcal		80 kcal		80 kcal		80 kcal		70 kcal
지방열량		0 kcal		5 kcal		10 kcal		15 kcal		5 kcal
포화지방열량		0 kcal		0 kcal		0 kcal		10 kcal		0 kcal
*1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)										
지방	0 g	0 %	0.5 g	1 %	0 g	0 %	1.5 g	2 %	1 g	1 %
포화지방	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	2 %	1 g	4 %	0 g	0 %
단백질	6 g	10 %	5 g	9 %	5 g	9 %	6 g	10 %	6 g	10 %
탄수화물	13 g	4 %	13 g	4 %	13 g	4 %	12 g	4 %	13 g	3 %
식이섬유	2 g	7 %	2 g	7 %	2 g	7 %	2 g	7 %	1 g	6 %
당류	1 g		1 g		1 g		1 g		1 g	
나트륨	420 mg	28 %	390 mg	26 %	430 mg	29 %	480 mg	32 %	730 mg	27 %
*1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,150 kcal 기준이므로 개인의 필요량에 따라 다를 수 있습니다.										

조리방법

핫바는 한국의 편의점에서 가장 인기가 높은 메뉴입니다. 바쁘게 살아가는 현대인들이 건강을 위해서 간편하게 한끼 식사로 대신할 수 있는 음식이기 때문입니다. 또한 생선 연육 함량이 높아 다양한 고급 식재료로 사용되고 있습니다.

1. 포장된 상태로 끓는 물에 2분간 데워주세요. 또는
2. 포장지를 살짝 뜯은 후 전자레인지에 1분 30초간 조리하여 드세요.



허가 및 인증



• HACCP 인증 획득

- 인증기관 : 인도네시아 수산물 검역, 품질 관리 및 안전센터
- 한국, 베트남 등 아시아 전역, 오세아니아, 아메리카 등 해외에 수출



• 할랄인증서

- 인도네시아의 식품 의약품 화장품 평가원
- 인도네시아 율레마 위원회
- 인도네시아 할랄 제품 보증기구



• BPOM (식약청) 인증서

- 인도네시아 식품의약품 안전청
- 우수식품가공생산시설 인증

다소니 어묵 (부산어묵 & 핫바)



출근할 때.



기차타고 여행갈 때

다양한 곳에서 K-Food
어묵을 즐길 수 있습니다.



극장에서 영화볼 때



편의점에서 간편하게.

인도네시아에서 만든 더 신선하고 건강한 맛!



- 회사명 : PT. INDO SEAFOOD KOREA
- 주소: WR. Supratman Street, 1st Neighbourhood / 13th Halmet, Panjang Wetan, North Pekalongan Subdistrict, Pekalongan City, Central Java. – Indonesia 51141
- 고객센터 : +62-285-3860963
- E-mail : indoseafoodkoreapt@gmail.com