

건강한 실천

Go with FRESH

01

Far-infrared rays Low temperature dryness
원적외선 저온건조

50℃ 이하에서 72시간 이상 원적외선 저온 건조하여
고추 본연의 맛과 향을 살리고 항균효과를 얻습니다.

02

Rational price competitiveness
합리적인 가격 경쟁력

중간단계를 거치지 않고 생산지에서 직접 공급받아
자체 시설에서 세척, 건조, 제분, 포장, 배송을 통해
가격 경쟁력을 갖추고 있습니다.

03

Experience of trust
신뢰의 경험

해썹과 자가품질검사를 통해 잔류농약, 중금속, 쇠가루,
세균 등을 관리하며 100% 국내산을 사용합니다.

04

Soft red pepper powder
부드러운 식감의 고춧가루

고추 꼭지와 꽃받침을 제거하여 조리 시
음식의 식감이 보다 부드럽습니다.

05

Hot water washing and remove residual pesticides
온수세척을 통한 잔류농약 제거

자체 개발하여 특허받은 통돌이 온수 세척기로
고추의 잔류농약 및 미세먼지를 제거합니다.



농업회사법인 (주)건강한동행

충청남도 청양군 운곡면 청신로 567-31
(운곡산업단지)

/ P 010-2200-1475

041-942-1475

/ F 041-944-1475

/ E vision-co@naver.com

농업회사법인 (주)건강한동행

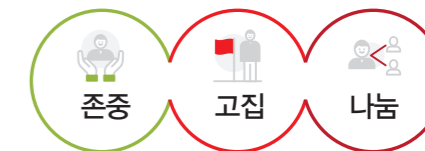
www.freshgo.co.kr



건강한 제품으로 고객과 함께하고 싶은 기업

건강한 약속

(주)건강한 동행은
건강하고 정직한 먹거리 제공을 위해
'3가지 원칙'을 지킵니다.



첫째

엄선된 재료 선택부터 제품 완성까지
원칙을 지키기 위한 고집

둘째

사람과 사람, 자연과 사람의 관계를
지속하기 위한 존중

셋째

이웃과 환경에 관심을 갖고 더불어
살아가고자 하는 나눔



청양군의 햇살을 품은 "청양고추"

칠갑산을 중심으로 산간계곡과 분지형태에 부식질이 많고, 배수가 잘 되는 토양과 일교차가 큰 기후 조건 등 고추 재배 천혜의 조건을 갖추고 있습니다.



충남 청양의 깨끗함을 그대로 담았습니다. 영양과 건강을 생각하는 건강한 고춧가루를 제공한다는 자부심으로 위생적이고, 안전하게 만들었습니다.

제품 소개

▶ 청양 청결고춧가루

청양 청결고춧가루는 100% 국내산 농산물로 원료부터 가공 출하 유통까지 과학적이고 체계적인 위생관리 시스템을 통해 안전하게 생산 공급하고 있습니다.



고추의 꼭지와 꽃받침을 제거한 건고추는 믿을 수 있는 위생관리 및 품질관리 속에서 이물감이 없는 부드러운 식감의 고춧가루로 생산되며 (주)건강한동행의 노하우와 꾸준한 제품 연구를 통하여 고객에게 최상의 제품을 제공하기 위해 최선의 노력을 다하겠습니다.

제조 과정

01

▶ 건조설비

청양고추 건조시설

- / 온수 세척을 통한 잔류농약 및 미세먼지 제거
- / 원적외선 저온건조



02

▶ 생산설비

청양 청결고춧가루 생산시설

- / 가공 전 건고추 검사
- / 제분 시설
- / 열풍 살균기, 쇧가루 검출기, 금속검출기



품질 관리

▶ HACCP인증



HACCP이란?
Hazard Analysis and Critical Control Point의 약자로 식품의 원재료 생산에서부터 최종 소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 해당 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 방지하기 위한 위생관리 시스템입니다.

▶ HACCP 위생설비 기준에 따른 생산라인



위생관리

▶ 위생 설비



1년 365일 24시간 위생관리
청양 청결고춧가루는 24시간 세스코 감시를 통해서 외부로부터 침입 되는 모든 비위생적인 요소들을 원천 차단하고 있습니다.

▶ 정기적인 식품안전교육 및 훈련으로 작업자의 위생을 관리하고 있습니다

