

고객의 입장에서 좋은 제품을 만듭니다.

TAEWON FOOD BROCHURE

COPYRIGHT © TAEWON FOOD INDUSTRY CO., LTD.
ALL RIGHTS RESERVED



식품안전시스템

태원식품산업(주)은 안전하고 신뢰할 수 있는 제품, 차별화된 맛을 선사하기 위해 지속적인 제품 개발 연구를 진행합니다. 또한, 위생적인 제조환경 구축과 다양한 검사, 그리고 엄격한 제품관리 체계로 이루어진 식품안전시스템을 통해 변함없는 위생과 품질 수준을 유지하고 있습니다.

STEP 01. 위생작업환경

제품이 생산되는 모든 작업장을 신축 및 리모델링하여 청결하고 위생적인 작업환경을 갖추었으며 이를 유지하기 위한 지속적인 관리 활동을 수행하고 있습니다.

- 액상, 분말 작업장에 따른 입·퇴실 절차 수칙 관리
- 작업자 및 작업 시설 표면오염도체크 및 관련 교육 진행
- 실외기 낙하균 검사
- 작업 환경에서 필수 마스크 착용

감염병으로부터 직원들의 안전을 지키고 지역사회 확산을 예방하기 위해 질병관리본부 지침을 준수하여 내부적으로 위생, 보건 절차를 한층 더 강화하였습니다.

- 개인위생수칙 교육
- 마스크 착용 의무화
- 체온 검사, 증상 여부 확인
- 사업장 방역 담당자 지정
- 밀폐된 작업장, 사무실 주기적인 환기 실시
- 출장, 대면 회의 감소
- 방문객 방문 시 준수 사항 강화

STEP 02. 최신 설비

최신식의 자동화된 설비에서 안전하게 제품을 만들고 있습니다.

- 국내 최초 로봇자동화 레토르트기 보유
- 급속 동결 및 냉각이 가능한 터널식 프리저 보유
- 포장재를 인쇄하는 부담을 없앤 열전사프린트 방식의 자동포장기기 보유

STEP 03. HACCP, ISO

HACCP과 ISO를 인증 받아 엄격한 기준 하에 제품을 생산하여 제조과정에서 발생할 수 있는 위해 요소를 사전에 파악하고 차단함으로써 안전한 식품을 만듭니다.

STEP 04. 검사

안심하고 드실 수 있는 안전한 제품을 만들기 위해 반복적인 검사를 수행합니다.

1차 검사

안전한 식품을 만들기 위한 노력은 원재료 검사부터 시작됩니다.

- 원·부재료 운반, 보관 온도 점검
- 용수(상수도) 수질 검사
- 원·부재료 품질 검사

2차 검사

제품을 만드는 과정에서도 주요 공정에 대해 수시로 검사를 진행합니다

- 품목별 가열/살균 공정
- 모니터링 검사
- 품목별 살균/멸균 공정 완료 후 품질검사

3차 검사

모든 제조과정을 끝마친 최종제품의 안전성을 반복적인 검사를 통해 다시 한번 확인합니다.

- 완제품 품질 검사
- 미생물 검사
- 이물 검사

STEP 05. 안전한 보관

원재료가 입고되어 제품이 만들어지기까지 모든 과정에서 최고의 품질을 유지하기 위해 품목별 보관 기준에 따라 보관되며 모니터링 되고 있습니다.

- 실온: 1~35℃
- 냉장: 0~5℃
- 냉동: -18℃ 이하

STEP 06. 안전한 배송

최고의 품질로 만들어진 제품이 고객에게 안전하게 인도될 때까지 태원식품산업의 노력은 계속됩니다.

- 냉장/냉동 배송 탐차 보유 및 운영
- 약속된 납기일 지키기
- 배송 기사 교육 실시 및 배송업체 관리

STEP 07. 좋은 제품

소중한 고객에게 더 좋은 제품을 전해 드리기 위해 가족을 생각하는 마음으로 만들었습니다. 더 좋은 맛, 더 좋은 제품으로 보답 드릴 수 있도록 항상 최선의 노력을 다하겠습니다.

주요 생산 품목

현재 프로세스에 멈춰있지 않고, 태원식품산업(株)만의 시스템 구축으로 끊임없는 연구, 개발과 품질관리를 통해 보다 더 안전하고 맛있는 제품으로 보답하기 위하여 노력하고 있습니다.



소스류 소스/드레싱

피자용, 치킨용, 스파게티용,
한식, 중식, 일식



HMR 가정식 즉석 조리식품

국용, 탕용, 안주용,
반찬용, 죽용



일반가공식품 배터/브레더

치킨용, 돈가스용,
기타



복합조미식품 향신료, 피자 도우 브랜드, 시즈닝/마리네이드

천연향신료, 용해용아름향신료,
팬피자용, 스크린피자용, 섀피자용,
치즈피자용, 햄/소시지용,
가금류용, 치킨용



식품첨가물 식품 개량제

발색제, 착색제,
복합인산염



음료류 혼합 음료/음료 베이스

락테일용



피자●



테이준파마산골드

피자토핑용 파마산치즈, 체다치즈등을 주원료로한 치즈시즈닝

규격: 4g 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



고구마크러스트프리미엄

고구마 54.5% 함량 되어 있어 달콤하고 고소한 고구마 무스 제품. 케이크, 피자, 타르트, 스프 등에 다양도로 사용이 가능한 제품.

규격: 1Kg삼각 용도: 피자앳지 및 토핑용

유통기한: 3개월 보관방법: 냉장



고구마크러스트프리미엄

고구마 54.5% 함량 되어 있어 달콤하고 고소한 고구마 무스 제품. 케이크, 피자, 타르트, 스프 등에 다양도로 사용이 가능한 제품.

규격: 2Kg캡 용도: 피자앳지 및 토핑용

유통기한: 3개월 보관방법: 냉장



화이트피자소스

화이트루(RUX), 옥수수콘, 페퍼소스, 허브가 첨가된 피자소스

규격: 2Kg캡 용도: 팬피자용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



검은깨도우브랜드-H

검은깨가 첨가된 담백하고 고소한 맛의 안정성이 좋은 제품

규격: 300g 용도: 팬피자용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



파머빌요거트소스

요거트맛이 나는 달콤한 마요네즈 베이스 소스

규격: 40g컵 용도: 드레싱, 딥핑용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장

피자●



도우브랜드-H

담백하고 고소하며 안정성이 좋은 제품

규격: 265g, 2Kg 용도: 팬피자용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



컴플리트피자소스용시즈닝

토마토파우더, 바실, 오레가노 등의 원료 사용으로 토마토펬이스트 없이
물만 첨가하여 피자 소스를 만들 수 있는 제품

규격: 2Kg 용도: 피자소스용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



갈릭맛딤핑소스

마요네즈, 조제겨자, 마늘분 겨자맛, 마늘맛이 첨가되어 치즈맛이 나는 딤핑소스

규격: 20g, 1Kg캡, 2Kg캡 용도: 피자빵 딤핑용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



화이트소스(매운맛)

휘핑크림, 마요네즈 베이스에, 피클, 할라페뇨의 매콤한 맛의 피자베이스 소스

규격: 2Kg캡 용도: 팬피자용, 토핑용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



스크린도우믹스-L

부드러운 식감과 담백한 맛을 주며 성형하기 좋은 제품

규격: 300g 용도: 스크린용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



테이준피자소스

토마토펬이스트, 향신료(바실,오레가노)의 기본타입의 피자소스

규격: 3kg 용도: 팬피자용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온

피자●



테이준피자소스-1

기본피자소스 타입에 토마토홀이 첨가됨

규격: 3Kg 용도: 팬피자용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



갈릭마요소스-TW

양파입자와 갈릭향이 어우러진 마요네즈소스

규격: 2Kg캡 용도: 샐러드드레싱, 팬피자용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



테이준핫소스

페퍼소스(태국산), 식초, 토마토페이스트, 과당으로 매운맛과 신맛의 핫소스

규격: 4g, 2Kg캡 용도: 피자토픽, 딥용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



피자스파이스믹스

후추, 치즈, 바실, 오레가노 등의 원료 사용으로 간편하게 피자 소스를 만들 수 있는 제품

규격: 170g, 2Kg 용도: 피자소스용

유통기한: 24개월 보관방법: 실온



신타우브랜드-J

비스킷처럼 바삭하며 고소한 맛을 주는 제품

규격: 250g 용도: 신타우용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온

스파게티(파스타)



화이트스파게티소스

생크림, 마늘, 향신료가 가미된 점도가 있는 화이트소스

규격: 2Kg캡 용도: 파스타, 리조또, 스파게티

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



파스타베이스

크림 및 토마토파스타소스용으로 야채 및 해물의 감칠맛을 내는 파스타 조리용 베이스 육수

규격: 1Kg 용도: 파스타용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



테이준스파게티소스-1

쇠고기, 당근, 양송이 등이 첨가된 전형적인 미트 스파게티소스

규격: 3Kg 용도: 스파게티용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



칠리스파게티소스-D

토마토홀, 토마토편, 치킨베이스, 등이 첨가된 토마토베이스에 할라페뇨, 홍고추, 등의 매콤한 맛이 어우러진 소스로 스파게티, 파스타, 브리또 등에 폭 넓게 사용 가능한 소스

규격: 3Kg 용도: 스파게티 및 브리또용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



태원스파게티브랜드

토마토파우더, 바실, 오레가노 등이 첨가되어 간편하게 토마토스파게티소스를 만들 수 있는 제품

규격: 2Kg 용도: 스파게티용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



냉파스타소스

과당, 간장베이스에 발사믹식초, 옥수수유가 들어간 새콤 달콤한 소스

규격: 2Kg캡 용도: 냉파스타용

유통기한: 5개월 보관방법: 냉장

치킨



핫바베큐소스(범용)

참숯에 구운 듯 은근한 숯불향이 많이 나는 것이 특징

규격: 2Kg캡 용도: 훈제 치킨 및 바베큐용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



양념감자용시즈닝-케이준맛

마늘, 생강, 체다치즈를 주원료로 케이전 방향의 양념감자 토핑용 제품

규격: 1Kg 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



양념감자시즈닝-치즈맛

치즈향, 체다치즈, 자연치즈조미분말을 주원료로 달콤한 치즈맛이 있는 제품

규격: 500g,1Kg,10Kg 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



양파소스-D

사과맛과 피클맛이 함께 양파맛과 어우러진 고소한 타입

규격: 2Kg캡 용도: 튀김딤용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



테이준머스타드소스

조제겨자, 마요네즈, 식초, 케첩의 주황색 소스

규격: 12g 용도: 치킨딤, 육류딤, 샐러드용

유통기한: 9개월 보관방법: 실온



허니머스타드드레싱2K

꿀, 마요네즈, 조제겨자의 특소한 겨자맛이 특징인 노란색 소스

규격: 2Kg캡 용도: 치킨딤,육류딤, 샐러드용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온

치킨●



파머빌오리엔탈

달콤한 간장베이스에 겨자, 와사비를 첨가하여 알싸한 맛이 특징인 파닭소스 및 치킨 딥용 소스

규격: 100g컵, 2kg캡 용도: 파닭치킨, 딥핑용

유통기한: 5개월 보관방법: 실온



매콤한물결파우더

갈릭, 어니언, 진저등의 향신조제품이 첨가되어 매콤하고 단단한 식감을 주는 것이 특징

규격: 5Kg 용도: 물결무늬치킨용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



치킨마리네이드-2

소금, 인산염, 글루탐산나트륨을 주원료로 한 기본염지타입이며 깔끔하고 육을 부드럽게 하는 제품

규격: 20Kg 용도: 치킨용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



햇마리네이드-H

매운맛이 있으며 유제품 함유로 고소함과 부드러움이 있는 제품

규격: 5Kg, 1Kg 용도: 치킨용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



양념감자시즈닝-바베큐맛

비프향, 비프조미료, 양파, 마늘, 간장을 주원료로 바비큐 방향의 양념감자 토핑용 제품

규격: 1Kg 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



테이준머스타드소스

조제겨자, 마요네즈, 식초, 케첩의 주황색 소스

규격: 40g컵, 2kg캡 용도: 치킨딥, 육류딥, 샐러드용

유통기한: 9개월 보관방법: 실온

치킨●



파머빌치킨양념소스

기본적인 양념치킨 타입으로 마늘의 알싸한맛이 특징인 소스

규격: 2Kg캡 용도: 후라이드용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



양념감자시즈닝-멕시코칠리맛

멕시코 칠리프, 고기조미료, 고춧가루, 후추가루가 있는 제품

규격: 1Kg 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



치카이트-TW

마조람, 로즈마리, 세이보리가 첨가된 제품으로 육의 취를 잡아주며 기본적인 맛과 고소한 방향의 제품

규격: 2Kg 용도: 치킨용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



태원브레딩믹스

후추, 계피등의 맛이 잘 어울려져 매콤하며 후라이 후 갈색을 띄고 바삭한 식감을 주는 제품

규격: 5Kg 용도: 양념치킨, 닭강정용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



양념감자시즈닝-양파맛

양파향, 양파분말을 주원료로 부드러운 양파맛이 있는 제품

규격: 1Kg 용도: 토핑용

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



허니머스타드드레싱2K

꿀, 마요네즈, 조제겨자의 특소는 겨자맛이 특징인 노란색 소스

규격: 1Kg캡, 2Kg캡 용도: 치킨딤,육류딤, 샐러드용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온

양식



프리미엄돈가스소스

바삭하게 튀긴 돈가스에 사용하면 맛있는 정통 돈가스 딥소스

규격: 2Kg	용도: 양식 돈가스용
유통기한: 6개월	보관방법: 냉장



파머빌칠리소스

케첩, 국산 생마늘의 알싸한맛과 달콤한 맛이 어우러진 태원식품산업의 대표 칠리소스

규격: 2Kg캡	용도: 토핑용,딥핑용
유통기한: 6개월	보관방법: 실온



파머빌돈가스소스

양파, 케첩, 토마토페이스트, 후르츠카테일 과일의 단맛이 특징인 소스

규격: 2Kg캡, 5Kg, 7.5Kg	용도: 돈가스용
유통기한: 6개월	보관방법: 냉장



양송이크림스프

휘핑크림, 양송이등조림, 표고버섯향이 첨가되어 깊은 버섯맛이 특징인 스프

규격: 1kg캡	용도: 스프용,리조또용
유통기한: 6개월	보관방법: 냉동



테이준스테이크소스

우스타소스, 케첩, 양파, 페퍼소스가 첨가되어 약간 뒷맛이 매콤한 일식 타입

규격: 2Kg캡	용도: 스테이크
유통기한: 9개월	보관방법: 냉장



샤워크림소스

샤워크림, 마요네즈 베이스에 고소하면서도 새콤한 맛이 특징

규격: 1Kg캡	용도: 샐러드용
유통기한: 3개월	보관방법: 냉장

양식



체다치즈소스

화이트체다치즈, 휘핑크림, 버터, 우유 주재료만으로도 풍부한 체다맛을 낼 수 있는 소스

규격: 1Kg캡 용도: 나초딤용, 토핑용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



파인애플드레싱

열대과일의 상큼함과 파인애플맛이 특징인 드레싱

규격: 2Kg캡 용도: 샐러드드레싱용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



갈릭애펬퍼스위트크림소스

마요네즈 타입의 새콤 달콤한 소스

규격: 2Kg캡 용도: 샐러드드레싱

유통기한: 3개월 보관방법: 냉장



치즈드레싱

파마산치즈와 체다치즈의 풍부한 맛이 특징

규격: 1Kg캡 용도: 샐러드드레싱용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



프랜치오일소스

양파와 파인애플의 상큼함이 입안 가득 느껴지는게 특징인 제품

규격: 1Kg캡 용도: 샐러드드레싱용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



요구르트드레싱-1범용

상큼한 요구르트맛과 향긋한 감귤맛이 있는 소스

규격: 2Kg캡 용도: 샐러드드레싱

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장

한식



골뱅이무침소스

고추장, 식초, 참기름, 고추가루가 첨가된 매콤새콤한 소스

규격: 2Kg캡 용도: 무침용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



매운맛등갈비양념

매콤한 타입의 등갈비용 소스로서 당귀, 감초엑기스가 주는 한방느낌이 특징

규격: 2Kg캡 용도: 등갈비용

유통기한: 9개월 보관방법: 실온



국물달발용소스

청양고추, 고추맛기름, 갈릭오일, 혼합간장 첨가 되어 달발용 매콤한소스로 적합한 제품

규격: 2Kg캡 용도: 달발용

유통기한: 5개월 보관방법: 냉장



프리미엄떡볶이소스

양파, 마늘, 고추장, 케찹 등이 첨가 되어 매콤달콤한 소스이며, 어린이들도 충분히 먹을 수 있을 만큼 단맛이 나는 떡볶이 소스.

규격: 2Kg캡 용도: 떡볶이용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



샤브육수용매운다데기

고추가루와 마늘의 칼칼한 맛의 다데기

규격: 2Kg 용도: 샤브샤브용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



김치찌개용양념

마가린, 대두유, 다시다, 고추가루가 첨가된 다데기양념

규격: 2Kg캡 용도: 다데기용

유통기한: 2개월 보관방법: 냉장

한식



제육볶음용소스

고추장 Type의 달콤매콤한소스

규격: 5kg캡 용도: 제육볶음용소스

유통기한: 5개월 보관방법: 냉장



잡채용소스

혼합간장, 갈색설탕, 미향, 요리당이 첨가되어 단짠 맛을 내는 소스

규격: 2Kg 용도: 잡채용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



파머빌닭갈비양념

자사 제품인 닭갈비양념소스-TW에서 개선하여 고추장, 혼합간장, 양파, 마늘 등이 첨가된 붉은 색의 액상 소스

규격: 2Kg캡 용도: 닭갈비용

유통기한: 5개월 보관방법: 실온

중식



파머빌간풍기소스(범용)

홍고추, 청고추, 마늘, 고추씨기름, 굴소스가 첨가된 달콤, 새콤, 매콤한소스

규격: 2Kg캡 용도: 볶음용

유통기한: 5개월 보관방법: 실온



마라탕베이스

단단홍유두반장, 팜쇼트닝, 고추씨기름이 첨가된 마라탕용 베이스

규격: 2Kg 용도: 육수용

유통기한: 4개월 보관방법: 냉장



고추잡채용소스

팬더굴소스 베이스에 청양고추엑기스, 고추맛기름의 매운맛이 특징인 소스

규격: 2kg캡 용도: 중화볶음요리

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



스위트칠리소스

스위트칠리 입자가 보이고, 토마토 케첩이 첨가 되어 붉은색의 달콤새콤한 소스. 튀김, 딥핑용, 버거용, 토핑용 등 기본 타입의 소스로 어디에나 사용 가능

규격: 1Kg캡 용도: 딥핑용

유통기한: 9개월 보관방법: 실온



파머빌탕수육소스

토마토케첩, 사과, 파인애플이 첨가되어 과일류레 입자가 있으며, 기본적인 토마토베이스의 연한 붉은색 탕수육소스

규격: 2Kg캡 용도: 볶음용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



볶음우동소스-2

카바이기소스, 굴소스, 멸치액젓, 블랙빈소스가 첨가된 달콤짭짜름한 소스로서 볶음요리나 철판요리에 사용이 적합한 제품

규격: 2Kg캡 용도: 볶음용, 딥핑용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장

일식



돈부리덮밥소스

무우즙농축액, 야채짬뽕베이스, 가스오가 첨가된 스트레이트Type의 소스

규격: 2Kg캡 용도: 덮밥용

유통기한: 3개월 보관방법: 냉장



허브덴뿌라튀김용파우더

각종 튀김용으로 밝은 노란색을 띄게 도와주며 바삭한 식감을 주는 제품

규격: 5Kg 용도: 튀김용배터

유통기한: 12개월 보관방법: 실온



타르타르소스-1

삶은 닭갈을 으개 만든 정통 타르타르소스

규격: 2Kg캡 용도: 샐러드드레싱, 튀김딛용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장



테이준돈가스소스

물엿, 우스타소스, 흑설탕, 식초, 당밀이 첨가된 일식 돈가스소스

규격: 1Kg병 용도: 일식돈가스

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



초대리소스-A

초밥제조용으로 사용되는 기본적인 초대리소스

규격: 2kg캡 용도: 초밥용

유통기한: 6개월 보관방법: 실온



미소소스

미소장국 국물용 베이스 소스

규격: 2Kg 용도: 미소장국용

유통기한: 6개월 보관방법: 냉장

HMR ●



파머빌무뻤담발

자연스러운 불향과 매콤한 양념이 먹기편한 부드러운 무뻤담발에 잘 배인 대표적인 매콤 안주 요리

규격: 400g

유통기한: 12개월 보관방법: 냉동



전복사골미역국

진하면서 담백한 사골국물에 바다내음 가득한 미역과 보양식의 대표 해산물인 전복의 부드러움이 일품인 미역국

규격: 500g

MSG: NO MSG제품

유통기한: 9개월

보관방법: 실온



갈비짬뽕탕

적당한 크기의 갈비에 부드럽게 씹히는 고기맛과 과하지 않은 불맛의 칼칼한 매운맛이 조화를 이룬 고기국물 요리

규격: 500g

MSG: NO MSG제품

유통기한: 9개월

보관방법: 실온



한우사골곰탕

정성들여 오랜시간 동안 푹 끓인 한우사골육수에 한가닥 한가닥 정성들여 찢은 한우고기살이 잘 어우러진 대표적인 한국의 국물 요리

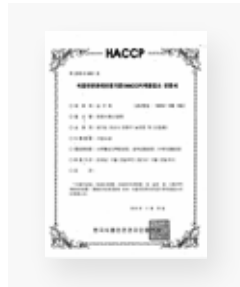
규격: 500g

MSG: NO MSG제품

유통기한: 9개월

보관방법: 실온

인증 현황



가공소금
HACCP 인증서



과채가공품
HACCP 인증서



곡류가공품
HACCP 인증서



기타가공품
HACCP 인증서



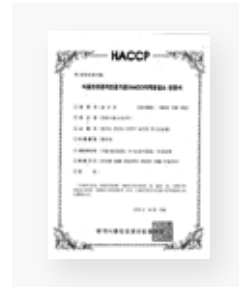
서류가공품
HACCP 인증서



혼합장
HACCP 인증서



음료베이스
HACCP 인증서



향미유
HACCP 인증서



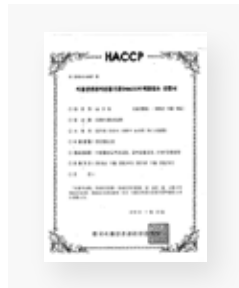
당류가공품
HACCP 인증서



복합조미식품
HACCP 인증서



전분가공품
HACCP 인증서



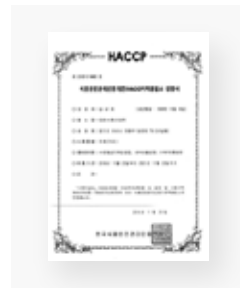
천연향신료
HACCP 인증서



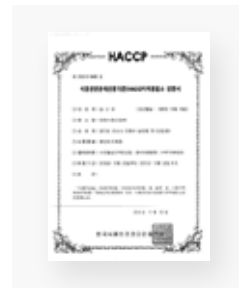
레트르스트식품
HACCP 인증서



즉석조리식품
HACCP 인증서



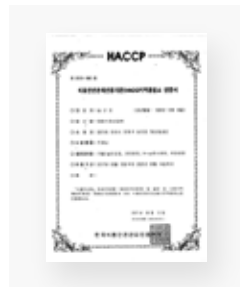
카레(커리)
HACCP 인증서



향신료조제품
HACCP 인증서



소스류
HACCP 인증서



드레싱
HACCP 인증서



FSSC22000
FSSC 인증서



기업부설연구소
HACCP 인증서



한국무역협회
회원증

1974년 설립을 시작으로 현재까지 고객을 위해 달려온 시간입니다 ●

연혁 ●

2001 - PRESENT

- 2021 축산물가공업-식육가공업, 식육함유가공품 HACCP 인증 획득
FSSC22000 인증 획득
- 2019 레토르트식품(즉석조리식품) HACCP 인증 획득
안산시 제1공장 리모델링 및 신축
- 2018 모든 유형(10가지) HACCP 인증 획득
(향신료조제품, 카레, 천연향신료, 전분가공품, 복합조미식품)
- 2016 혼합장, 음료베이스 HACCP 인증 획득
안산시 제2공장 신설
- 2013 소스류, 드레싱, 서류가공품 HACCP 인증 획득
- 2010 HACCP 공장 증축
- 2001 액상제품(소스류) 생산라인 신설 및 생산



1974 - 2000

- 2000 ISO 9001 경영시스템 인증
네덜란드 UNIFINE사와 대리점 및 기술 도입 계약 체결
- 1999 경기도 유망중소기업 선정
BURGER KING KOREA의 공식 협력업체 지정
- 1995 육가공기계 전문회사인 미국의 MARLEN RESEARCH CORP와
대리점 계약 체결
- 1986 식품가공, 조미식품, 식품첨가물, 수입식품판매업 허가 취득
- 1985 경기도 안산시 안산공장(대지 2,018평 / 건평 650평)
미국 GRIFFITH LAB사와 기술도입계약 체결
- 1974 육가공기계 전문회사인 덴마크의 WOLFKING사와 계약 체결
태원상사를 태원식품산업(주)로 법인 전환
- 1974 태원상사 설립



한번 시작된 인연, 책임을 다해 좋은 제품을 만들어 드리겠습니다

본사&공장

경기도 안산시 단원구 능안로 78
Tel. 031) 491-7912 Fax. 031) 491-7909

2공장

경기도 안산시 단원구 산단로 295-14
Tel. 031-491-7912 Fax. 070-4850-8096

서울사무소

서울특별시 서초구 방배중앙로 30 지호빌딩 202호
Tel. 02) 587-3275 Fax. 02) 587-8763



QR코드로 태원식품산업(주) 홈페이지를
방문하여 더 많은 제품을 확인할 수 있습니다.