

품목제조보고필

보고일자: 2019. 10. 31.

식품 · 식품첨가물 품목제조보고서

고창군 환경위생과
직 56 성명

※ 뒤쪽의 유의사항을 읽고 작성하여 주시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

보고인	성명	신광석	생년월일	750728-1537911
	주소	전북 고창군 상하면 구시포해변길126번지	(법인등록번호)	214671-0009730
			전화번호	063-564-2590
			휴대전화	010-8649-2699
영업소	명칭(상호)	해풍영농조합법인	영업등록번호	제2005-0500047
	소재지	전북 고창군 상하면 구시포해변길126번지		
제품정보	식품의 유형	서류가공품	요청하는 품목제조 보고번호	
	제품명	밀구마 반건조 풀고구마		
	유통기한	제조일부터	6개월	일(월,년)
	품질유지기한	제조일부터		일(월,년)
	원재료명 또는 성분명 및 배합비율 뒤 쪽에 기재			
	용도 용법	가정용, 영업용		
	보관방법 및 포장재질	pe		
	포장방법 및 포장단위	g		
성상	고유의 색과 맛과 향을 지니고 이미이취가 없어야 한다.			
기타	품목의 특성			
	■ 고열량 · 저영양 식품 해당 여부	[]에	[]아니오	[■]해당 없음
	■ 할랄인증 식품 해당 여부	[]에	[■]아니오	

「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물) 품목제조 사항을 보고합니다.

2019 년 10 월 31 일

보고인/ 해풍영농조합법인
신 광 석

(성명 또는 인)

고창군수



제출서류	<ol style="list-style-type: none"> 제조방법설명서 1부 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제1호에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 식품전문 시험 · 검사기관 또는 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험 · 검사기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부 할랄인증 식품 인증서 사본(할랄인증 식품의 표시 · 광고를 하는 경우만 해당합니다)
------	---

210mm×297mm[백상지 80g/㎡(재활용품)]

(뒤쪽)

(원재료명 또는 성분명 및 배합비율)

No.	원재료명 또는 성분명	배합비율 (%)	No.	원재료명 또는 성분명	배합비율 (%)
1	고구마	100%	16		
2			17		
3			18		
4			19		
5			20		
6			21		
7			22		
8			23		
9			24		
10			25		
11			26		
12			27		
13			28		
14			29		
15			30		

유의사항

1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.
2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.
3. 영업자는 요청하는 품목제조보고번호가 이미 부여된 품목제조보고번호와 중복되는지를 관할 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 확인하여야 합니다.

□ 제조방법설명서

업 체 명	해풍영농조합법인		
제 품 명	민구마 반건조 곱고구마	유 형	서류가공품

< 제 조 방 법 >

공정명	제조방법 설명
세척,절단	탈피 세척 후 입고된 고구마를 흐르는 물에 세척한후, 적당한 크기로 자른다
1차 증숙	잘려진 고구마를 찜솥에 넣고 100℃찜기에 넣고 90분정도 찜다.
보관	찜고구마를 위생봉투에 담아 열기를 뺀 후 제품보관창고 (-18도이하)에 냉동 보관한다.
2차증숙, 성형	보관된 고구마를 해동 후 100℃찜기에 넣고 90분정도 2차 증숙을 한 후 성형기를 이용 일정 모양으로 성형을 한다.
건조 및 포장	성형된 고구마를 냉풍건조기(약40℃)로 건조한 후 준비된 포장용기에 넣어 포장한다.
보관	포장된 제품을 냉동보관(0~20℃)을 한다.

※ 기재요령

- 제조공정 순서에 따라 기재하고, 식품공전의 식품별 제조·가공 기준을 확인할 수 있도록 설명되어야 한다.
- 2 이상 유형의 공정이 있는 경우 또는 다른 공정을 거쳐 생산된 원료가 투입되는 경우에는 각각 작성한다.
- 가열, 살균, 멸균공정의 경우에는 온도, 시간 등 조건을 반드시 기재한다.
- 추출공정은 추출용매를 반드시 기재한다.
- 효소처리 공정은 반드시 사용한 효소의 종류를 기재한다.
- 발효 또는 유산균 첨가제품은 공정단계를 명시하여야 한다.
- 분해·중화·제거 되어야 하는 식품첨가물을 사용한 경우 공정단계를 명시하여야 한다.

유통기한 설정 사유서

제 품 명	민구마 반건조 꿀고구마
식 품 의 유 형 (식품첨가물 품목명)	서류가공품
보존 및 유통 방법	실온() / 상온() / 냉장() / 냉동(●) / 기타()
유통 기 한	제조일로부터 6 개월
실험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생략(○)
실험 수 행 기 관 명	식품검사기관

유통기한 설정근거

1. 제품의 원료 및 보존 특성 *과마*

본 제품의 주성분은 ~~밀~~ 밀봉포장하여 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제되어 유통기한 내 변질될 가능성이 없음

2. 유사제품 비교

구 분	자사제품	기존유통제품
제 품 명	민구마 반건조 꿀고구마	설마
제 조 사	해풍영농조합법인	고창청정고구마가공식품주식회사
식 품 유 형	서류가공품	서류가공품
성 상	고유의맛과향을 지니고 이미이취가 없어야 한다.	고유의맛과향을 지니고 이미이취가 없어야 한다.
포 장 재 질	pe	pe
포 장 방 법	밀봉포장	밀봉포장
유통 및 보존 온도	-18도이하 냉동보관	-18도이하 냉동보관
보존료 사용 여부	무	무
유당·유처리 여부	무	무
살균 또는 멸균	무	무
유통 기 한	제조일로부터 6개월	제조일로부터 12개월

3. 종합 판단

- ① 살균과 밀봉 포장되어 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제되는 점과
- ② 본 제품과 제품특성이 유사한 기존 유통제품의 유통기한이 12개월인 점을 감안하여 식품의 유통기한 설정기준, II. 1. 바. 3)에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 6개월로 설정함.

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 별지 제2호 서식의 유통기한설정실험 결과보고서
2019년 10월 31일

제출인 : 해풍영농조합법인 신광석