

## 식품(식품첨가물) 품목제조보고서

보고인	성명(법인명) 김종식		생년월일(법인번호) 1938년 11월 26일	
	주소 경기도 안산시 단원구 별망로 594(초지동)		전화번호 0314912675	휴대전화
영업소	명칭(상호) (주)진로발효			
	소재지 경기도 안산시 단원구 별망로 594(초지동)			
제품정보	식품의 유형	혼합제제와기구등의살균소독제	영업등록번호	19990311096
	제품명	바이오크린콜		
	유통기한	제조일로부터 36개월		
	품질유지기한			
	원재료 또는 성분명 및 배합 비율	뒷장에 기재		
	용도 용법	뒷장에 기재		
	보관방법 및 포장재질	뒷장에 기재		
	포장방법 및 포장단위	45ml,450ml,1L,5L,9L,10L,18L,20L		
	성상	미황색의 알콜향		
	고열량·저영양 식품 해당 여부	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오 <input type="checkbox"/> 해당 없음	할랄인증 여부	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오
기타				

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

2004년 06월 07일

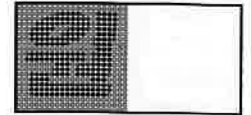
보고인 김종식

### 경기도 안산시장 귀하

품목보고번호	19990311096-3				
처리부서	문화복지국 위생정책과	처리자성명	진지선	처리일자	2019년 08월 08일



발급번호 : Ø1SN-MF5W-81PX-BPLW-ØGON

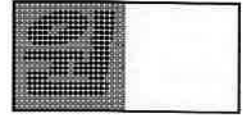


변경사항	변경 전	변경 후	변경사유
원재료 또는 성분 명 및 배합비율	-	-	



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

발급번호 : Ø 1SN-MF5W-81PX-BPLW-ØGON



## 품목제조보고사항 변경보고서

보고인	성명(법인명) 김종식	생년월일(법인번호) 1938년 11월 26일	
	주소 경기도 안산시 단원구 별망로 594(초지동)		
영업소	명칭(상호) (주)진로발효		
	소재지 경기도 안산시 단원구 별망로 594(초지동)		
	제품명	바이오크린콜	품목보고번호
영업	영업의 종류		식품첨가물제조업
	고열량·저영양 식품 해당 여부		[ ]예 [ ]아니오 [O]해당 없음
	영업신고 번호		19990311096
	할랄인증 식품 여부		[ ]예 [O]아니오
변경사항	변경 전	변경 후	변경사유
제품명	-	-	해당없음
원재료 또는 성분 명 및 배합비율	뒷장에 기재		
유통기한	-	-	해당없음

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

2019년 08월 08일

보고인 김종식

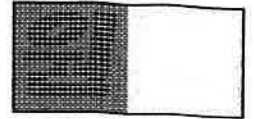
### 경기도 안산시장 귀하

품목보고번호	19990311096-3				
처리부서	문화복지국 위생정책과	처리자성명	진지선	처리일자	2019년 08월 08일

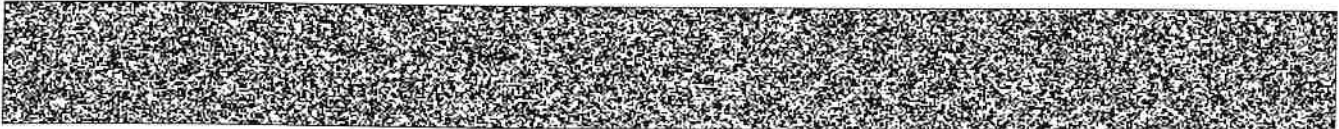


본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

발급번호 : Ø1SN-MF5W-81PX-BPLW-ØGON



원재료명 또는 성분명 및 배합비율		
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)
1	자몽종자추출물	
2	발효주정	75%
3	글리세린	
4	정제수	
용도용법	<p>1. 용도 : 가. 식품보존성 향상 1) 생면, 슈크림, 조미오징어, 육포, 감자샐러드에 첨가, 침지, 분무하여 사용                  나. 기구등의 살균소독제 : 아래의 식품용 기구등의 살균·소독 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.                  1) 식품접객업용 기구등, 집단급식소용(1회 50인미만 제공 급식소용 포함) 기구등                  2) 유가공용 기구등                  3) 식품의 제조·가공용 기구등</p> <p>2. 용법 : 개별품목에서 정해진 사용기준에 적합하게 사용하여야 하고, 사용한 살균·소독제 용액은 식품과 접촉하기 전에 자연건조 등의 방법으로 제거하여야 한다.                  가. 급식소, 접객업소 설비 및 기구등 1) 사용량 : 원액을 그대로 사용 2) 사용방법 : 식품 찌꺼기를 제거하고 세척제로 세척한 후 살균소독 하고자 하는 설비에 실온에서 5분이상 침지하거나 분무 처리하고 완전히 드레인(drain)하여 자연건조 나. 유가공용 기구등 : 상기 가항에 따른다. 다. 식품의 제조,가공용 기구등 : 상기 가항에 따른다.</p>	
보관방법 및 포장재질	<p>제품의 보관 및 판매장소는 청결하고 통풍이 잘되는 곳에서 실온 보관한다. 개봉한 제품은 변질되지 않도록 밀봉하여 보관하며, 보관 과정중 파손된 제품은 판매하지않는다 고 밀도폴리에틸렌(PE)</p>	



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.