

キムチ紹介



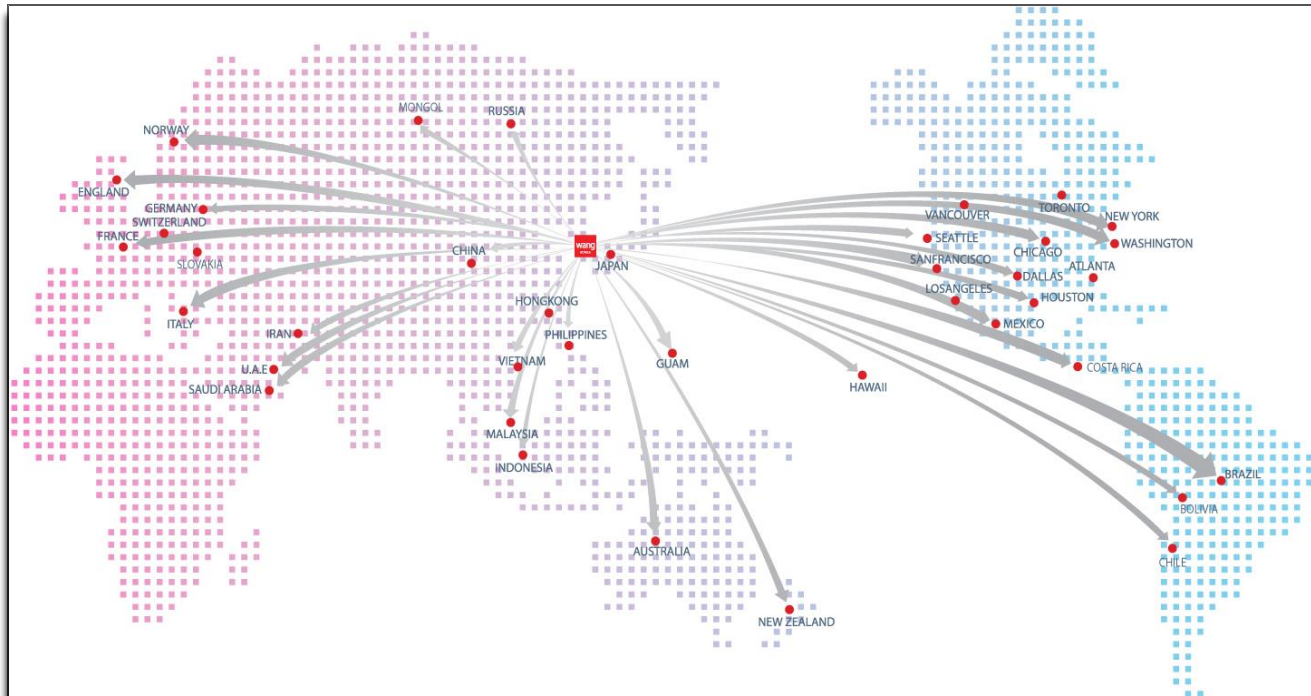
SAMJIN GLOBALNET
WANG GLOBALNET

会社紹介



- ❑ 弊社は1970年に設立して以来、全世界に韓国食品を輸出している開発及び輸出の専門会社です。尚、東洋最大の冷凍倉庫とキムチ工場(HACCP,FSSC22000取得)を保有しています。
- ❑ ホームページ：
www.wangfood.com

会社紹介



- **弊社取引先**
 - アメリカ、日本、ヨーロッパ、東南アジアなど約30カ国バイヤー及び13支社保有
 - 国内取引先 約150ヶ所
- 2021年輸出金額 約1.6億ドル(本社基準)

キムチ工場（自家工場） 紹介

- **日本向けのキムチ輸出は30年以上の経歴を持っていて、日本基準にあう設備、管理、作業者水準などを揃っています。**
- 設立日: 1974年9月
- 生産能力: 20トン/日
- 工場敷地: 15,700 m², 製造施設 7,100 m², 附帯施設3,500 m²
- 生産設備: HACCP 2009年9月取得, 最新的な設備を持っています。 FSSC2200認証
- 主な輸出国: 日本、香港、台湾、アメリカ、 ヨーロッパ 等
- 輸出実績: 約 1000万ドル (2013年)



SAMJIN GLOBALNET
WANG GLOBALNET

認証書(FSSC22000の他)



Bureau Veritas Certification

Certificate of Registration

SAMJIN G.F CO., LTD.

5911, YEONGSAN-RO, GEUMCHEON-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, R.KOREA

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:

ISO 22000:2018

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V5.1

This certificate is applicable for the scope of

MANUFACTURE OF FRESH & STERILIZED KIMCHI AND SAUCE IN PLASTIC POUCH, PET BOTTLE, GLASS BOTTLE AND CAN.

Food Chain category: CII - Processing of perishable plant products

CIV - Processing of ambient stable products

FSSC - Initial certification date: 18-01-2020
Expiry date of previous cycle: 17-01-2023
Date of certification decision: 02-12-2022
Certification cycle start date: 02-12-2022
Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: 17-01-2026
Certificate No./Version: KR003604/1
Contract No: 15930453
Issue Date: 02-12-2022



0008

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescott Street, London E1 6HG, United Kingdom

Local Office: 5th Floor, 457 Bongeunsa-ro, Gangnam-gu, Seoul, Republic of Korea, 06096

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

FSSC Template of certificate V5.1 Cat CKD2a rev.1.1

June 4, 2021

1/1



輸出キムチ製造工程図





1. 切断工程（前処理）



2. 塩漬け前の1次洗浄(予備洗浄)



3. 塩漬け前の2次洗浄(予備洗浄)



4. 塩漬け



5. 塩漬け後の手洗浄(本洗浄工程)



6. 塩漬け後の1次自動洗浄(本洗浄工程)



7. 塩漬け後の2次自動洗浄(本洗浄工程)



8. 脱水



9. 目視選別



10. 配合



11. 充填



12. 重量選別



13. 液汁塗布



14. 密封



15. 2次重量選別



16. 蓋不良確認



17. 自動包装



18. 金属探知及びX - r a y 検査



19. 自動箱包装



20. 完成品冷蔵保管、出荷

原材料のこだわり



1. 白菜

- 韓国白菜のみ使用
- 契約栽培。

＜原料のトレーサがとれる＞

- 残留農薬検査の実施
- 自社冷蔵庫（400トン）
原料保管可能。

原材料のこだわり



2. 唐辛子粉

- 韓国産のみ使用
(指定レシピに中国産使用可能)
- 残留農薬検査の実施
- 4種類以上の産地原料をブランディングして使用。
(辛さ、色、味の均一化)

原材料のこだわり



3. 塩

- 全羅南道産の天然塩使用
(韓国天然塩の産地)
- 製塩後1年間寝かせてにがり
を除去し、苦みがない塩本来
の味になる。
- 更に細かく粉碎し使用
(異物混入が防ぎやすいし、
均等な塩度管理が可能)



他の差別化



1. 選別工程

選別工程が異物をとれる最終工程と判断、作業者を他社より配置（10名）し全量目視選別しています。

選別強化のためにこの工程の作業者は50分ごとに10分ほど循環休憩させています。

尚、唐辛子粉も全量目視選別 及び 1万 ガウスの磁石棒 通過を行い異物混入に万全を尽くしています。

他の差別化



2. 予備冷蔵保管

完成品包装の後、12時間以上予備冷蔵を行い、より品質維持ができるようにしています。



3. 蓋密封再確認

自動密封による不良品を検出するために全量密封状態を確認しています。

他の差別化



4. 原料の洗浄、粉碎工程

白菜以外の野菜原料であるニンニク、玉ねぎ、生姜なども消毒水で洗浄しています。（菌増加を防ぐ効果）

尚、野菜類（ニンニク、玉ねぎ、生姜など）を1次粉碎し、粉末類の原料と2次粉碎してヤンニョムに使用しています。（野菜、粉末の小さい塊が発生するクレームを防ぐ効果）

