



TAEKYUNG FOOD COMPANY PROFILE

본사

경기도 군포시 엘에스로 196 삼성IT타워 2층
Tel. 031-493-8102 | Fax. 031-468-8701

공장

충청북도 제천시 바이오밸리 1로 115 (왕암동)
Tel. 043-653-8101 | Fax. 043-653-8110

CONTENTS

먹거리를 만드는 회사가 가져야 하는 첫번째는
깨끗하고 안전하며 맛있는 제품 개발에 대한 열정입니다.

01

태경식품 소개

회사소개 | 공장 전경

02

품질관리

인증서 | MES 시스템





03

설비 보유 현황

1공장 | 2공장 | 3공장

04

제품 리스트

소스·복합조미 | 할랄·EU 인증 | 소비자 제품 | 식품 소재 첨가물



01

Introduce

태경식품 소개



오랜 경험과 노하우를 가진 태경식품

1976년에 (주)태경 설립 후 1997년 식품사업부를 분리하여 (주)태경식품을 설립하였습니다.

2007년 충북 제천에 새롭게 공장 신축 이전, 2009년에 식품의약품안전처 KFDA 로부터 복합조미식품 HACCP 적용업소로 지정되었습니다. 2014년 제2공장을 준공, 각종 음료와 액상조미료 생산라인을 갖추어 제품 생산 영역을 확장하며 발전해왔으며, 2024년 제3공장 할랄식품 전용 공장 준공을 통해 고객의 다양한 니즈에 맞는 제품을 생산해 가기 위해 노력하고 있습니다.

오랜 경험과 발전을 통해 탄탄한 노하우를 가진 조미식품 제조업체로서 확고한 위치를 구축하고 있습니다.

고 기능성 조미식품

(주)태경식품의 푸드베이스는 축산물, 농산물, 수산물로부터 열수에 의한 추출이나 가수분해, 효소분해 등의 공정을 거쳐 풍미 성분을 정제한 뒤 (주)태경식품 특유의 시즈닝 및 향을 블렌딩하여 제조되는 강도 높은 산업용 B2B 조미식품입니다.

고객의 니즈에 맞는 다양한 타입의 제품 / 첨가물

풍미의 방향과 사용되는 원료, 제품의 어플리케이션에 따라 기초 소재, 육류 소재, 해산물 소재, 채소 / 과일 식초 소재, 음료, 할랄소재, 식품 소재 및 첨가물 등으로 나누어져 있습니다.

각각의 소재들은 보다 세분화된 분류로 다양하게 갖추어져 있으므로 제반 용도 특성에 맞는 제품을 골라 사용할 수 있습니다. 뿐만 아니라 사용에 편리할 수 있도록 액상, 페이스트, 분무건조파우더, 진공건조파우더 타입으로 다양한 성상으로 구성되어 있습니다.

tk Factory



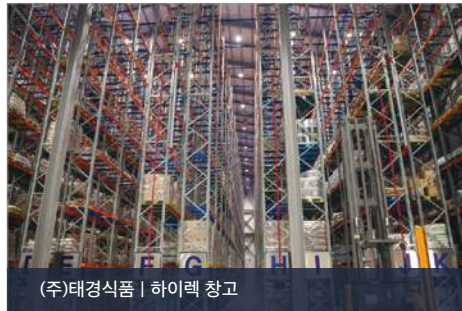
(주)태경식품 | 제천공장



(주)태경식품 | 제1공장



(주)태경식품 | 제2공장



(주)태경식품 | 하이렉 창고



(주)태경식품 | 제3공장



tk Food Laboratory



(주)태경식품 | 연구소





02

Quality control

품질관리 | 인증서



HACCP (소스, 당류가공품, 복합조미식품, 과채주스)



유기가공식품

소비자중심경영

ISO 14001

ISO 9001



KMF 할랄

FSSC 22000

건강기능식품품목제조

클린사업장 인정서

PRIMARY BASE
MEAT BASE
SEAFOOD BASE
VEGETABLE BASE
FRUITS BASE
VINEGAR BASE

02

Quality control

품질관리 | MES 시스템 프로세스

(주) 태경식품은 제품의 일관성을 유지하고, 더 나은 제품을 고객사에 제공하기 위해서 MES 전산시스템을 구축하였습니다. MES 전산시스템은 원료 입고부터 제품 출하까지 모든 단계의 이력이 추적 가능합니다.



03 Production Facilities

설비 보유 현황

tk 태경식품 제 1공장

태경식품 제 1공장은 조미식품을 주로 생산하고 있습니다.



설비명	수량	비고
분무건조기	1 기	수분증발량 200kg/hr
진공건조기	4 기	1,500Kg/Day
분쇄기	2 기	300Kg/hour (진공건조 제품용)
분말혼합기	2 기	2m2 × 2기
액상혼합기	2 기	2m2 × 2기
농축기	3 기	수분증발량 100kg/hr
분말스프 소포장기	2 기	30,000ea/Day
분말 병포장기	2 기	50g ~ 100g / 7,500병

tk 태경식품 제 2공장

태경식품 제 2공장은 소스류 완제품과 음료를 주로 생산하고 있습니다.



설비명	수량	비고
음료 충전라인 1	1 기	30ml, 50ml, 75ml each 15,000 bottles/day (8hours)
음료 충전라인 2	1 기	250ml~1,500ml each 6,500 bottles/day (8hours)
음료 충전라인 3	1 기	700ml~2,000ml each 5,500 bottles/day (8hours)
로터리파우치포장기계	1 기	250g, 9,000ea or 1kg 3,500ea
고속파우치포장기계	1 기	30g, 50,000ea or 60g, 25,000ea
고추장 충전 및 포장라인	1 기	100ml~500ml
액상 스틱 포장기	1 기	

tk 태경식품 제 3공장

태경식품 제 3공장은 할랄제품을 주로 생산하고 있습니다.



설비명	수량	비고
분무건조기	1 기	수분증발량 400kg/hr
분말 리본믹서	1 기	2m2 × 2기
액상제조탱크	2 기	6ton
추출탱크	1 기	3ton
농축기	1 기	3ton
반구형 제조탱크	1 기	2ton

04 Product Overview

제품 개요

(주)태경식품 Food Base는 축산물, 농산물, 수산물로부터 열수에 의한 추출이나 가수분해, 자가분해, 효소분해 등의 공정을 거쳐 풍미 성분을 정제한 뒤 (주)태경식품 특유의 시즈닝 및 향을 블렌딩하여 제조되는 강도 높은 산업용(B2B) 조미식품입니다. 값비싼 원료인 소고기, 닭고기, 새우, 오징어, 조개, 양파, 마늘, 치즈 등을 대체하여 대폭적인 원가절감뿐 아니라 강한 풍미를 더해 고객회사 제품의 품질향상에도 큰 기여를 하고 있습니다.

Food Base | 분류

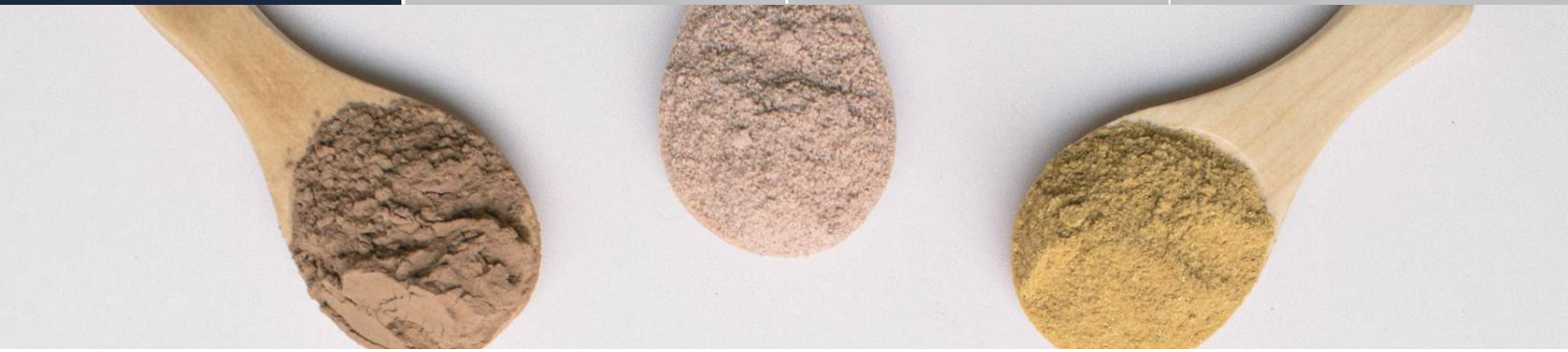
풍미의 방향과 사용되는 원료 및 용도에 따라 기초소재, 육류소재, 해산물소재, 과일/채소 및 기타소재, 음료, 소스 등으로 나누어져 있습니다. 각각의 소재들은 보다 세분화된 분류로 다양하게 갖추어져 있으므로 고객 여러분의 제반 용도 특성에 맞는 제품을 선택하여 사용하실 수 있습니다.

Food Base | 성상

고객 여러분이 사용하기에 편리하도록 페이스트, 액상, 분무/진공건조 분말 타입 등이 있습니다.

원료 및 생산방식





Primary base 기초소재

(주)태경식품 Food Base는 기본적인 골격을 이루는 맛과 풍미 성분들로, 화학조미료 보다 더 개선되고 조화된 맛으로 각종 식물성 및 동물성 단백질 가수분해물과 아미노산 등이 주류를 이루고 있습니다.

HVP | FSP | Yeast

산분해 간장 | 양조간장 | 효모

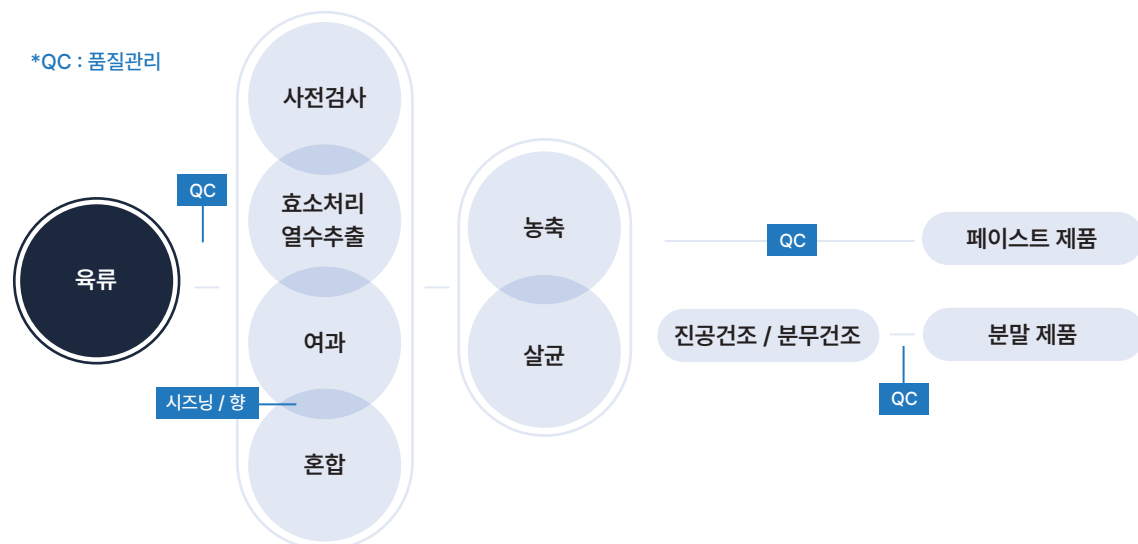
각종 식물성 단백질을 주원료로 하며, 산으로 가수분해한 뒤 알칼리로 중화하여 식품가공에 편리한 액상, 페이스트, 분말 타입으로 만든 제품입니다.

(분말 타입은 제품 특성상 흡습성이 강하여 보관상의 주의를 요합니다.)



Meat base 육류소재

소고기, 닭고기 등 각종 생육을 열수 추출이나 효소 처리한 후 (주)태경식품의 기초소재로 맛을 보완하고, 고유의 시즈닝과 향료 등으로 풍미를 강조한 소재로 고기의 일부 혹은 완전 대체가 가능합니다. 양념과 야채를 가미하여 이취를 제거하고 단백한 맛을 기본으로 다양한 맛의 발현을 위해서 노력하고 있습니다.





Vegetable / Fruits base / Others 과채 및 기타소재

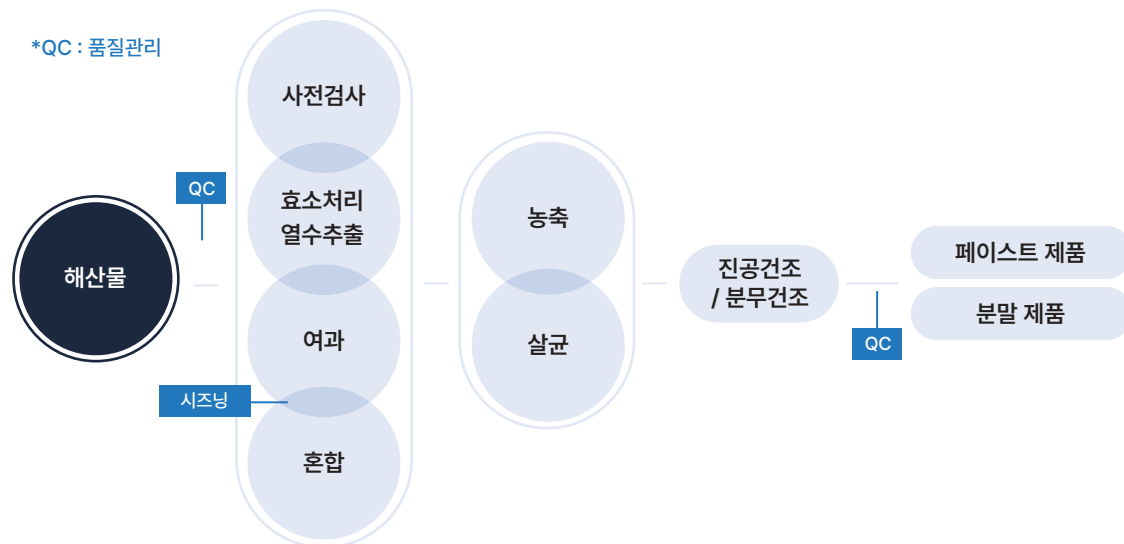
(주)태경식품의 과일, 채소, 기타소재는 식품 가공에 편리한 액상, 페이스트, 분말타입으로 과일, 채소 등의 장기 보관 어려움을 해소하며 경제적인 가격으로 연중 공급이 가능합니다.

배, 양파, 마늘, 당근 등을 비롯하여 다양한 종류의 과일 또는 채소류를 제품화 할 수 있습니다.



Seafood base 해산물소재

(주)태경식품의 해산물 소재는 바지락, 새우, 멸치, 게 등 각종 해산물 본연의 향과 풍부한 맛을 그대로 살려 만든 제품들로 고객들의 다양한 요구에 부응하고 있습니다.



01. 소스 제품 리스트

Paste

(단위 : kg)

Item	Unit	Item	Unit	Item	Unit
가쓰오조미액	20	불갈비액기스	20	오징어액기스	20
가쓰오부시농축액	20	붉은대게농축액	20	조미료 비피제트 엔엠	20
가쓰오부시추출물	23	비프양념액기스	25	조미료 빔78	20
가쓰오야채농축액	20	비피와이	20	조미료 빔78에스(S)	20
감칠맛조미액	20	새우액기스	20	조미액 미트브이피-엔엠	20
게액기스-36302	20	생강액기스	20	진한다시마액	20
굴소스-티케이	20	소고기추출액	20	진한멸치액	20
냉면육수베이스	20	소고기추출액-디(D)	18	짬뽕페이스트	20
돈골액기스케이	20	쇠고기육수페이스트	20	참치농축액	20
로스티드 비프액기스	20	쇠고기효모농축액	25	치킨스톡	20
마늘농축액	20	숯불갈비맛베이스	20	치킨육수액기스	20
멸치육젓	20	야채농축액	20	치킨추출농축액	20
무액기스	20	야채우린국물-1	20	파액기스-44305	20
바지락액기스	20	야채풍미유-1	15	황태해장국베이스NM	20
배농축액	20	양념장액기스-제이	25		
볶은미역농축액	20	양파농축액-9	20		

02. 복합조미 제품 리스트

진공건조

(단위 : kg)

Item	Unit	Item	Unit	Item	Unit
게액기스분말(VD)	20	비피조미분	20	청양고추추출물분말	20
대파액기스분말	20	비프분말-2호	20	치킨스톡분말	20
디포리분말	20	볶음새우분말	20	치킨시즈닝	20
떡볶이소스맛분말LT	20	붉은대게농축분말	20	코지원 케이피 5000	20
떡볶이소스맛분말엔엠	20	새우농축분말	20	티케이에프-1016	20
로스트비프파우더 #V-B155	20	새우추출물분말	20	표고버섯추출물분말	20
멸치조미분말	20	쇠고기가루	20	풍미베이스	20
바지락액기스분말	20	쇠고기농축조미분	20	황태해장국베이스분말NM	20
발효복합분	20	쇠고기양념분말	20	효모베이스분말	20
볶음고추장맛 S-29 NM	20	오징어분말 티케이에프-3113	20	한우쇠고기가루	20
불고기맛액기스파우더	20	육맛조미분-엔엠	20	혼합야채액기스분말	20
비프분말-D	20	육수맛조미분	15		
비프엠알파우더	20	청양고추액기스분말	20		

03. 복합조미 제품 리스트

분무건조

(단위 : kg)

Item	Unit	Item	Unit	Item	Unit
가쓰오부시추출분	10	빔 100 비	20	조개추출물분말	20
가쓰오엑기스분말-디	20	빙초산분말 1호	20	조미분김치맛	20
가쓰오엑기스분말-에프	20	사골엑기스분말SY	20	짜장시즈닝베이스-N	20
가쓰오추출분말	20	사골엑기스분말에스	20	참기름분말	15
간장분말	20	새우엑기스분말 티케이에프	20	참맛호모조미분말	20
간장조미분말-1	20	새우엑기스분말-200	20	참치간장분말	20
다시마엑기스분말	20	쇠고기장국분말	20	치즈베이스분말	20
돈골농축분말	20	쇠고기분말엔(N)SD	20	치즈혼합분말	10
마늘엑기스파우더	20	숯불맛분말-15	20	치킨분추출분말	20
미더덕엑기스분말	20	식초분말	20	치킨분말	20
밀추출물	15	아게타스-4	20	코지원 케이피 2000	15
바지락엑기스분말 -더블유아이	20	애니프로	20	팽이버섯추출물분말	20
발사믹식초분말	20	양조간장분말	20	표고농축액분말	20
복합감칠맛분말	20	양조간장분말1호	20	표고버섯엑기스분말-A	20
분말간장-씨제이	20	양조간장분말-에스	20	해산물분말NM	20
분말조미료빔821	20	양파분말	20	혼합야채분말 티케이에프	20
분말조미료빔823	20	어육발효풍미분	20	표고버섯엑기스분말	20
비프풍미료-55	15	이스트추출물분말	15		
비프스탁분말	20	조개분말	20		

04. 복합조미 제품 리스트

Blending

(단위 : kg)

Item	Unit	Item	Unit	Item	Unit
HAP#4	20	멸치엑기스분말-에스비	20	치킨씨즈닝분말	20
고소한향미분말	20	복합해물맛파우더	20	치킨씨즈닝분말-1	20
된장분말 와이	20	비프맛분	20	햄풍미분말 엔엠	20
맛다시TKF	20	불닭시즈닝	20		
멸치맛분말NM	20	육개장양념분말-1	20		

Halal 할랄 할랄 제품 리스트

제품명	액상	분말	제품설명
가쓰오엑기스분말-디		●	가쓰오 풍미가 뛰어난 조미 분말
간장조미농축액	●		암갈색의 HVP 페이스트
굴소스-티케이	●		굴소스의 감칠맛을 강조한 엑기스
마늘맛오일	●		마늘향이 강한 오일
생강엑기스	●		생강의 풍미가 뛰어난 순수 타입의 엑기스
야채브로스	●		면 조미액
양념장엑기스-J	●		각종 야채와 간장이 혼합되어 일반적인 엑기스
오징어엑기스-J	●		오징어 본연의 풍미가 뛰어난 엑기스
조미료빔78에스	●		암갈색의 HVP 페이스트
참맛효모조미분말		●	이스트와 간장맛이 어우러진 효모분말
핵산 2.5		●	MSG와 I+G 혼합물의 풍미증진제
맛내미		●	MSG와 I+G 혼합물의 풍미증진제
비타민미네랄믹스 PD		●	라면의 영양 강화 목적

EU 수출 수산물 EU 수출 수산물 리스트

분류	제품명	액상	분말
복합 조미식품	가쓰오엑기스분말-디		●
	바지락엑기스분말		●
	새우엑기스분말 티케이에프		●
	새우추출물분말		●
	오징어분말-K		●
소스	굴소스-티케이	●	
	멸치엑기스-씨제이	●	
	오징어엑기스-제이	●	
	진한멸치액	●	

Beverage / Sauce / Seasoning

음료 · 소스 · 시즈닝

(주)태경식품의 음료, 소스 및 시즈닝 제조시설은 소형 병에서부터 대용량 병과 페트 등 충전할 수 있는 설비능력을 갖추고 있습니다. 다변화하는 식품시장을 반영하고자 고속파우치, 스틱파우치 설비 등을 갖추고 있으며, 상황에 맞는 다양한 최종제품을 선택하여 생산할 수 있습니다. 최종 소비자의 제품을 생산하는 만큼 최신 제조시설과 더불어 철저한 위생관리를 통해 유지관리 중입니다.

01 2공장 소용량 병 생산 라인

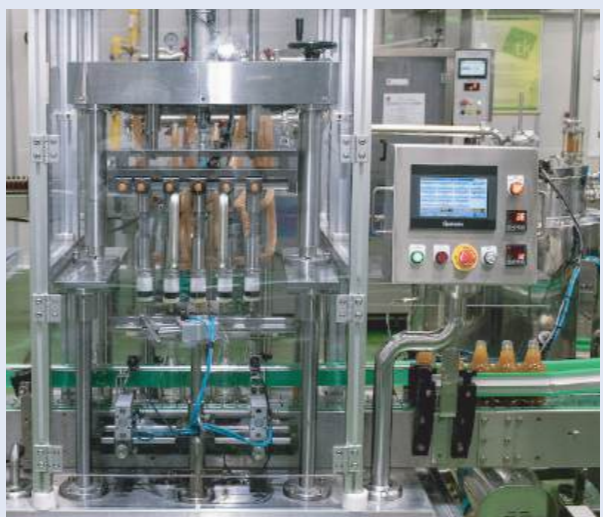


규격 30mL, 50mL, 75mL



홍초

02 2공장 대용량 병 생산 라인



규격 250mL ~ 1.5L, 700mL ~ 2L



노니 주스



참치액



셰프의 치킨스톡

03 파우치 | 고속파우치 라인



규격 삼면 파우치 | 10g ~ 100g



특제 떡볶이소스



짜장소스



떡볶이소스

04 파우치 | 로타리 파우치 라인



규격 삼면 파우치 및 스탠딩 파우치 | 150g ~ 500g
캡 파우치 | 300g ~ 1,000g



김치 페이스트 양념



코코넛 크러쉬



블루엘더베이스

05 파우치 | 스틱파우치 라인



알룰로스 액상 스틱

06 분말 소포장기



규격 10g ~ 30g



해물 쌀국수 스프 멸치 쌀국수 스프 얼큰 쌀국수 스프

07 분말 병 포장기



규격 10g ~ 30g



스파이시 시즈닝 고추장 / BBQ 파우더

TAEKYUNG FOOD BUSINESS BROCHURE

A place where the flavor of the future begins.
We produce safe and healthy products for our customers.

natural & delicious

Food ingredients / additives 식품소재/첨가물

다양한 식품의 맛과 기능을 업그레이드 하는 원료로 가공식품, 조리식품, 조미식품 등 여러 분야에서 널리 사용할 수 있습니다.

AJINOMOTO

분류	제품명	설명	원산지
핵산	AJITIDE I+G (Disodium 5'-Ribonucleotide)	핵산 풍미증진제	태국
	AJITIDE IMP (Disodium 5'-inosinate)		
Transglutaminase	ACTIVA TG-B POWDER SPRINKLE TYPE	단백질 분자간 가교중합반응 효소	일본
	ACTIVA TG-B STRONG ADHESIVE TYPE		
	ACTIVA SUPER CURD		
Seasoning Mix	SUPER RK	중후미의 깊은 맛 강화 및 소고기 풍미를 대용할수 있는 효모추출물	말레이시아
	SUPER YE	야채 및 치킨풍미 부여에 탁월한 환원글루타치온이 함유된 효모추출물	
	KATSUO CK	높은 수준의 가쓰오 풍미와 감칠맛 부여가 가능하며 입자가 고운 제품	
	M-SUPER RK	중후미의 깊은 맛 강화 및 소고기 풍미를 대용할수 있는 효모추출물	
	M-SUPER P	초반 강한 풍미 부여로 매운맛 및 신맛 부스팅이 가능한 HVP와 GSH의 배합 제품	
	AJIRISE K	중후반 고구미와 풍미 부스팅이 가능한 효모추출물	
	AJIRISE UM	초기 감칠맛 강화 및 중후반 풍미 부스팅이 가능한 효모추출물	
	M-1000	제품의 간장 풍미 부여 및 감칠맛 강화가 가능한 HVP 제품	
	M-2000	제품의 간장 풍미 부여 및 고소한맛 강화가 가능한 HVP 제품	
	AJI AROMA M-M-100	소고기 육수의 정미를 재현한 고기 풍미 조미료	
육용효소제제	힘줄 연화 조리료	고기의 곤죽화 방지 및 살코기만의 자연스러운 식감 유지	일본
	ONIKU JUICY CHORIRYO V	가공전분의 효과로 고기 표면의 피막 형성을 통한 육즙 유출 방지	

NON AJINOMOTO

분류	제품명	설명	원산지
효모추출물	Yeast extract STV (이스트 엑기스)	페이스트 상 물질의 향미 증진제	독일
식품첨가물	Sodium DL-Malate (사과산나트륨)	정미료의 일종으로 유기산계 조미료	중국
	MSG (글루탐산나트륨)	감칠맛 향상 향미증진제	
	Glycine (글리신)	아미노산 계열의 감칠맛 향상 향미증진제	
	Calcium Lactate (젖산칼슘)	칼슘강화제, pH저하 방지, 산도조절제	
	L-Glutamic acid (글루탐산)	단백질 생합성에 사용되는 아미노산	
	L-Cystine (시스틴)	개량제, 영양 강화제, 향미증진제로 사용되는 첨가물	
	D-Sorbitol (소비톨)	당알코올의 일종으로 감미료로 사용되는 첨가물	
비타민	Sodium ascorbate (비타민C나트륨)	식품의 산화방지, 신선도유지, 변색방지 비타민류 강화제	미국
	Ascorbic acid (비타민C)	식품의 산화방지, 신선도유지, 변색방지 비타민류 강화제	
	Thiamine Hydrochloride (비타민B1염산염)	탄수화물과 에너지 대사에 필요한 비타민류 강화제	
고감미료	Aspartame (아스파탐)	설탕의 200배 단맛을 내는 감미료	중국
	Acesulfame-K (아세설팜칼륨)	설탕의 200배 단맛을 내는 감미료	
	Sucralose (수크랄로스)	설탕의 600배 단맛을 내는 감미료	
단백질	Isolated soy protein (분리대두단백)	분리대두단백	
향미생물제	Bactocease NV DRY (박토시스)	천연식초로 만든 미생물억제제	미국
Seasoning Mix	맛내미	MSG와 I+G 혼합물의 풍미증진제	한국
	핵산 2.5	MSG와 I+G 혼합물의 풍미증진제	
	사골엑기스-TK2	사골베이스의 풍미증진용 소재	뉴질랜드
	스파이스 프리믹스	양파와 마늘을 주원료로 한 풍미강화 소재	중국



군포본사

경기도 군포시 엘에스로 196 삼성 IT타워 2층
Tel. 031.493.8102 | Fax. 031.468.8701

제천공장

충청북도 제천시 바이오밸리 1로 115 (왕암동)
Tel. 043.653.8101 | Fax. 043.653.8110



TAEKYUNG FOOD BUSINESS BROCHURE

A place where the flavor of the future begins.
We produce safe and healthy products for our customers.

natural & delicious