



ISK

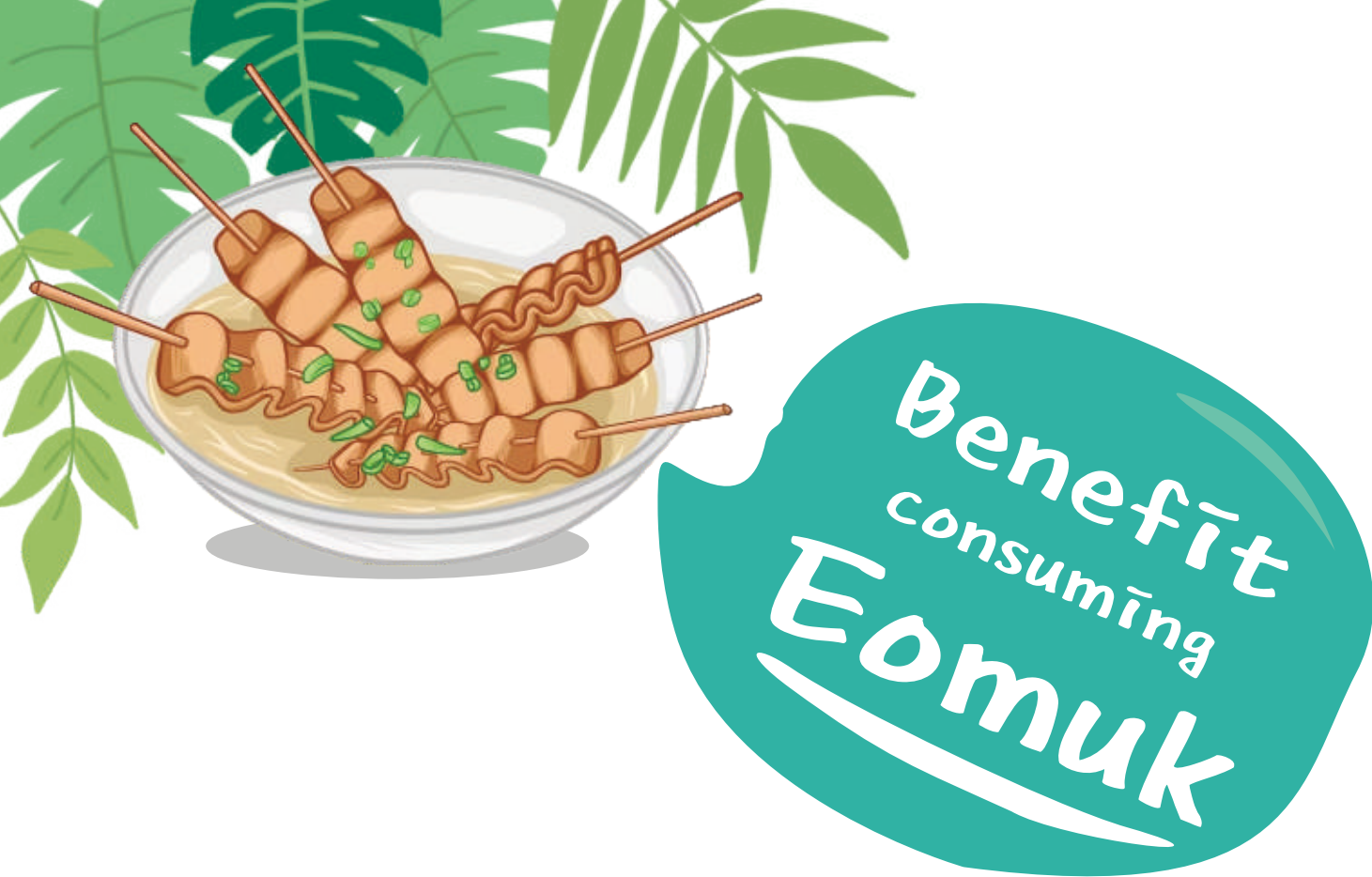


COMPANY PROFILE



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

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



인사말

2022년에는 PT. INDO SEAFOOD KOREA를 뽕갈롱안에 설립하였으며, 모회사 PT. BLUE SEA INDUSTRY에서 생산되는 수리미(생선 연육)로 건강한 수산단백질 어묵을 생산하여 인도네시아 국내 판매 및 아시아 전역으로 수출하고 있습니다.

당사 제품은 인도네시아 최초로 어묵 자동 생산 시스템을 도입하여 대량 생산을 통한 가격 경쟁력을 강화하였습니다. 이를 바탕으로 모든 고객이 만족할 수 있는 할랄, 고품질, 위생적이고 경제적인 제품을 생산하고 있습니다.

당사 제품은 HACCP, 할랄, 식약청의 인증을 획득했으며, 모든 고객이 안전하게 즐길 수 있습니다.

다소니는 “사랑하는 사람”이란 뜻의 한국의 순수한 말입니다. 사랑하는 내 가족이 먹는다는 마음가짐으로 품질 중심의 제품 개발과 철저한 관리를 통해 안전하고 좋은 먹거리로 고객님들께 사랑받고 신뢰받는 기업이 될 수 있도록 앞으로도 최선을 다하겠습니다.

지속적인 관심과 사랑을 부탁드립니다. 감사합니다.

대표이사 이국형

About Us



종업원 현황

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

주요 시설 현황
공장, 창고
평어묵, 봉어묵 라인
냉각시설
냉동창고
보일러



주요 생산시설 현황

- 싸일렌트/ 모노펌프/ 평어묵라인 (형성기/ 전기솔/ 탈유기/ 예냉기/ 적층컨베이어/ 자동삼면포장기/ 금속검출기/ 밴드실러기/ 진공포장기) / 봉어묵라인 (형성기/ 스팀기/ 전기솔/ 탈유기/ 급속동결실/ 자동삼면포장기/ 보일러)

Capacity 평어묵
자동라인 7톤/Day
봉어묵자동라인 3톤/Day



Employee
• Total : 40 person
• Foreigner : 2 person
• Management : 10 person
• Manufacturing : 28 person

최신자동라인설비 이점



최신자동라인설비가 어묵제품생산에 어떻게 도움 되나요?

최신자동라인설비를 통해 생산 공정을 더욱 제어할 수 있습니다. 이를 통해 시간과 비용을 절약하여 경쟁력 있는 제품을 생산할 수 있습니다. 또한 모든 생산 공정을 감독하여 생산된 모든 제품이 품질기준 조건을 충족하는지 확인하여 고품질의 어묵을 생산할 수 있습니다.



다소니 어묵

어묵은 으깬 생선살과 전분 혹은 밀가루, 쌀가루를 뭉쳐서 튀긴 음식, 또는 그것을 활용한 요리를 말합니다. 단백질 맛과 부드러운 식감이 특징인 간식입니다. 어묵은 직사각형 모양, 봉 모양 또는 꼬치를 끼워 간편하게 드실 수 있습니다..



다소니 핫바

핫바는 으깬 생선살과 전분 혹은 밀가루, 쌀가루를 뭉쳐서 튀긴 음식으로 거의 유사하게 생산을 하고 있습니다. 고급 연육 사용과 높은 어묵함량으로 더 단백질 맛과 탱탱한 식감이 특징입니다. 전자레인지 등으로 간편하게 조리하여 드실 수 있어서 아침식사대용, 간식으로도 추천드립니다.

공정도 다소니 부산어묵

사각어묵 제조과정



공정도 다소니 핫바

다소니 핫바 제조과정



제조공정도

당사의 '어묵' 제품은 해삼(인도네시아 수산물 검역, 품질 관리 및 안전센터), 우수 식품 가공 생산 시설 인증(인도네시아 식약청), 할랄(인도네시아 울레마 위원회) 인증서를 보유하여 위생적인 환경과 최신 자동 기계로 제품을 생산하고 있습니다.

- 제조과정
1. 배합/성형
 2. 유탕 1·2차 (탈유)
 3. 유탕 1·2차 (탈유)
 4. 예냉
 5. 선별
 6. 적재/선별 2차
 7. 내포장
 8. 금속검출
 9. 외포장/보관
 10. 급속동결

제조공정도

핫바제품은 고급 연육 사용과 높은 어묵함량으로 생산하여 담백한 맛과 탱탱한 식감을 느낄 수 있습니다.

1. 배합
2. 성형
3. 스팀
4. 유탕
5. 탈유
6. 꼬치작업/선별
7. 내포장/금속검출
8. 외포장/보관
9. 급속동결

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

한식을 좋아하시는 분들에게는 어묵은 이미 외국 음식이 아닙니다. 어묵은 한국을 테마로 한 식당이나 편의점에서도 흔히 볼 수 있는 음식입니다.

1. 어묵은 그대로 사용하거나 먹기 편하게 꼬치에 끼워 물결 모양으로 만들어 준비해주세요.
2. 물 700~800 ml, 어묵용 스프를 냄비에 넣고 끓여주세요.
3. 육수가 끓기 시작하면 준비된 어묵을 넣고 4~5분 정도 더 끓여주세요.
4. 기호에 따라 물의 양을 조절하시고, 무, 파, 청양고추 등을 첨가하시면, 더욱 시원하고 맛있는 어묵탕을 즐기실 수 있습니다.



제품안내

다소니 핫바

① 기본맛



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

④ 치즈맛



제품명	다소니 핫바 (치즈맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18°C 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

② 야채맛



제품명	다소니 핫바 (야채맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18°C 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

⑤ 해물맛



제품명	다소니 핫바 (해물맛)
식품유형	어묵(유탕처리제품/비살균제품/가열하여 섭취하는 냉동식품)
내용량	60g / 65g / 70g
유통기한	별도표시일까지
보관방법	-18°C 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

③ 매운맛



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

포장지를 일부 개봉 후 전자레인지에 냉동상태로 1분 30초간 조리하세요. 냉장고에서 자연 해동 후에는 전자레인지에 40초간 조리하시면 더욱 맛있게 즐길 수 있습니다.. 조리 후 제품 및 포장재가 뜨거울 수 있으니 주의하세요.



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 울레마 위원회
- 인도네시아 할랄 제품 보증기구



• BPOM (식약청) 인증서

- 인도네시아 식품의약품 안전청
- 우수식품가공생산시설 인증

다소니 컨셉 (부산어묵 & 핫바)



출근할 때.



기차타고 여행갈 때

다양한 곳에서 K-Food
어묵을 즐길 수 있습니다.



극장에서 영화볼 때



편의점에서 간편하게.



- 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

인도네시아에서 만든 더 신선하고 건강한 맛!