

# 품목제조보고사항 변경보고서

※ [ ]에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

보고인	성명    문 성 환	생년월일    1954년 1월 8일
	주소 울산광역시 남구 매암로 115	

영업소	명칭(상호)    (주)삼양제넥스
	소재지 울산광역시 남구 매암로 115

영 업	영업의 종류	식품제조가공업
	고열량·저영양 식품 해당 여부	[ ]에    [O]아니오    [ ]해당 없음
	영업신고 번호	제 19 호

변경사항	변경 전	변경 후
제품명	썬올리고 P2	작 동
원재료 또는 성분명 및 배합비율	설탕 100%	SG시럽(당류가공품) 100%
유통기한	제조일로부터 2년	작 동

변경사유	원재료 변경
------	--------

「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제46조제1항에 따라 식품(식품첨가물)품목제조  
보고사항을 변경하기 위하여 보고합니다.

2015년    1월    일

보고인

문 성 환 (서명 또는 인)

울산광역시 남구청장    귀하

선 결	과 장	결 재	장	리	관
접수일시	2015. 1. 19.	번호	2065		
처리과	1. 품목제조보고서 사본		(공		
첨부서류	2. 유통기한 연장사유서(유통기한을 변경하려는 경우에만 제출합니다)		람)		

210mm×297mm[백상지 80g/m<sup>2</sup>]

364771421203628



[별지 제 23 호서식]

## 품목제조보고사항변경보고서

보고인	① 성 명	김 량	② 주민등록번호	550601-1023715
	③ 주 소	울산광역시 남구 매암동 360-25		
영업소	④ 명칭 (상호)	(주) 삼양제넥스 울산공장		
	⑤ 소 재 지	울산광역시 남구 매암동 360-25		
⑥ 영 업 의 종 류		식품제조가공업	⑦ 영업허가(신고)번호	제 19 호
⑧ 항 목 구 분		변 경 전	변 경 후	
⑨ 제 품 명		썬올리고 P2	작 동	
⑩ 원재료명 또는 성분명 및 배합비율		설탕 100%	작 동	
⑪ 변 경 사 유		유통기간 설정 변경		

식품위생법 제 22 조제 6 항 및 동법시행규칙 제 26 조의 규정에 따라 식품 (식품첨가물) 품목제조 보고사항을 변경하고자 보고합니다.

2008 년 12 월 일

보고인 김 량 (서명 또는 인)



관	리량	리량	결재 (공람)	식품위생 국무관	11
시	상. 12. 26.	변 호	기예		
국	위생리	이은아			

원본대조필

[별지 제3호 서식]

## 유통기한 설정 사유서

제 품 명	썬올리고 P2
식 품 의 유 형	프락토올리고당
보존 및 유통 방법	실온( ○ ) / 상온( ) / 냉장( ) / 냉동( ) / 기타( )
유통 기 한	2년
실험수행기관종류	자사( ) / 의뢰( ) / 생략( ○ )
실험수행기관명	-

### 유통기한 설정근거

#### 1. 본제품의 원료 및 보존특성

가. 본 제품은 현재 제조 유통되는 제품과 동일한 식품유형이며, 원료를 설탕으로 제조한 프락토올리고당 제품입니다.

나. 포장재질은 국내·외 범용적으로 유통되고 있는 종이 재질입니다.

#### 2. 기존 유통제품 과 비교

구분	기존유통제품(썬올리고P2)	기존유통제품(썬올리고분말)
식품의 유형	프락토올리고당	프락토올리고당
성상	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색
포장재질	종이	종이
유통 및 보존온도	실온	실온
보존료사용여부	미사용	미사용
유당 및 유처리여부	안함	안함
살균 또는 멸균제품	해당없음	해당없음

#### 3. 종합판단

본 제품은 설탕을 용해, 반응, 정제 및 농축·건조하여 제조한 제품으로 유통기한을 제조일로부터 2년까지로 설정 관리함에 있어 품질의 변화가 없습니다. 소비자용, 원료용의 유통기한을 통일하고, 본 제품과 동일한 특성을 가진 기존 유통제품의 유통기한이 2년인 점을 감안하여 식품유통기한 설정실험을 생략하고, 유통기간을 「제조일로부터 2년」으로 선정합니다.

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 기존유통 제품제조보고서 (썬올리고분말)

2008년 12월 일

제출인 : 김 량



## 제품 제조설명서

1. 제 품 명	썬올리고 P2	
2. 원재료 또는 성문명 및 배합비율	설탕 100%	
3. 식품 유형	프락토올리고당	
4. 제조 방법		
1) 공정도	원료 용해→ 반응 → 실활, 탈색 → 여과 → 이온정제 → 분리→탈색→여과 → 이온정제→ 농축 → 건조 → 포장	
2) 공정 설명	①용 해	물에 설탕을 용해하여 농도를 50~60 %로 하고 pH를 5.0 ~ 6.0 사이로 조정한다.
	②반 응	조정된 액을 가온하여 효소를 투입하고 교반하면서 18~24 시간 반응하여 Fructo Oligo 당이 38% 이상 함유하도록 한다
	②실 활, 탈색	반응이 끝난 액에 활성탄을 첨가하고 가온하여 효소실활 및 탈색한다.
	③여 과	탈색된 액을 여과기에서 여과하여 활성탄을 제거한다.
	④이온 정제	이온교환수지가 충전된 이온교환수지탑을 통과시켜 당액 중 이온성 물질을 제거한다.
	⑤분 리	정제된 액에서 프락토올리고당을 분리하여, 프락토올리고당이 65 이상 함유하도록 한다. 이때 발생한 저함량 액은 효소 또는 산처리한다
	⑥탈색, 여과	활성탄을 첨가하고 탈색하고, 여과기에서 여과하여 활성탄을 제거한다.
	⑦이온 정제	이온교환수지가 충전된 이온교환수지탑을 통과시켜 당액 중 이온성 물질을 제거한다.
	⑨농 축	정제된 액을 진공 농축하여 고형분이 70%이상 되게 한다.
	⑩건 조	농축된 액을 건조기에서 건조하여 수분 5%이하(고형분 95%이상)가 되게 한다
	⑪포 장	포장단위에 따라 포장용기에 포장한다.

5. 용도 및 용법	음료, 제과, 제빵, 빙과, 잼, 디저트 등의 식품원료, 감미료 및 식품의 재 가공으로 적량 사용된다.
6. 포장 단위	농축 완료된 제품을 자사 포장 규격에 따라 포장한다.
	지대제품 : 20, 24, 25 kg
	탱크로리 : BULK
7. 성 상	감미를 갖는 분말상으로 미황색 내지 백색이며, 이미·이취 및 이물이 없어야 한다.

이하여백

원본대조필



## 유통기한 설정 사유서

제 품 명	썬올리고 P2																									
식 품 의 유 형	프락토올리고당																									
보존 및 유통 방법	실온( <input checked="" type="radio"/> ) / 상온(    ) / 냉장(    ) / 냉동(    ) / 기타(    )																									
유통 기 한	2년																									
실험수행기관종류	자사(    ) / 의뢰(    ) / 생략( <input checked="" type="radio"/> )																									
실험수행기관명	-																									
<b>유통기한 설정근거</b>																										
<p><b>1.본제품의 원료및 보존특성</b></p> <p>가.본 제품은 현재 제조 유통되는 제품과 동일한 식품유형이며, 원료를 설탕으로 제조한 프락토올리고당 제품입니다.</p> <p>나.포장재질은 국내.외 범용적으로 유통되고 있는 종이 재질입니다.</p> <p><b>2.기존 유통제품 과 비교</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">구분</th><th style="width: 35%;">기존유통제품(썬올리고P2)</th><th style="width: 35%;">기존유통제품(썬올리고분말)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>식품의 유형</td><td>프락토올리고당</td><td>프락토올리고당</td></tr> <tr> <td>성상</td><td>감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색</td><td>감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색</td></tr> <tr> <td>포장재질</td><td>종이</td><td>종이</td></tr> <tr> <td>유통및 보존온도</td><td>실온</td><td>실온</td></tr> <tr> <td>보존료사용여부</td><td>미사용</td><td>미사용</td></tr> <tr> <td>유당및 유처리여부</td><td>안함</td><td>안함</td></tr> <tr> <td>살균또는 멸균제품</td><td>해당없음</td><td>해당없음</td></tr> </tbody> </table> <p><b>3.종합판단</b></p> <p>본 제품은 설탕을 용해, 반응, 정제 및 농축·건조하여 제조한 제품으로 유통기한을 제조일로부터 2년까지로 설정 관리함에 있어 품질의 변화가 없습니다. 소비자용, 원료용의 유통기한을 통일하고, 본 제품과 동일한 특성을 가진 기존 유통제품의 유통기한이 2년인 점을 감안하여 식품유통기한 설정실험을 생략하고, 유통기간을 「제조일로부터 2년」으로 선정합니다.</p> <p style="margin-top: 20px;">상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.</p> <p style="margin-left: 40px;">첨부 : 기존유통 제품제조보고서 (썬올리고분말)</p> <p style="text-align: center; margin-left: 200px;">2008년 12월 일</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">제출인 : 김 량</p>			구분	기존유통제품(썬올리고P2)	기존유통제품(썬올리고분말)	식품의 유형	프락토올리고당	프락토올리고당	성상	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색	포장재질	종이	종이	유통및 보존온도	실온	실온	보존료사용여부	미사용	미사용	유당및 유처리여부	안함	안함	살균또는 멸균제품	해당없음	해당없음
구분	기존유통제품(썬올리고P2)	기존유통제품(썬올리고분말)																								
식품의 유형	프락토올리고당	프락토올리고당																								
성상	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색	감미를 갖는 분말상의 미황색 내지 백색																								
포장재질	종이	종이																								
유통및 보존온도	실온	실온																								
보존료사용여부	미사용	미사용																								
유당및 유처리여부	안함	안함																								
살균또는 멸균제품	해당없음	해당없음																								

원본대조필