

한살림가공생산연합회

과채가공분과



한살림 생산지 생기찬

생생한 자연의 나라, 생기찬

건강한 자연을 생각하며 자연스러운 생산을 추구합니다.

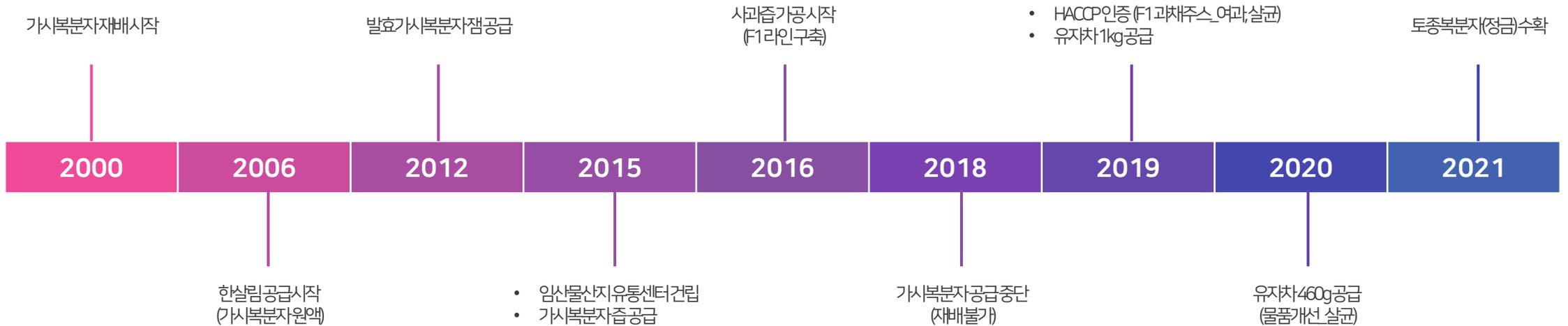
기업개요

안전하고 위생적인 브랜드, 소비자가 믿고 찾는 식품 브랜드, 생기찬입니다.

회사명	농업회사법인 생기찬(주)
대표자	최 영
소재지	전라북도 무주군 무풍면 금척로 63
직원수	5명
설립일	2012년 12월 11일
주요사업	유기농 과채가공
생산지정보	615,58m ²
매출현황	약 38천만원
인증현황	HACCP 인증 (2019 ~ 2022), 6차 산업 인증 (2022), 유기농인증 (2021 ~ 2022)

기업연혁

안전하고 위생적인 브랜드, 소비자가 믿고 찾는 식품 브랜드, 생기찬입니다.



경영이념

친환경 농산물만을 고집하여 안전하고 좋은 먹거리만을 생산합니다.



생기있다

자연에서 얻은 생기
: 자연의 가치를 생각합니다.



기운차다

기운이 흘러넘쳐 주위에 기운찬 영향을 나누다.
: 좋은 것을 얻으면 지역사회에
가장 먼저 나누려 합니다.



생생하다

생생한 자연의 나라
: 좋은 것을 얻고 좋은 것을 나누어
생기가 넘치는 것에 우선 생각합니다.

생산원칙

믿을 수 있는 친환경유기농 농산물,
직접 재배하고 공수하여 위생적이고 맛있게 생산합니다.



안전한 원료 사용

몸에 안좋은 원재료와
첨가물은 절대
첨가하지 않습니다.



위생적 생산시설

위생적 포장관리,
정기적 인정성 검토 등을
철저히 하고 있습니다.



고객만족 최우선

고객의 의견을 적극적으로
반영하고 만족할 수 있도록
노력합니다.



지역사회기여

우리 먹거리 활성화를 통한
지역사회 발전에 이바지 하기 위해
노력합니다.

대표물품

믿을 수 있는 친환경 유기농 농산물을 고집하여
안전하고 좋은 먹거리를 고객에게 선물하는
생기찬(주)의 대표물품을 소개합니다.



유자차(무농약)



국산 유자로 정성껏 만들었습니다.

물품유형

- 460g

물품 특징

국내산(제주도)친환경 무농약유자와유기설탕을5:5비율로재워 정성껏 만들었습니다.

유자의 성분은 꿀과 거의 같으나 신맛과 향기가 강해 그냥 먹기 보단 차로 마십니다.

비타민 C가 풍부하여 감기를 예방하는 데에 좋다고 알려져 있습니다.

원재료

유자 100% [유자 50% (국산/무농약), 설탕 50% (유기)]

자연과 건강을 가득 담은 유자차, 이렇게 만들어집니다.

입고

입고된 유자의 품위, 냄새, 조직감 등을 검수합니다.

손질

친환경으로 재배되었기 때문에 좋지 않은 표면부위를 칼로 제거합니다.

세척

브러쉬 세척기로 30초 단위로 정/역회전을 반복하며 1차 손질된 레몬을 세척합니다.

절단

작업은 가로, 세로로 잘라주며 4절 작업을 진행합니다.

씨제거

처음 3-4회 정도 이팔이 열을 머금을 수 있는 시간이 필요합니다. 그 이후에는 70도까지 열이 올라옵니다.

슬라이스

슬라이스 기계에서 약 3mm 크기로 유자를 슬라이스합니다.

설탕 배합

제설탕과 50:50으로 계량하여 혼합기에서 배합합니다.

숙성

30kg 단위로 담아 알코올 소독 후 10도 이하의 냉장고에서 약 3일간 저온 숙성합니다.

내포장

1차가 열을 마친 유자청을 내용량 460g에 맞춰 병입합니다.

후살균

85-88도에서 약 15분간 후살균을 진행합니다.

냉각

후살균이 완료되면 수온 22도 이하에서 제품 냉각을 진행합니다.

외포장

냉각 컨베이어를 통해 물기 80%를 제거하고 20%는 자연 건조 후, 검수와 리벨 부착하여 출고합니다.

감사합니다.



(063) 324-4893



(063) 324-4892



전북 무주군 무풍면 금척로 63



soundpunch89@naver.com