

우리의 안전한 먹거리

맑은 공기와 싱그러운 햇살, 자연 그대로의 청정지역 ● ●



안심먹거리를 가장 잘 아는 기업

우리 가족들의 안전한 먹거리를 위해 최신식 HACCP 시설과 최고의 식품 제조·가공회사라는 자부심으로 제품을 생산/유통하고 있는 농업회사법인 주식회사 알토란은 안전하게 생산된 고춧가루, 복합조미식품으로 여러분의 즐거운 밥상, 건강한 삶을 안내해 드립니다.





한국 전통 안심먹거리를 책임지는 '농업회사법인 주식회사 알토란'입니다.

회 사 명 농업회사법인 주식회사 알토란

설 립 일 2003년 4월

대표이사 김동철

사업분야 고춧가루 및 복합조미식품 제조·가공·유통

소 재 지 경기도 파주시 파주읍 봉암길 323

연 락 처 031-945-8556

홈페이지 www.altolan.kr / www.햇빛찬.kr

주요거래처



김치공장



프랜차이즈



소스



시즈닝



급식



식자재



대형마트

알토란이 걸어온 길 ...

- 2025 ▪ 복합조미식품 자동 생산라인 신규 구축
- 제2회 파주시 기업인 박람회
- 2024 ▪ 제1회 파주시 기업인 박람회
- 메가쇼(킨텍스)
- 2023 ▪ 감자탕양념 및 김치양념 런칭
- MAS 입점 : 육군, 공군 고춧가루, 떡볶이 소스 납품
- 2022 ▪ 떡볶이소스 5종 및 볶음소스 2종 런칭
- 고춧가루 열풍살균 건조장치 ver.2 특허등록
- FDA 식품시설 등록
- 2021 ▪ '햇빛찬 상표등록'
- 연구개발 전담 부서 인정
- 식품안전시스템 FSSC 22000 인증
- 2020 ▪ 공영홈쇼핑 런칭
- 2019 ▪ '햇빛찬' 브랜드 상표출원
- AT 박람회 참가
- 고춧가루·참기름·들기름 소포장 제품 출시
- 2017 ▪ 공장 증축 및 제2생산 라인 구축
- 국산 / 중국산 분리 생산
- 2016 ▪ 고춧가루 열풍·살균·건조 시스템 특허 등록
- 2015 ▪ 농업회사법인 주식회사 알토란 설립
- 11회 파주 개성인삼축제 참가
- 5회 파주상공 EXPO 중소기업 우수 제품 전시회 참가
- 2014 ▪ [한국농어촌공사] 6차 산업화 농촌기업 유동 품평회 참가
- [CLEAN 사업장 인정] 고용노동부 & 한국산업안전보건공단
- [중소기업진흥공단] 대한민국 좋은 제품 선정
- 2013 ▪ AT 중소기업 판로지원 상품설명회 참가
- 2011 ▪ 위해 요소 중점 관리 기준 (HACCP) 적용업소 지정
- 2010 ▪ 우리식품 확장 이전 : 파주시 파주읍 (자가공장)
- 2003 ▪ 우리식품 회사 설립 파주시 조리읍 (임대공장)
- 1987 ▪ [농업협동조합중앙회] 영등포 공판장 건고추 중매인



Brand Story

"맑은 햇살을 가득 담은"이라는 슬로건 아래 원재료 구입부터 생산까지, 내 가족이 먹는 음식을 위해 정성을 다하는 농업회사법인 주식회사 알토란의 브랜드 "햇빛찬"입니다.

특허청
Korean Intellectual Property Office
"햇빛찬" 브랜드상표 출원

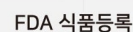


캘리그래피로 표현된 B는 우리 땅에서 잘 자란 우리 농산물의 의미를 담았으며, 산과 해는 농산물이 잘 자랄 수 있는 청정환경을 표현합니다.



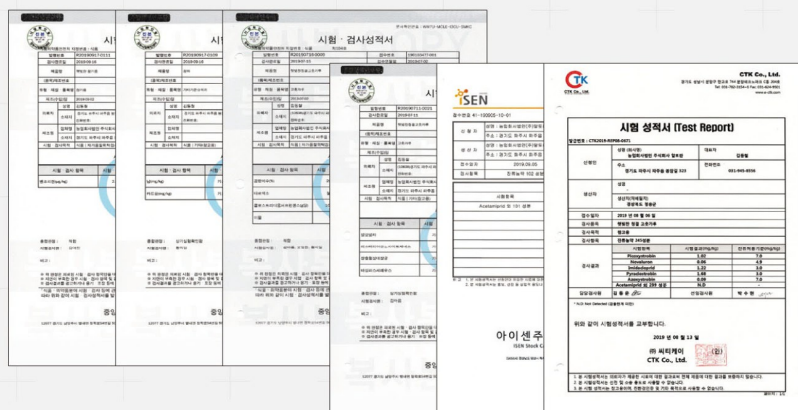


- 다년 간의 경험과 수 차례의 실패를 통한 연구의 결과물
- 간접히팅 방식을 이용한 열풍 · 살균 · 건조 시스템
- 살균 온도를 최고 130℃(간접 온도)까지 올려 일반세균, 진균, 대장균 까지 살균
- 제품 변형은 없고 간접 열풍으로 살짝 볶은듯한 고소한 향의 고춧가루 생산
- 최적의 건조 상태 : 수분율 10% ~ 13%



위해 요소 관리

- 정기적인 대장균 검사를 자체 실험실을 통해 진행
- 공인 실험 기관을 통해 농약성분 245종과 중금속, 식중독균을 6개월 마다 검사



고춧가루

농업회사법인 주식회사 알토란의 모든 고춧가루는 특허 받은 열풍·살균·건조 시스템으로 살균 및 건조합니다. 간접 히팅방식을 이용하여 130℃(간접 온도)의 온도로 일반 세균은 물론 진균과 대장균 까지 살균하며 잘 건조된 고춧가루는 제품의 변형 없이 살짝 붉은듯한 고소한 향이 나는 고춧가루로 완성됩니다.

원산지 : 국내산 / 중국산 / 베트남산

용량 : 500g ~ 20kg



국내산



홈쇼핑_국내산



중국산



베트남산

생산 시스템

- 철저한 원재료 (건고추) 선별 작업 _ 세척된 건고추 입고
- 정기적인 위해요소 예방 _ 각종 세균, 잔류농약, 금속 이물질 점검
- 섯가루 제거 _ 분쇄기 7대 섯가루 제거, 섯가루 제거기 통과, 완제품 포장 후 금속 검출기 통과
- HACCP 위생시설 _ 안전한 고춧가루 생산

고춧가루 생산 과정



01 _ 저온 냉장실 : 원재료 보관



02 _ 정량 컨베이어



03 _ 에어클리너 / 이물질 선별



04 _ 분쇄기(섯가루 제거)



05 _ 입자 선별기 / 섯가루 제거기



06 _ 열풍 · 살균 · 건조 시스템



07 _ 미분기



08 _ 내포장실



09 _ 금속 검출기



10 _ 외포장실



11 _ 완제품 보관실



생산 시스템

- 자동화 시스템 _ 다품종 생산 체계 구축
- 원재료 _ 기준에 적합한 원료만을 선별하여 사용
- HACCP _ 생산되는 모든 제품은 HACCP(식품안전관리인증기준)을 적용하여 관리
- 위해요소 예방 _ UV살균, 섯가루제거기, 수분활성도 관리, 금속검출기



떡볶이소스 5종

(보통, 달콤한, 매운, 매콤짜장, 로제)

누구나 손쉽게 간편하게 집에서 전문점과 같은 맛으로 떡볶이를 조리하여 맛있게 드실 수 있습니다.

원산지 : 국내산

용량 : 50g, 500g, 1kg



떡볶이소스
(보통맛)



떡볶이소스
(달콤한맛)



떡볶이소스
(매운맛)



떡볶이소스
(매콤짜장맛)



떡볶이소스
(로제맛)



복합조미식품

볶음소스 육류용/해물용

남녀노소 누구나 좋아하는 대한민국 대표 매콤음식 제육볶음, 닭볶음탕
오징어볶음, 해물볶음을 소스만으로도 맛있고 간편하게 조리가능한 만능양념

원산지 : 국내생산

용량 : 90g, 500g, 1kg



볶음소스
(육류용)



볶음소스
(해물용)

복합조미식품

짬뽕소스, 안동찜닭소스

누구나 손쉽게 간편하게 소스한봉만으로 맛있는 짬뽕, 안동찜닭을 집에서 간편하게 조리하여 드실 수 있습니다.

원산지 : 국내생산

용량 : 80g, 100g, 500g, 1kg



짬뽕소스



안동찜닭소스



복합조미식품

감자탕양념, 김치양념

각종 조미료와 재료가 있어야 만들 수 있는 감자탕, 김치를
소스1봉으로 집에서도 손쉽게 조리 할 수 있습니다.

원산지 : 국내생산

용량 : 500g, 1kg



김치양념



감자탕양념



경기도 파주시 파주읍 봉암길 323

Tel 031-945-8556

Fax 031-945-8557

www.altolan.kr / www.햇빛찬.kr