



건강하고 안전한 먹거리를 고집하는 정직한 기업

엠디에프앤팩킹 / Market Development Food And Packing





## 브랜드소개 About history

넛츠앤은 건과류.건과일 식품 제조업체

엠디에프앤팩킹의 대표 브랜드로서 인터넷과 오프라인에서의

제조/판매업을 기반으로 빠르게 성장하고 있는 업체입니다.

다양한 건강식품을 진실 된 마음으로 준비하는 안전한 먹거리 전문기업으로

늘 청결과 먹는 사람의 균형잡힌 영양을 위하여 노력하며,

항상 내 가족이 먹는다는 생각으로 소비자의 만족을 위하여 정성을 다해

준비하고 생산하여 안전한 먹거리를 고객님들께 제공하고자 최선을 다합니다.

## 사용되는 원물의 종류

견과 & 건과일 & 가공식품



호두(미국)



아몬드(미국)



검은콩(국내)



캐슈넛(인도)



브라질너트(볼리비아)



사차인치(태국)



카카오닙스(페루)



가평잣(국내)



햄프씨드(국내)



비폴렌(스페인)



마카다미아(호주)



헤이즐넛(터키)

## 사용되는 원물의 종류

견과 & 건과일 & 가공식품



피칸(미국)



피스타치오(미국)



해바라기씨(미국)



호박씨(미국)



병아리콩(캐나다)



건체리(미국)



건크랜베리(미국)



건포도(미국)



건블루베리(미국)



건망고(태국)



건캔달루프(태국)



로스티드피너츠  
(베트남)



요거트레이즌  
(국내제조)

## 제품소개

### “넛츠앤 하루한줌”

수작업으로 엄격히 선별한 원물을 간편하게 휴대 할 수 있는 포켓사이즈로 소분하여 담았습니다.  
습기제거제와 특수 필름구조를 가진 폴리프로필렌 포장지를 사용하여 마지막 한 봉까지  
신선하고 맛있게 드실 수 있도록 정성으로 준비했습니다.



하루한줌 하루너츠 20g

호두 15%, 볶음아몬드 15%, 열풍병아리콩 20%,  
로스티드피너츠 25%, 요거트레이즌 25%



하루한줌 크랜베리 20 20g

호두 15%, 볶음아몬드 25%, 볶음캐슈넛 15%,  
건크랜베리 25%, 건포도 20%



## 제품소개

### “넛츠앤 하루한줌”

수작업으로 엄격히 선별한 원물을 간편하게 휴대 할 수 있는 포켓사이즈로 소분하여 담았습니다.  
습기제거제와 특수 필름구조를 가진 폴리프로필렌 포장지를 사용하여 마지막 한 봉까지  
신선하고 맛있게 드실 수 있도록 정성으로 준비했습니다.



하루한줌 데일리요거트 20g

호두 20%, 볶음아몬드 20%, 겹은콩 20%,  
건크랜베리 25%, 요거트레이즌 15%



하루한줌 체리베리굿 20g

호두 20%, 볶음아몬드 25%, 볶음캐슈넛 15%,  
건크랜베리 22.5%, 건블루베리 5%, 건체리 12.5%



## 제품소개

### “넛츠앤 하루한줌”

수작업으로 엄격히 선별한 원물을 간편하게 휴대 할 수 있는 포켓사이즈로 소분하여 담았습니다.  
습기제거제와 특수 필름구조를 가진 폴리프로필렌 포장지를 사용하여 마지막 한 봉까지  
신선하고 맛있게 드실 수 있도록 정성으로 준비했습니다.



하루한줌 블랙빈 20g

건크랜베리 20%, 볶음아몬드 20%,  
호두 20%, 검은콩 20%, 해바라기씨 20%



하루한줌 베리요거트 20g

건크랜베리 20%, 볶음아몬드 20%,  
호두 20%, 검은콩 20%, 요거트레이즌 20%



## 제품소개

### “넛츠앤 하루한줌”

수작업으로 엄격히 선별한 원물을 간편하게 휴대 할 수 있는 포켓사이즈로 소분하여 담았습니다.  
습기제거제와 특수 필름구조를 가진 폴리프로필렌 포장지를 사용하여 마지막 한 봉까지  
신선하고 맛있게 드실 수 있도록 정성으로 준비했습니다.



하루한줌 525베리 25g

호두 20%, 볶음아몬드 36%, 볶음캐슈넛 24%,  
건크랜베리 12%, 건블루베리 8%



하루한줌 525베리 25g

아몬드 25%, 호두 25%, 헤이즐넛 10%,  
사차인치 10%, 브라질너트 20%, 피칸 10%



## 위생관리 시스템



철저히 지켜지는 위생 관리 시스템

1단계 : 위생복착용    2단계 : 손씻기    3단계 : 에어샤워    4단계 : 알콜소독



최적의 온도에서 **냉장보관**  
넛츠액은 수입후 3개월 이내의  
원물만을 사용하고, 빠른 재고회전율로  
신선한 원물 상태를 유지합니다.



꼼꼼한 **원물선별과정**을 통해  
기준미달의 원물은 걸러냅니다.

# 제조과정

넷츠앤은 다릅니다.  
첨단 디지털 자동 소분 시스템

최첨단 디지털 소분 시스템으로  
각 원물 바울별 정확한 중량을 측정 소분합니다.  
모든 시설을 위생적으로 관리합니다.  
중량 선별기를 거쳐 정확한 중량을 담습니다  
금속검출기를 통해 이물질을  
사전에 차단합니다.



① 원물입고 - 냉장보관



② 수작업 선별작업



③ 원물별 전자동 소분 과정



④ 기계소분이 힘든 건과일은  
수작업을 통해 소분



⑤ 비율에 맞게 소분된 원물



⑥ 파우치 포장



⑦ 중량 선별기/금속 검출기

## 전자동 생산 시스템

전자동 생산시스템을 완비 위생적 작업환경에서 정확한 소분 포장이 이루어집니다.



조합기



금속검출기



중량선별기



로타리포장기

# 품질관리

국가인증 검사기관에 의뢰를 맡겨 정기적으로 자가품질 검사와 위생검사를 실시하여 보다 믿을 수 있는 먹거리를 만들기 위해 노력하고 있습니다.

2014년 식품 제조·가공업소 등 위생관리등급 평가결과

□ 결과

업소명	등급	비고
엠디에프앤팩킹	자율관리	151점

□ 배점

구분	평가점수	비고
자율관리	151-200	시설 및 위생관리가 우수한 업체
일반관리	90-150	시설 및 위생관리가 식품위생법령의 기준에 적합한 업체
중점관리	0-89	시설 및 위생관리가 식품위생법령의 기준에 미흡한 업체
계		

□ 행정사항

○ 자율관리 업체

- 출입·검사를 2년간 면제(식품위생법 제22조)  
(단, 그 사유가 명확하고 불가피한 경우에 한하여 실시함)
- 영업자의 위생관리시설 개선을 위한 용지사업의 우선 지원(법 제89조 제3항 제1호)
- 위생관리등급 평가일로부터 1년이 경과된 경우에는 경과일로부터 2개월 이내에 위생관리평가표에 따라 자율점검을 실시하고 그 결과를 관할 시·군·구에 제출, 자율점검이 미흡한 업체에 대해 출입·검사 실시

○ 일반관리 업체

- 출입·검사는 위생관리가 필요한 경우에 실시함

○ 중점관리 업체

- 매년 1회 이상 집중 지도관리 실시

-위생관리등급 평가 결과서-

경기도보건환경연구원북부지원

수신자: 경기도 의정부시 진좌로156번길6 번현회 (경우)	제목: 시험·검사성적서	
점수번호: 1751500014-01	점수일: 2015-01-21	검사목적: 자가품질검사
점수명: 현무한음		식품위생(재활) 용품 또는 관교류 가공용품
제조사: 원 엠디에프앤팩킹		시험방법: 식품공정에 순환
대표자: 번현회	소재지: 경기도 의정부시 진좌로156번길 6	
제조일: 2016.01.14	유통기한: 2016.05.03	검사완료일: 2015-02-03

검사항목	기준	결과	단위
총아미아cid	15.0 이하	불검출	ug/kg
판정	적합 : 「판정은 의뢰된 상기실험 항목에 한함」		

식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 제11조제2항 및 같은 법 시행규칙 제12조 제4항제1호에 따라  
위와 같이 시험·검사성적서를 발급합니다.

경기도보건환경연구원북부지원장

지방보건연구사: 오상현      지방보건연구사: 방선재      북부지원장: 밀구환  
증명자: 북부지원-1669(2015.02.03)  
시행: 2015.02.03  
전화: 031-8030-5933      FAX: 031-8030-5939      사용자: winner44@gg.o.kr

-자가품질검사 성적서-



# HACCP

제 2020-1-1114 호

## 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대 표 자 : 박세복 (생년월일 : 1964년 10월 15일 )

업 소 명 : 엠디에프앤팩킹

소 재 지 : 경기도 양주시 삼송로58번길 108-11, 1층 일부 (삼송동)

식 품 종 별 : 식품소분업(땅콩 또는 견과류가공품)

중 요 관 리 점 : 금속검출공정

유 효 기 간 : 2020년 12월 18일부터 2023년 12월 17일까지

조 건 :

「식품위생법」 제48조제3항 · 제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항 · 제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2020년 12월 18일  
(최초인증일 : 2020.12.18.)

한국식품안전관리인증원장



# HACCP

제 2020-1-1115 호

## 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대 표 자 : 박세복 (생년월일 : 1964년 10월 15일 )

업 소 명 : 엠디에프앤팩킹

소 재 지 : 경기도 양주시 삼송로58번길 108-11 (삼송동), 1층 일부

식 품 종 별 : 땅콩 또는 견과류가공품

중 요 관 리 점 : 건조공정, 볶음공정, 금속검출공정

유 효 기 간 : 2020년 12월 18일부터 2023년 12월 17일까지

조 건 : 소규모 HACCP 관리기준 적용

「식품위생법」 제48조제3항 · 제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항 · 제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2020년 12월 18일  
(최초인증일 : 2020.12.18.)

한국식품안전관리인증원장



감사합니다.

