



吉林味振乳业有限公司

## 회사소개

1. 인사말
2. 회사 연혁
3. 기업부설 연구소
4. 제조치즈 생산공정

## 제품소개

5. 모짜렐라치즈
6. 치즈볼

## 2기공장 및 신제품 소개

7. 2기공장 소개
8. 신제품 소개



## 인사말

원칙과 기본을 지키며  
최고의 제품으로 보답하겠습니다.

길림 미진유업은 한국의 치즈 기술을  
도입하였습니다.

제조치즈 생산, 가공 전문기업으로서  
철저한 위생관리, 안전 생산, 고객  
만족을 최종 목표로하여 품질 향상과  
신제품 개발에 최선을 다하고 있습니  
다.

미진유업은 고객을 찾아가는 영업이  
아니라 고객이 찾아오는 생산환경과  
품질보증으로, 중국에 진출한 최초의  
한국치즈 가공공장입니다.

고객님의 관심과 격려에 감사 드리며  
초심을 지키는 정직한 기업이 되겠습  
니다.

대 표 이 사 엄 태 선



# 인증증서



食品生产许可证



营业执照



商标注册证



商标注册证



HACCP体系认证证书



ISO9001认证证书



## 회사 연혁

2017.04 길림미진유업유한공사 법인 설립

2017.05 토지매입 및 착공식(토지면적 11,000m<sup>2</sup>)

2017.08 연변주 환경보호 비준서 발급

2017.12 길림성 상무국 고무격려항목 비준서 발급(설비수입무관세)

2018.04 북경 서울우유 중국 총대리 30톤/월 MOU 체결

2018.04 외자기업 설비 수입 무관세 확정

2018.05 UHMSDELI 상표권 출원

2019.12 생산허가증 취득 (한국기업최초 중국내 치즈가공공장설립)

2020.12 HACCP 적용 작업장 취득

2020.12 ISO9001 취득

2020.12 중경 천우유업(중국 국영기업) 가공치즈 납품 계약체결

2021.04 상해 조미식품(박선생) 가공치즈 납품 계약체결

2021.07 청도 정도식품(사나이) 가공치즈 납품 계약체결

2022.01 심천 피썬젠 가공치즈 납품 계약체결

2022.07 상해 삼성 웰스토리(식자재유통법인) MOU 체결

## 기업부설 연구소

철저한 실험.분석을 통하여 최고의 품질을 보증, 첨단 살균.건조 시스템 도입으로 작업자로부터 발생하는 오염원 원천 차단.



냉동.냉장,해동시설 구축으로 원료, 반제품, 완제품의 체계적인 구분 관리.



## 가공치즈 생산공정 [Capa : 1,500kg/h]

한국 재조치즈 기술 및 첨단 자동화 설비 도입으로 가공치즈 품질의 균질화 및 안전성 확보



## 슈레드 가공공정 (Capa : 2.5kg/봉, 5,000kg /h)

무인 자동화 라인 구축 및 자동 계량, 자동 포장, 금속·중량 검사를 통한 상품의 안전성과 생산성 확보.



# 제품소개



## 모짜렐라치즈

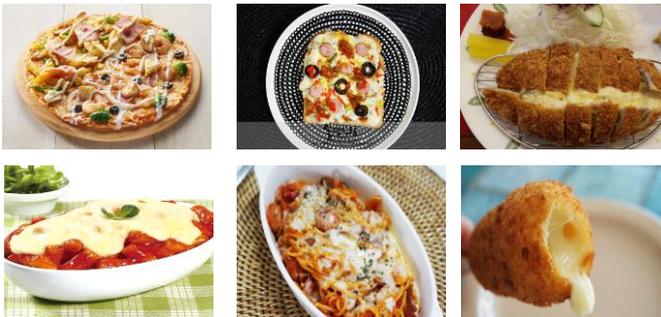
- 자연치즈 특유의 풍부한 식감과 스트레칭이 우수한 치즈
- 포장단위: 2.5kg, 2kg, 1kg, 0.5kg, 0.45kg, 0.22kg, 0.1kg
- 보관방법: 영하 18도 이하 냉동보관
- 유통기한: 제조일로부터 1년
- 용도: 피자치즈, 피자토스트, 치즈돈가스, 치즈 떡볶이, 치즈 파스타, 치즈 핫도그 등 각종 조리에 사용

## 체다 혼합 모짜렐라치즈

- 체다 향이 어우러져 풍미가 한층더 업그레이드된 치즈
- 포장단위: 2.5kg
- 보관방법: 영하 18도 이하 냉동보관
- 유통기한: 제조일로부터 1년
- 용도: 피자치즈, 피자토스트, 치즈돈가스, 치즈 떡볶이, 치즈 파스타, 치즈 핫도그 등 각종 조리에 사용

## 체다 모짜렐라치즈

- 체다치즈 특유의 향과 버터향 어우러져 부드러운 식감이 일품인 치즈
- 포장단위: 2.5kg
- 보관방법: 영하 18도 이하 냉동보관
- 유통기한: 제조일로부터 1년
- 용도: 피자치즈, 피자토스트, 치즈돈가스, 치즈 떡볶이, 치즈 파스타, 치즈 핫도그 등 각종 조리에 사용



# 제품소개



## 치즈볼

- 모짜렐라치즈가 쭈욱 늘어나는 고소한 맛과 향이 일품
- 포장단위 : 업소용-2.5kg, 1kg, 마트용-450g
- 보관방법 : 영하 18도 이하 냉동보관
- 유통기한 : 제조일로부터 1년
- 용도 : 아이들 간식, 술안주
- 조리법 : 170~180℃ 식용유에 약 5분 튀겨서 조리



## 2기공장 소개



엄스델리(길림)식품유한회사는  
용정시 농부산물 가공산업단지 입주  
기업이며 현재 2기신축공사중입니다

선진화된 특수가공치즈 생산시설과  
안정적인 고급기술로 중국내 치즈  
소비자를 만족시키는 성실한 기업이  
되겠습니다.

토지 면적 : 3,800 m<sup>2</sup>

건축 면적 : 11,464 m<sup>2</sup>

건축 층수 : 4 층

건축공사비용 : RMB 5,000만,

설비투자금액 : RMB 6,000만

공사 기간 : 6 개월

연간 생산량 : 2만9000톤

연간 생산액 : RMB 4억5000만



# 2기공장 현장사진



17:09 | 2022-07-16  
토요일 多云 21°C  
龙井市·吉林味振乳业有限公司

今日水印  
相机  
真实时间

010 NC13H3H56 3422N



07:23 | 2022-07-18  
星期一 多云 18°C

龙井市·吉林味振乳业有限公司

今日水印  
相机  
真实时间

防伪 PE1CPXMH06YGG3

## 2기공장 산량, 경제효익

구분		생산제품	생산라인	산량(일)	산량/월 ( 25일 )	산량/년 ( 10개월 )	비고
모짜치즈 특수치즈	1층	모 짜 소포장	10 LINE	110 ton	2,650 ton	26,250 ton	
	2층	제조쿠커 라 인	6 LINE	86 ton	2,160 ton		21,600 ton
	3층	스트링 치즈라인	2 LINE	10 ton	250 ton	2,500 ton	액상치즈.슬라이스치즈
	년생산량/ton						28,750 ton
	4층	치즈체험관					

# 스팅 치즈응용 제품(치즈스틱)

餐厅装		
		
芝士条 (餐厅装)	奶酪丁 (餐厅装)	芝士酱 (餐厅装)

餐厅装		
		
奶油芝士 (餐厅装)	油炸芝士条 (餐厅装)	原型芝士片 (餐厅装)

芝士条 (商超装)		
		
芝士条 (商超装)	芝士条 (商超装)	手撕芝士条

芝士条 (商超装)		
		
芝士条餐厅装 (原型)	芝士条餐厅装 (方型)	芝士条餐厅装

可应用产品		
		
披萨卷边	油炸芝士	芝士鱼饼

可应用产品		
		
南烤奶酪	南烤奶酪 (串)	南烤奶酪

可应用产品		
		
奶酪卷	芝士热狗	芝士年糕

可应用产品		
		
奶酪丁 (高熔点)	Highmelt 奶酪 (高熔点)	奶酪沙拉酱

액상치즈 응용제품(까요까요)

奶酪棒



奶酪棒



奶酪棒



奶酪棒

奶酪棒



奶酪棒



奶酪棒



奶酪棒

# 엑상치즈 응용제품

## 可应用产品



奶油芝士



融化奶酪 (Cheese fondue)



奶油芝士 (蓝莓味)

## 可应用产品



芝士酱



烘焙芝士酱



炸鸡芝士球

# 협력업체





**谢谢观看!**