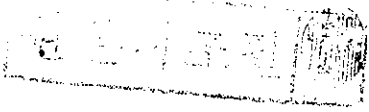


품목제조보고대장

1. 품목제조보고사항

영업신고번호 제 20060174759 호

품목보고번호	20060174759-25	제품명	우리밀 피스타치오쿠키		업소명	그린나래	
식품의 유형	과자(쿠키) (개정전)			보고일자	2014-01-11		
원재료 또는 성분명 및 배합비율	밀가루25.6%, 버터21%, 설탕16.3%,オート밀9.37%, 건포도5.8%, 초콜릿칩7.76%, 유정란9.37%, 피스타치오3%, 코코아분말1.16%, 베이킹파우더0.35%, 탄산수소나트륨0.18%, 소금0.11%						
성상	고유의 향미를 지니며 이미 이취가 없음						
포장방법 (단위)	밀봉포장, 150g, 200g, 1kg, g						
용도용법	간식용						
유통기간	1년(실온보관)			품질 유지기한			
품목제조조건				기재자	직 급	지방보건주사보	
					성 명	홍성숙	
유통기간 설정사유	제품명 오타 수정 파->피						
기타							

2. 보고사항변경보고내용

제 품 명		
년 월 일	변 경 제 품 명	기 재 자
2015-11-16	우리밀 파스타치오쿠키 → 우리밀 피스타치오쿠키	홍성숙

원재료 또는 성분명 및 배합비율		
년 월 일	변 경 내 용	기 재 자
2014-01-11	밀가루22.8%, 버터28.5%, 설탕13.1%,オート밀7.12%, 건포도9.5%, 초콜릿칩4.75%, 유정란9.5%, 파스타치오2.3%, 코코아분말1.79%, 베이킹파우더0.35%, 탄산수소나트륨0.19%, 소금0.1%	
2015-02-10	밀가루22.8%, 버터28.5%, 설탕13.1%,オート밀7.12%, 건포도9.5%, 초콜릿칩4.75%, 유정란9.5%, 파스타치오2.3%, 코코아분말1.79%, 베이킹파우더0.35%, 탄산수소나트륨0.19%, 소금0.1%	
2015-11-16	밀가루25.6%, 버터21%, 설탕16.3%,オート밀9.37%, 건포도5.8%, 초콜릿칩7.76%, 유정란9.37%, 파스타치오3%, 코코아분말1.16%, 베이킹파우더0.35%, 탄산수소나트륨0.18%, 소금0.11%	홍성숙

유통기간		
년 월 일	변 경 내 용	기 재 자
2015-11-16	1년(실온보관) → 1년(실온보관)	홍성숙

3. 행정처분사항

처분년월일	문서번호	위반사항	처분내용 및 기간	기재자 직·성명

2015.11.16 조필영

4. 제조과정

1. 유기농설탕, 버터, 소금을 반죽기에 넣고 계란을 조금씩 투입하면서 반죽 한다
2. 1에 밀가루,オート밀, , 초코칩, 건포도, 코코아분말, 베이킹파우더, 파스타치오, 베이킹소다를 넣고 반죽한다
3. 반죽을 냉동실에 넣고 -20'C에서 하루동안 휴지시킨다
4. 휴지시킨 반죽을 냉동팬에 밀어 성형한 후 다시 냉동실에 넣고 -20'C에서 하루동안 냉동시킨다
5. 적당한 크기로 재단 후 180'C/150'C로 20분간 오븐에 굽는다
6. 냉각 후 포장한다

본문서 조필

유통기한 설정 사유서

제 품 명	우리밀 피스타치오 쿠키
식 품 의 유 형	과자류
보존 및 유통 방법	실온(<input checked="" type="radio"/>) / 상온() / 냉장() / 냉동() / 기타()
유통 기 한	제조일로부터 1년 이내
실험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생략(<input checked="" type="radio"/>)
실험수행기관명	

유통기한 설정근거

1. 제품의 원료 및 보존 특성

가. 본제품은 밀가루와 설탕을 주원료로 한 제품이므로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 오븐에 구워냄으로서 최종제품의 수분함량이 적은 건조물이고, 또한 산패로 인한 품질 변화를 최소화한 제품

2. 유사제품 비교

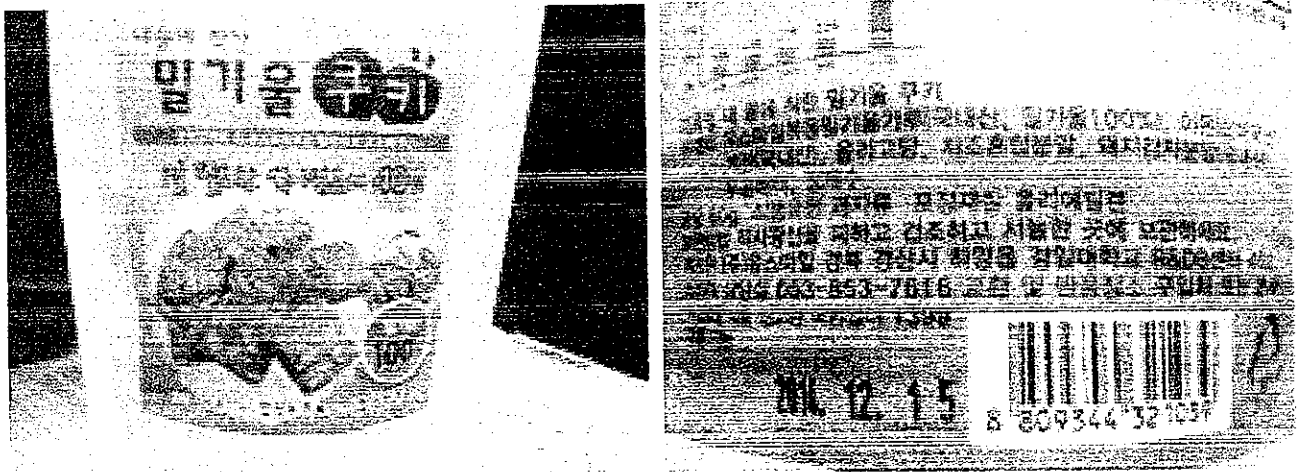


구분	신규제품	기존 유통제품
제품명	우리밀 피스타치오 쿠키	유스마일 브랜 아몬드 쿠키
제조사	그린나래	(주)유스마일
식품유형	과자류	과자류
성상	이미 · 이취 없음 건조물 (수분 15%이하)	이미 · 이취 없음 건조물 (수분 15%이하)
포장재질	합성수지재(PE/PP)	합성수지재(PE/PP)
포장방법	일반포장	일반포장
보존 및 유통온도	실온유통	실온유통
보존료 사용여부	미사용	미사용
유탕 · 유처리	유탕, 유처리 없음	유탕, 유처리 없음
살균 또는 멸균방법	-	
유통기한	제조일로부터 1년 이내	제조일로부터 1년 이내

3. 종합 판단

가. 본제품은 밀가루와 설탕을 주원료로 한 제품이므로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 오븐에 구워냄으로서 최종제품의 수분함량이 적은 건조물이고, 또한 산패로 인한 품질 변화를 최소화한 제품이며

나. 식품의 유통기한설정기준(식품의약품안전청고시\제2011-15호(2011.3.24개정))의 Ⅲ. 식품 등의 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우 1. 다.유통기한이 설정된 제품과 다음 각 항목 모두가 일치하는 신제품의 유통기한을 이미 설정된 유통기한 이내로 하는 경우에 해당되는 기존 유통제품의 유통 기한이 1년 이내 임을 감안하여, 본 제품도 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 「제조일로부터 1년 이내」로 설정합니다.



상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

2014 년 1 월 일

제출인 : 그린나래 양 은 경



관련정보

우리회사민원

홈 / 우리회사민원 / 품목제조신(보)고현황

품목제조신(보)고현황

품목제조신(보)고

품목제조변경신(보)고

축산물냉동접환

그린나래

그린나래

대표자 양은경

우리밀 피스타치오쿠키

품목제조 기본정보	성분명 및 원료명	제조방법	변경사항
-----------	-----------	------	------

품목제조 기본정보

허가(신고)번호

20060174759

영업자정보

업체명

그린나래

업체소재지

대구광역시 수성구 파동로 63(파동)

제품정보

품목보고번호

2006017475925

식품의 유형

과자

제품명

우리밀 피스타치오쿠키

유통기한

1년(실온보관)

제품형태

용도용법

간식용

성상

고유의 향미를 지니며 이미 이취가 없음

포장방법 및 포장단위

밀봉포장 20g,135g, 150g, 200g, 1kg

포장재질

보관 방법

실온보관

기타

포장단위 20g 135g 추가

[이용안내](#) [개인정보처리방침](#) [포털이용관련 질의응답](#) [관련사이트](#) [공지사항](#) [원격지원서비스](#)

우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright © Ministry of Food and Drug Safety. All Rights Reserved.
소비자신고(식품안전정보원) : 국번없이 1399, 시스템 문의 : 1899-5590