



주식회사 푸르온 회사소개서

주식회사 푸르온은 고객의 건강을 최우선으로 생각합니다

주식회사 푸르온은 1999년 설립 이래로
항상 고객의 입장에서 고객의 건강을 최우선으로 생각하여 제품개발과 연구에 정성을 기울이고 있습니다.
또한 동종업계에서 HACCP 인증의 선두주자로 철저한 품질관리를 통하여 안전한 식품 공급에 만전을 기하고 있습니다.
현재 국내 최대 과실 가공 업체인 주식회사 푸드웰의 가족사로 편입되어 새롭게 도약하고 있습니다.

여기에서 더 발전하여 식품산업의 근간이 되는 다양한 제품들을 공급하는 글로벌 식품산업의 리더로
성장하고자 노력하고 있습니다. 식품회사인 만큼 안전하고 정직한 먹거리를 제공함은 물론,
상호간의 존중이라는 기본적인 자세를 기반으로 더 나은 미래를 위해 한 발자국씩 나아가도록 하겠습니다.

신용과 품질로서 정성을 다하는 푸르온은
고객의 건강을 최우선으로 생각하고 최고의 제품을 제공하는 식품문화 창조의 선구자가 되도록 노력하겠습니다.

감사합니다.



연혁

즐거움이 가득한 맛있는 이야기

푸르온은 건강한 밥상을 최우선으로 생각하며 다양한 제품개발과 연구에 정성을 기울이고 있습니다

1999. 04
푸르온 법인 설립

2000~

- 2001. 03
중소기업청 충청남도 수출유망중소기업 선정
- 2003.
02 대상(주) 2002년 품질최우수업체 선정
04 식품의약품안전처 위해요소중점관리기준 (HACCP) 지정업소 선정
- 2004.
01 롯데햄우유 2003년 품질경영최우수업체 선정
05 충청남도 2004년 기업인대회 대상 수상
07 충청남도 2004년 유망중소기업 선정
- 2005.
02 롯데햄우유 2004년 품질경영우수업체 선정
03 한화국토개발 2004년 품질경영우수업체 선정
- 2006.
04 롯데햄우유 모범협력업체상 수상
11 동원 F&B 우수파트너상 수상
- 2007. 05
식품안전의 날 기념 식품의약품안전청장상 수상
- 2009. 12
대상(주) 2009년 우수협력사 선정

2010~

- 2010.
11 (주)푸드웰 가족사 편입
12 대상(주) 2010년 우수협력회사 선정 및 GWP Club 가입
- 2011. 04
(주)롯데햄 2011년 모범협력업체 선정 벤처기업 인증 획득
- 2013. 04
이마트 PB제품 5종 공급 개시
- 2015. 03
풀무원식품(주) 신제품 공헌상 수상
- 2016. 07
천안 풍세일반산업단지 신축사옥 완공 및 가동개시
- 2017.
03 풀무원식품(주) 환경안전관리우수상 수상
07 전통식품 품질인증 - 만두
- 2018. 11
HACCP인증 우수영업장 선정 (한국식품안전관리인증원)
- 2019. 06
FSSC22000 인증

2020~

- 2022. 12
푸르온 2공장(냉동밥) 준공 (가스식취반 2개라인)
- 2023. 01
냉동밥 HACCP 인증 획득

회사현황

주식회사 푸르온

주소	충청남도 천안시 동남구 풍세면 풍세산단로 57
대표전화	041-544-4965
대표팩스	041-551-4965
웹사이트	www.pruon.com
주요 생산품목	만두, 김말이, 냉동밥
생산능력	만 두 : 80T/일, 1,760T/월, 21,120T/연 김말이 : 24T/일, 528T/월, 6,336T/연 냉동밥 : 48T/일, 1,056T/월, 12,672T/연



고객사



인증/특허 및 수상



HACCP 인증
만두 (2003년 4월 인증)
냉동밥 (2023년 1월 인증)



디자인 등록
고추모양, 월병모양 등 총 8건



특허 등록
원형만두 제조방법 및 장치 등 2건



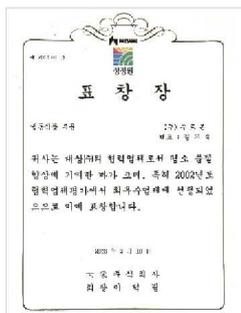
FSSC 22000 인증
(인증등록 2022년 6월)



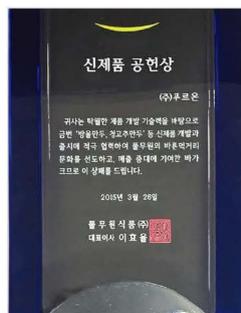
식품안전의 날 기념 표창
(식약청 / 2007)



품질경영 최우수업체상
(롯데햄유유 / 2004)



냉동식품 최우수업체상
(대상 / 2003)



신제품 공헌상
(품무원 / 2015)



GWP CLUB 가입
(2012년 12월)



통계생산 국무총리 표창장
(2018년 8월)

설비현황

생산능력

품 목	일 생산량	월 생산량	연 생산량
만 두	80 Ton	1,760 Ton	21,120 Ton
김말이	24 Ton	528 Ton	6,336 Ton
냉동밥	48 Ton	1,056 Ton	12,672 Ton



주요설비



동결기 - 터널형

구 분	세부 내역
용 량	1,000 kg/h, 1,200kg/h
수 량	4대 / 2대
용 도	제품의 급속동결 (영하 30°C)



동결기 - 스파이럴형

구 분	세부 내역
용 량	900 kg/h, 600kg/h
수 량	1대 / 1대
용 도	제품의 급속동결 (튀김류 및 만두류)



냉장/냉동 창고

구 분	세부 내역
총 면적	5,121 m ²
수 량	제품 4동, 원료 9동
용 도	제품 및 원료 보관



친환경 보일러

구 분	세부 내역
증발량	1.5 Ton/h, 0.8Ton/h
수 량	3대 / 1대
용 도	제품 생산

만두류

한식 고유의 전통에 현대적인 가치를 더합니다

만두는 만두 피 안에 소를 넣어 빚은 모양이
마치 복을 감싸 안는 복주머니 같다고 하여 한 해의 복을 기원하는 한국의 전통입니다.
푸르온 만두는 엄선한 좋은 재료로 만든 만두소와
얇고 쫄깃한 만두피로 빚어내 재료 본연의 맛이 조화로운 만두입니다.
각종 속 재료를 얇고 쫄깃한 만두피로 감싸 빚어내
담백하고 생생한 식감을 느끼실 수 있습니다.



만두류 생산공정



01

원료선별

보관된 원료의 배합 전 잠재이물을 제거하기 위하여 3단 수세과정, 버블세척, 광학선별 및 2단 선별과정을 거치는 공정입니다. 품질관리자의 검사 확인 후 사용하고 있습니다.



02

원료계량

이렇게 선별된 원료들은 각 용도에 맞게 절단/분쇄한 후 계량하는 공정입니다. 계량 공정 또한 품질관리자의 검사 확인 후 사용하고 있습니다.



03

속/피 배합

계량된 원료를 순차적으로 투입한 후 혼합하는 공정으로 원료들의 고유한 맛과 향이 잘 어우러질 수 있도록 배합기준을 철저히 준수하고 있습니다.



04

성형

배합원료를 제품의 특성에 따라 각각의 형태에 맞는 성형기를 이용하여 만두피에 만두속을 충전하여 형태를 만들어내는 공정입니다.



05

증숙(CCP-1B) 및 동결

성형한 제품을 90°C 이상에서 약 10분정도 가열(CCP-1B로 지정 중점관리) 한 후 -30°C 이하에서 약 30분동안 급속 개별 냉동하는 공정입니다.



06

내포장(X-ray검출기 및 금속검출기 CCP-2P 검사)

냉동된 제품을 낱알 금속검출기와 X-ray에 연속 통과시켜 이물질 혼입여부를 확인한 후 정확하게 계량 및 포장하여 금속검출기 CCP-2P에 다시 한 번 통과시키는 공정입니다.



07

외포장

포장된 제품을 각 수량에 맞게 종이박스에 포장 및 팔레트에 적재하는 공정입니다.



08

검사 및 출고

완제품을 샘플링하여 배지를 이용한 미생물 검사 및 관능검사를 실시한 후 적합 판정 제품에 한하여 출고를 진행하고 있습니다.



군만두류

고추잡채 군만두

독특한 고추모양에 매콤한 고추와 맛있는 잡채가 잘 어우러진 군만두

품목명	포장단위	개당중량	봉당개수	박스당입수
미(味)고추잡채군만두	1,500g	25g	약 60개	6개
신(辛)고추잡채군만두	1,000g	25g	약 40개	8개

- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 돼지고기(국산), 피망(중국산), 당면, 양파, 고추(중국산) 외



군만두류

메밀전병

메밀을 넣은 만두피에 잘 익은 김치와 국내산 돼지고기로 속을 꽉 채운 만두

- 포장단위 1,200g
- 개당중량 30g
- 봉당개수 약 40개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국, 호주산), 돼지고기(국산), 김치, 부추, 대파, 양배추, 메밀가루 외



군만두류

군만두

굽기 쉬운 납작한 모양의 정통 군만두 맛

품목명	포장단위	개당중량	봉당개수	박스당입수
중화요리전용 군만두	1,400g	28g	약 50개	6개
굽기쉬운 군만두	2,800g	28g	약 100개	3개
미(味)굽기쉬운 군만두	1,400g	28g	약 50개	6개

- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 돼지고기(국산), 부추(중국산), 당면, 두부, 양파 외



군만두류

부추잡채 군만두

부추의 향과 잡채의 맛이 어우러진 속이 가득찬 군만두

- 포장단위 1,000g
- 개당중량 20g
- 봉당개수 약 50개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 부추(중국산), 돼지고기(국산), 당면, 양파 외



군만두류

납작지짐만두

굽기쉬운 모양으로 누구나 바삭하게 즐길 수 있는 군만두

- 포장단위 1,000g
- 개당중량 40g
- 봉당개수 약 25개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 돼지고기(국산), 부추(중국산), 양배추, 대파, 두부, 당면 외



교자만두류

담백한 교자

신선한 재료로 가득 채운 담백한 맛이 일품인 교자만두

- 포장단위 1,350g
- 개당중량 13.5g
- 봉당개수 약 100개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재료 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 당면(중국산), 돼지고기(국산), 부추, 양파, 두부, 대파 외



교자만두류

꽉찬 왕교자

고기 듬뿍, 야채 가득, 부드럽고 고소한 맛의 왕교자

- 포장단위 1,050g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 30개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 부추(중국산), 양배추, 양파, 당면, 대파 외



왕만두류

왕만두

엄선된 재료로 피와 속이 잘 결합된 알찬 왕만두

품목명	포장단위	개당중량	봉당개수	박스당입수
고기왕만두	1,400g	70g	약 20개	6개
김치왕만두	1,400g	70g	약 20개	6개

- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 부추(국산, 중국산), 건조무, 절임배추 외



손만두류

꼬마 손만두

옛날 전통의 맛을 살린 고급 손만두

- 포장단위 1,200g
- 개당중량 28g
- 봉당개수 약 42개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 돼지고기(국산), 부추(중국산), 건조무, 당면, 두부, 난백 외



손만두류

꼬마 김치손만두

옛날 전통의 맛과 상큼한 김치 맛이 어우러진 고급 김치손만두

- 포장단위 1,200g
- 개당중량 28g
- 봉당개수 약 42개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 소맥분(밀:미국산, 호주산), 김치(배추:국산, 고춧가루:중국산), 돼지고기(국산), 대파, 당면 외



물만두류

꼬마 물만두

만두피가 얇고, 삶아도 터지지 않는 고급 물만두

- 포장단위 1,350g
- 개당중량 9g
- 봉당개수 약 150개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 양배추(국산), 부추, 대파, 건조무 외



김말이류

김말이

김과 당면의 절묘한 조화로 튀김의 바삭함이 그대로 느껴지는 맛

품목명	포장단위	개당중량	봉당개수	박스당입수
고추잡채김말이	1,000g	25g	약 40개	8개
야채김말이	1,000g	25g	약 40개	8개
통김말이	1,500g	50g	약 30개	6개

- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 당면(중국산), 튀김가루, 대두유, 당근, 부추, 김(국산) 외



찜만두류

감자찜만두

염선된 야채와 돼지고기로 속이 꽉 찬 찜만두

- 포장단위 1,400g
- 개당중량 28g
- 봉당개수 약 50개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 기타가공품(태국), 부추(중국산), 소맥분, 양배추, 감자전분, 감자가루 외



당면만두류

원조할매 당면튀김만두

떡볶이와 비빔국수 등 분식과 일등 조합 당면만두

- 포장단위 1,400g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 40개
- 박스당수 6개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 대파(국산), 밀가루(밀:미국산, 호주산), 당면(중국산), 대두유 외



옹심이류

새알옹심이

쫄깃한 감자피가 일품인 옹심이만두

- 포장단위 1,000g
- 개당중량 10g
- 봉당개수 약 100개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 감자떡가루, 돼지고기(국산), 밀가루(밀:미국산, 캐나다산), 부추 외



플랜트류

자연에서 온 플랜트 왕교자

표고버섯으로 오독한 식감과 들깨가루의 풍미로 건강 가득한 플랜트 왕교자

- 포장단위 980g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 28개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 밀가루(밀:국내산), 두부, 당면, 양파, 양배추, 부추, 대파 외



군만두류

고추만두

고유의 부피감있는 고추모양으로 고추튀김을 먹는 느낌이 살아있는 군만두

- 포장단위 480g
- 개당중량 40g
- 봉당개수 약 12개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 밀가루(미국산, 캐나다산), 피망(중국산), 고추, 부추, 당면 외



군만두류

새우부추 지짐만두

탱글탱글한 새우와 부추의 향긋함이 한가득!

- 포장단위 490g
- 개당중량 70g
- 봉당개수 약 7개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 부침가루, 돼지고기(국산), 부추(국산), 새우살, 당면, 양파, 당근 외



군만두류

메밀전병

메밀을 넣은 만두피에 잘 익은 김치로 속을 짭 채운 만두

- 포장단위 490g
- 개당중량 70g
- 봉당개수 약 7개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 김치, 밀가루(밀:미국산, 호주산), 돼지고기(국산), 두부, 숙주, 양파, 메밀가루 외



딤섬류

새우창편

크고 통통한 새우살이 듬뿍 들어 촉촉하고 탱글탱글한 맛

- 포장단위 510g (480g + 소스 15g×2)
- 개당중량 40g
- 봉당개수 약 12개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 새우살(베트남산), 전분가루(중국산), 돼지고기(국산), 양파, 청경채, 연육, 두부, 창편소스 외



교자만두류

갈비왕교자

맛좋은 국내산 갈비살과 신선한 원료로 속을 꽉 채워 달콤하고 고소한 맛

- 포장단위 490g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 14개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 양파, 갈비소스, 부추, 대파, 돼지갈비살(국산) 외



육즙만두류

육즙만두

얇은 만두피에 고소하고 풍부한 육즙이 가득!

- 포장단위 510g
- 개당중량 30g
- 봉당개수 약 17개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 양배추(국산), 부추, 양파, 대파 외



손만두류

손만두

옛날 전통의 맛을 살린 고급 손만두

- 포장단위 490g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 14개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 부추(국산), 두부, 건조무, 대파, 양파 외



손만두류

김치손만두

옛날 전통의 맛과 상큼한 김치 맛이 어우러진 고급 김치손만두

- 포장단위 490g
- 개당중량 35g
- 봉당개수 약 14개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 김치(배추:국산, 고춧가루:국산), 소맥분(밀:미국산, 캐나다산), 건조무, 부추 외



왕만두류

고기왕만두

엄선된 돼지고기와 야채를 주원료로 피와 속이 잘 결합된 알찬 왕만두

- 포장단위 490g
- 개당중량 70g
- 봉당개수 약 7개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(말:미국산, 캐나다산), 부추(국산), 대파, 두부, 건조무, 숙주 외



물만두류

물만두

만두피가 얇고, 삶아도 터지지 않는 고급 물만두

- 포장단위 495g
- 개당중량 9g
- 봉당개수 약 55개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 돼지고기(국산), 소맥분(말:미국, 호주산), 부추, 양배추, 대파 외



김말이류

고추잡채 김말이

김과 당면의 절묘한 조화로 튀김의 바삭함이 그대로 느껴지는 맛

- 포장단위 500g
- 개당중량 25g
- 봉당개수 약 20개
- 박스당수 8개
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 9개월
- 원 재 료 당면(중국산), 튀김가루, 대두유, 고추(중국산), 피망, 부추, 김(국산) 외

만두류 영양성분 분석표

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

구분	제품명	기준	열량 (kcal)	나트륨 (mg)	탄수화물 (g)	당류 (g)	지방 (g)	트랜스지방 (g)	포화지방 (g)	콜레스테롤 (mg)	단백질 (g)	
대 단 량 제 품	군만두류	중화요리전용 군만두	100g	195	290	35.2	1	3.7	0	1.3	2.1	4.8
			15%	11%	1%	7%		9%	1%	9%		
		미(味) 고추잡채 군만두	150g	345	940	38	2	18	0	5	10	8
			47%	12%	2%	33%		33%	3%	15%		
		신(辛) 고추잡채 군만두	150g	345	940	38	2	18	0	5	10	8
			47%	12%	2%	33%		33%	3%	15%		
		미(味) 굽기쉬운 군만두	100g	215	460	17	1	12	0	3	10	9
			23%	5%	1%	22%		20%	3%	16%		
	굽기쉬운 군만두	140g	300	650	24	2	17	0	4.2	10	12	
		33%	7%	2%	33%		28%	3%	22%			
	부추잡채 군만두	100g	230	230	30	0	10	0	4.1	0	6	
		12%	9%	0%	20%		27%	0%	11%			
	메밀전병	100g	205	390	26	2	8	0	2.9	10	7	
		20%	8%	2%	15%		19%	3%	13%			
	납작지짐만두	100g	190	280	25	1	7	0	2.4	10	7	
		14%	8%	1%	13%		16%	3%	13%			
	왕만두류	고기왕만두	100g	180	390	18	2	9	0	3.1	10	8
			20%	5%	2%	18%		21%	3%	15%		
	김치왕만두	100g	185	350	21	2	8	0	2.3	10	8	
		18%	6%	2%	15%		15%	3%	15%			
손만두류 물만두류	꼬마 손만두	140g	315	500	27	1	17	0	5	5	4	
		25%	8%	1%	33%		33%	2%	25%			
		750	41	3	13	0	5	10	7			
꼬마 김치손만두	140g	310	750	41	3	13	0	5	10	7		
	38%	13%	3%	24%		33%	3%	13%				
꼬마 물만두	100g	190	400	18	2	9	0	3	20	8		
	20%	5%	2%	17%		20%	7%	15%				
교자류	담백한 교자	135g	305	330	41	3	12	0	4.6	5mg미만	9	
		17%	13%	3%	22%		31%	1%	16%			
팍찬 왕교자	100g	210	290	24	2	10	0	3.4	10	7		
	15%	7%	2%	19%		23%	3%	13%				
플랜트	자연에서 온 플랜트 왕교자	100g	175	210	24	2	6	0	1	0	6	
찐만두	감자찐만두	100g	220	350	28	1g미만	8	0	2.9	10	9	
		18%	9%	1%	15%		19%	3%	16%			
당면만두	원조할매 당면튀김만두	100g	145	300	28	1	3	0	0.6	0	2	
		15%	9%	1%	6%		4%	0%	4%			
웅심이	새알웅심이	100g	215	220	40	2	5	0	1.8	5	3	
		11%	12%	2%	9%		12%	2%	5%			
김말이류	고추잡채 김말이	100g	170	430	30	0	4	0	1.9	0	4	
		22%	9%	0%	7%		13%	0%	7%			
	야채 김말이	150g	250	610	45	0	6	0	3.3	0	4	
31%		14%	0%	12%		22%	0%	7%				
통 김말이	100g	170	400	30	0	4.3	0	2.2	0	3		
	20%	9%	0%	8%		15%	0%	5%				

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

구분	제품명	기준	열량 (kcal)	나트륨 (mg)	탄수화물 (g)	당류 (g)	지방 (g)	트랜스지방 (g)	포화지방 (g)	콜레스테롤 (mg)	단백질 (g)
소단량 제품	왕만두	140g	230	560	19	3	10	0	2.8	15	15
				28%	6%	3%	18%		19%	5%	27%
	손만두	100g	180	410	18	2	7	0	2.1	5	10
				21%	6%	2%	13%		14%	2%	18%
	김치손만두	100g	180	390	23	3	8	0	2.4	5mg미만	8
				20%	7%	3%	15%		16%	1%	15%
	물만두	100g	175	420	17	2	7	0	2.3	10	11
				21%	5%	2%	14%		15%	3%	20%
	고추만두	160g	300	550	31	3	14	0	4	15	12
				28%	10%	3%	25%		27%	5%	22%
	새우부추지짐만두	140g	270	600	30	3	12	0	4	25	11
30%				9%	3%	22%		27%	8%	20%	
메밀전병	140g	210	450	29	2	7	0	1.9	5mg미만	8	
			23%	9%	2%	13%		13%	1%	15%	
새우창편	100g	180	400	23	3	7	0	2.1	25	6	
			20%	7%	3%	13%		14%	8%	11%	
갈비왕교자	140g	360	420	24	6	23	0	7	25	15	
			21%	7%	6%	45%		47%	8%	27%	
육즙만두	150g	330	520	21	4	23	0	8	30	11	
			26%	6%	4%	43%		53%	10%	20%	
고추잡채 김말이	100g	170	430	30	0	4	0	1.9	0	4	
			22%	9%	0%	7%		13%	0%	7%	

가정간편식 (냉동볶음밥)

자연을 담은 건강하고 신선한 식문화를 전달합니다

푸르온은 사계절의 흐름에 따라 다양하게 즐길 수 있는 신선한 자연 재료와 특별한 조리법을 모아 건강한 식문화를 전합니다.

색상과 맛은 오감을 만족시킬 뿐만 아니라 탄수화물, 단백질, 섬유질 등 다양한 영양성분은 영양학적으로도 균형을 이뤄 든든한 한 끼로 건강을 유지시켜 줍니다.



가정간편식(냉동볶음밥) 생산공정



01 쌀 전처리

쌀 투입실에서 쌀을 해포하여 선별 후 저미고에 저장하는 공정입니다. 석발기와 색채선별기를 통과하여 양품의 쌀만 엄선하여 보관 및 사용하고 있습니다.



02 원료선별 및 전처리

원료를 선별/세척하여 정해진 규격대로 절단하고 배합비에 맞게 계량하는 공정입니다.



03 볶음 및 계량

배합비율대로 계량된 원료를 볶음 순서에 따라 볶는 공정입니다. 자동볶음솥에서 가열하여 미생물 제어가 이루어집니다. (CCP-1B로 지정 중점관리)



04 취반

쌀을 취반실로 이송하여 세미기로 세척 후 불림통에서 1시간 불립니다. 불린 쌀을 약 20분간 직화로 취반하는 공정입니다. (CCP-2B로 지정 중점관리)



05 교반 및 펼침

취반된 밥과 볶음원료를 혼합하는 공정입니다. 골고루 잘 섞일 수 있도록 두 번에 걸쳐 교반하며 급속동결시 빠른 냉각과 밥 뭉침을 방지하기 위해 평평하게 밥을 펼치는 공정입니다.



06

급속동결

영하 40°C에서 급속 동결하는 공정입니다.
동결기 내부에서 밥알이 낱알로 분리되도록 관리하고 있습니다.



07

내포장

정해진 중량대로 자동포장기로 포장하는 공정입니다.
로타리 포장기와 수직 포장기(번들 포장기 포함)등을 보유하고 있습니다.



08

이물검사 (금속검출기 및 X-ray검출기)

냉동밥을 포장 후 금속검출기와 X-ray 검출기를 통과하여
이물 혼입여부를 확인하는 공정입니다.
(CCP-3P로 지정 중점관리)



09

외포장 및 적재

입수량에 따라 박스포장 후 로봇 팔레타이저로 팔레트에 자동 적재하는
공정입니다. 적재된 팔레트는 냉동창고로 이송하여 보관하고 있습니다.



닭가슴살 새우베이스밥

단백질이 풍부한 닭가슴살과 새우로 맛을 낸 베이스밥

- 포장단위 1,000g
- 박스당수 8봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 40.31%(외국산), 닭가슴살 25.13%(국산), 새우살 7.58%(베트남산), 양파, 당근, 홍피망 외



다섯가지 나물베이스밥

시래기, 곤드레, 취나물, 참나물, 숙주나물로 맛을 낸 5가지 나물밥

- 포장단위 1,000g
- 박스당수 8봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 45.05%(외국산), 표고버섯, 취나물 7.42%(국산), 참나물 6.17%(국산), 시래기나물 3.81%(국산), 곤드레 3.81%(국산), 숙주 3.67%(특두:중국산) 외



랍스타베이스밥

담백한 계살과 신선한 야채로 맛을 낸 랍스타 베이스밥

- 포장단위 1,000g
- 박스당수 8봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 59.18%(외국산), 바닷가재살 10.01%(캐나다산), 스크램블에그, 양파, 당근 외



현미야채베이스밥

몸에 좋은 현미와 야채를 넣어 여러가지 볶음밥에 어울리는 제품

- 포장단위 1,000g
- 박스당수 8봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 현미 65.35%(국산), 피망 9.20%(국산), 그린빈 7.55%(중국산), 브로콜리 외



알찬 알리오올리오밥

국산 마늘과 풍미 가득한 베이컨을 듬뿍 넣은 볶음밥

- 포장단위 3,000g
- 박스당수 3봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 60.58%(국산), 양파, 베이컨(돼지고기:외국산),마늘 8.3%(국산), 올리브유 2.82% 외



알찬 치킨데리야끼밥

데리야끼 소스에 닭가슴살을 듬뿍 넣은 단짠단짠 볶음밥

- 포장단위 3,000g
- 박스당수 3봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 46.34%, 데리야끼소스 12.06%, 닭고기 10.79%(국산), 양파, 양송이 외



알찬 나시고랭밥

부드러운 계란과 함께 이국적인 풍미를 가득 담은 볶음밥

- 포장단위 3,000g
- 박스당수 3봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 48.99%(국산), 당근(중국산), 양배추, 양파, 피망, 홍피망 외



알찬 취나물밥

취나물 본연의 향기를 살린 취나물밥

- 포장단위 1,000g
- 박스당수 8봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 67.91%(국산), 취나물 20.93%(국산),소스, 참기름 외



김치볶음밥

새콤하고 아삭한 김치가 가득 들어간 불맛 가득 김치볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 42.72%(외국산), 김치 36.15%[배추(국산)], 양파, 그린빈, 마가린, 대파 등



새우볶음밥

큼직하고 탱글탱글한 새우가 한가득 들어간 새우볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 61.38%(외국산), 새우 10.64%(베트남산), 당근, 그린빈, 양파, 대두유 외



대패삼겹볶음밥

대패삼겹살을 가득 넣어 풍미가 진하고 불맛을 가득 담은 볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 32.61%(외국산), 돼지고기 20.07%(삼겹살/외국산), 고추장, 대파, 양파, 숙주, 김치 외



치킨카레볶음밥

쫄깃한 닭가슴살에 입맛 땡기는 카레를 가득 넣은 볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 45.09%(외국산), 커리소스 13.87%, 닭고기 11.10%(국산), 양파, 디너 카레분말 0.14%, 투메릭분말 0.14% 외



햄야채볶음밥

탱글한 햄과 신선한 야채가 가득 들어간 기본에 충실한 볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 62.04%(외국산), 당근 6.20%(중국산), 그린빈 6.20%(중국산), 양파 5.73%, 프레스햄 4.77% 완두콩 외



곤드레나물밥

향긋한 국산 곤드레나물이 가득한 시골 밥상 느낌의 곤드레나물밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 64.84%(외국산), 곤드레 24.96%(국산), 냉동밥소스, 대두유 외



소불고기볶음밥

단짠단짠의 원조 소불고기를 가득 넣어 남녀노소 좋아하는 볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 47.73%(외국산), 쇠고기 7.34%(외국산), 그린빈, 당근, 양파, 대파, 양배추 외



주꾸미볶음밥

불맛 가득 오동통한 주꾸미를 넣은 매콤한 주꾸미볶음밥

- 포장단위 270g
- 박스당수 30봉
- 보관방법 영하 18°C 이하에서 냉동보관
- 소비기한 12개월
- 원 재료 쌀 48.91%(외국산), 주꾸미 10.05%(베트남산), 양파, 양배추, 소스, 대파, 대두유, 그린빈 외

가정간편식 영양성분 분석표

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

구분	제품명	기준	열량 (kcal)	나트륨 (mg)	탄수화물 (g)	당류 (g)	지방 (g)	트랜스지방 (g)	포화지방 (g)	콜레스테롤 (mg)	단백질 (g)
푸르온	푸르온 곤드레나물밥	270g	445	450	88	0	7	0	3.0	0	8
				23%	27%	0%	13%	0%	20%	15%	
	푸르온 햄야채볶음밥	270g	530	860	94	2	13	0	3.0	0	9
				43%	29%	2%	24%	0%	20%	16%	
	푸르온 김치볶음밥	270g	525	1,000	89	4	15	0	3.9	5	8
				50%	27%	4%	28%	0%	26%	15%	
	푸르온 새우볶음밥	270g	490	870	95	1	8	0	2.4	20	10
				44%	29%	1%	15%	0%	16%	18%	
푸르온 대패삼겹볶음밥	270g	560	1,060	73	8	23	0	7	35	15	
			53%	23%	8%	43%	0%	47%	27%		
푸르온 소불고기볶음밥	270g	445	1,010	88	5	6.0	0	1.2	15	10	
			51%	27%	5%	11%	0%	8%	18%		
푸르온 치킨카레볶음밥	270g	445	1,060	84	4	7	0	3.0	20	11	
			53%	26%	4%	13%	0%	20%	20%		
푸르온 주꾸미볶음밥	270g	500	1,770	89	11	12	0	2.7	35	9	
			89%	27%	11%	22%	0%	18%	16%		
베이스밥	푸르온 곤드레베이스밥 (1kg)	100g	170	160	34	1g 미만	2.4	0	0.3	0	3
				8%	10%	0%	4%	0%	2%	5%	
	푸르온 현미야채베이스밥 (1kg)	100g	155	50	32	1	1.2	0	0.3	0	4
				3%	10%	1%	2%	0%	2%	7%	
	푸르온 귀노아베이스밥 (1kg)	100g	190	170	34	2	4.1	0	1.5	5	4
				9%	10%	2%	8%	0%	10%	7%	
	푸르온 야채베이스밥 (1kg)	100g	165	250	33	1	2.3	0	0.8	0	3
				13%	10%	1%	4%	0%	5%	5%	
	푸르온 연근우엉베이스밥 (1kg)	100g	195	150	40	1	2.4	0	0.6	0	3
				8%	12%	1%	4%	0%	4%	5%	
푸르온 다섯가지나물베이스밥 (1kg)	100g	145	190	29	1	1.8	0	0.4	0	3	
			10%	9%	1%	3%	0%	3%	5%		
푸르온 새우베이스밥 (1kg)	100g	165	290	31	1g 미만	3.0	0	1.2	5	4	
			15%	10%	0%	6%	0%	8%	7%		
푸르온 랍스타베이스밥 (1kg)	100g	160	420	34	1	1.1	0	0.3	20	4	
			21%	10%	1%	2%	0%	2%	7%		
푸르온 닭가슴살새우베이스밥 (1kg)	100g	155	340	24	0.9	2.8	0	0.6	35	8	
			17%	7%	1%	5%	0%	4%	15%		
국산쌀	푸르온 알찬 현미베이스밥 (1kg)	100g	225	5	44	0	3.4	0	0.6	0	4
				0%	14%	0%	6%	0%	4%	7%	
	푸르온 알찬 귀리현미밥 (1kg)	100g	190	5	40	0	1.7	0	0.4	0	4
				0%	12%	0%	3%	0%	3%	7%	
	푸르온 알찬 시래기밥 (1kg)	100g	215	160	29	1	9	0	2.7	0	4
				8%	9%	1%	17%	0%	18%	7%	
	푸르온 알찬 취나물밥 (1kg)	100g	180	190	36	0	2.1	0	0.3	0	4
				10%	11%	0%	4%	0%	2%	7%	
	푸르온 알찬 계란볶음밥 (1kg)	100g	165	200	30	0	3.4	0	0.4	25	4
				10%	9%	0%	6%	0%	3%	7%	
푸르온 알찬 곤드레곤약밥 (3kg)	100g	155	115	30	0	2.3	0	0.4	0	3	
			6%	9%	0%	4%	0%	3%	5%		
푸르온 알찬 알리올리오밥 (3kg)	100g	190	380	30	1	3.4	0	1.2	5	10	
			19%	9%	1%	6%	0%	8%	18%		
푸르온 알찬 치킨데리야끼밥 (3kg)	100g	160	510	33	3	1.5	0	0.6	5	4	
			26%	10%	3%	3%	0%	4%	7%		
푸르온 알찬 나시고랭밥 (3kg)	100g	155	250	31	2	2.2	0	0.6	15	3	
			13%	10%	2%	4%	0%	4%	5%		

식품문화 창조의 선구자 주식회사 푸르온

주식회사 푸르온은 식품산업의 근간이 되는 다양한 제품들을 공급하는
글로벌 식품산업의 리더로 성장하고자 노력하고 있습니다.
안전하고 정직한 먹거리를 제공함은 물론 더 나은 미래를 위해 한 발자국씩 나아가도록 하겠습니다.

신용과 품질로서 정성을 다하는 푸르온은
고객의 건강을 최우선으로 생각하고 최고의 제품을 제공하는 식품문화 창조의 선구자가 되도록 노력하겠습니다.



PRUON
(주) 푸트온





본사·공장 충청남도 천안시 동남구 풍세면 풍세산단로 57
T. 041 544 4964~5 | F. 041 551 4965

영업사무실 경기도 성남시 중원구 사기막골로 124 (상대원동 190-1) SKn테크노파크 비즈동 914호
T. 070 6428 8453