

회 사 소 개 서

2024. 06. 10.

(주) 수 올

Contents

1. 회사소개	3
2. 공장평면도 및 설비	8
3. 공정흐름도	13
4. 품질관리	23
5. 분석방법	30
6. 각종 증명서	36
7. 공급업체 명단 및 공급처별 입고현황	39



(주)수올은 충남 공주시에 위치한
동물성사료 및 조제식품 전문 제조기업입니다.

2013년 5월에 설립하여
계육분과 동물성 유지(계유)를 생산하며,
최신 설비와 체계적인 생산관리 시스템을 통해
업계에서 높은 신뢰와 인정을 받고 있습니다.

특히 공정의 자동화와 품질관리 체계구축으로
일관된 품질의 제품을 생산하고 있습니다.

지속적인 설비투자와 공정혁신을 통해
경쟁력을 강화하고 있으며,
국내외 고객사들에게 고품질의 제품을
안정적으로 공급할 수 있는 기반을 마련하고 있습니다.

(주) 수 올

소 재 지 : 충남 공주시 정안면 정안농공단지길 32-100

사업 시작일 : 2013. 05. 23

공장 등록일 : 2014. 07.28

업 종 : 동물성 사료 및 조제식품 제조업

주 원 료 명 : 도계부산물

생 산 품 : 단미사료(계육분 800톤/월, 계유 400톤/월)

인증보유현황 : 품질경영시스템 인증 ISO 9001

환경경영시스템 인증 ISO 14001

1. 회사소개

1.1 공장 및 시설현황

주건축물

1동 생산시설

2동 제품창고

3동 사무실,기숙사

4동 보일러실

5동 원료반입 창고

6동 폐수처리장

1동



2동



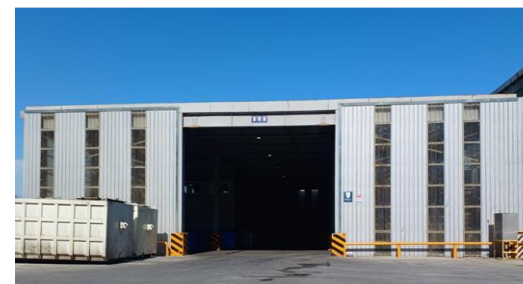
3동



4동



5동



6동



계유 정제실



오일 저장탱크

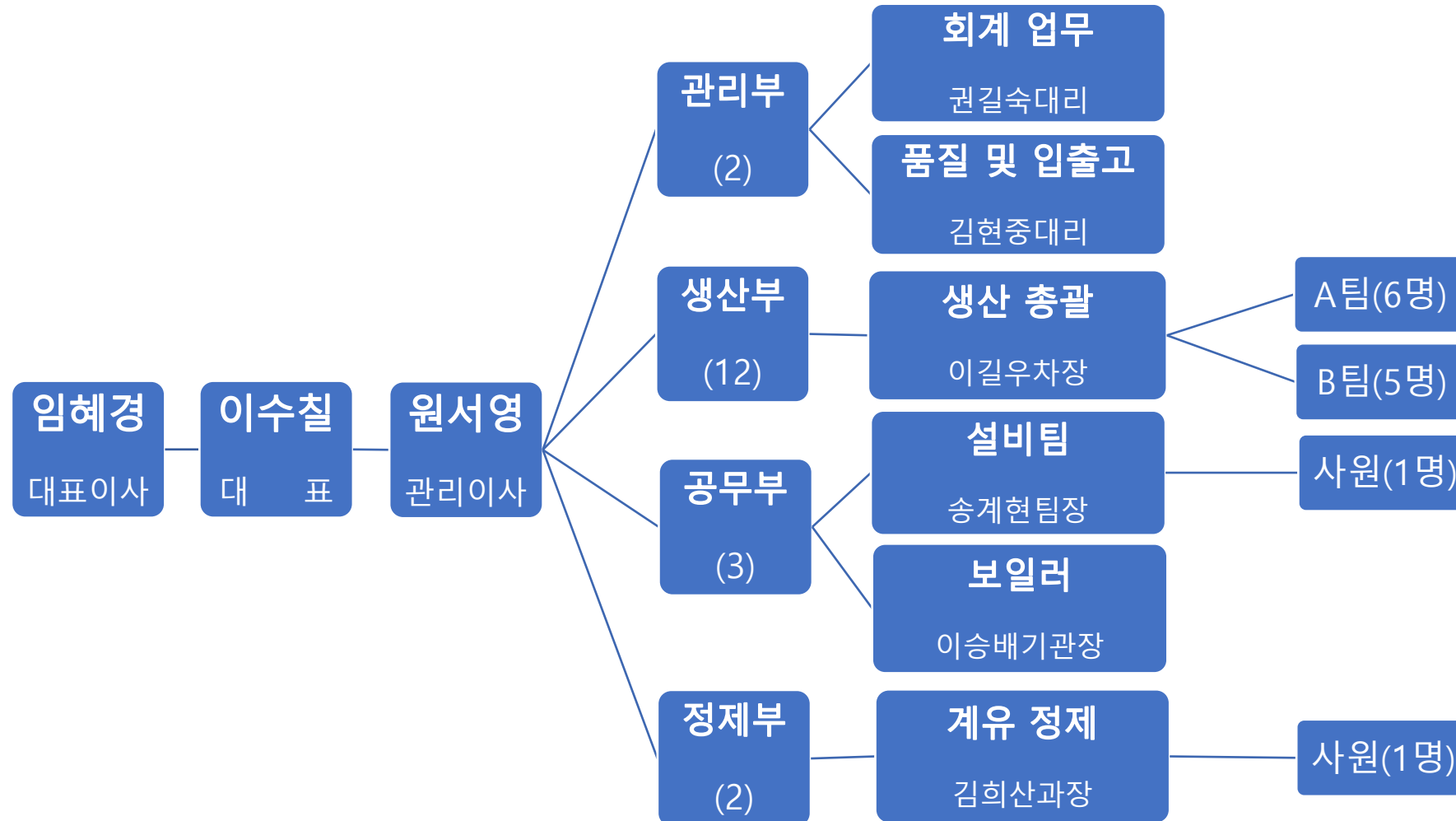


휴게실



1. 회사소개

1.2 직원현황



1. 회사소개

1.3 품질인증



ISO인증

ISO 9001

품질경영시스템 인증

ISO 14001

환경경영시스템 인증

CERTIFICATE OF REGISTRATION

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

Suol Co., Ltd.

32-100, Jeongnonggongdanji-gil, Jeongan-myeon, Gongju-si,
Chungcheongnam-do, Korea

Korea System Certification hereby certifies that
the Quality Management System of the above organization has been
assessed and found to be in accordance with the requirements of the standard below.

Certificate Number: KSQEA-232316

Standard

KS Q ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

Scope of Certification

Development and Manufacture of Ingredient Feed (Poultry Meal, Feather
Meal) and Poultry Oil

Certification Date: December 18, 2023 Valid Until: December 18, 2028 Issue Date: December 04, 2023
Initial Certification Date: November 08, 2023



Authorized By :


President
Seyoul Lee

KOREA SYSTEM CERTIFICATION
RM 1803, 200, Yeongnam-ro, Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea
Phone: +82 2 2039 7272/Fax: +82 2 2039 7279/www.kscs.com
Initial Certification Date (Previous CB): 2016.02.19



CERTIFICATE OF REGISTRATION

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM

Suol Co., Ltd.

32-100, Jeongnonggongdanji-gil, Jeongan-myeon, Gongju-si,
Chungcheongnam-do, Korea

Korea System Certification hereby certifies that
the Environmental Management System of the above organization has been
assessed and found to be in accordance with the requirements of the standard below.

Certificate Number: KSQEA-232316

Standard

KS I ISO 14001:2015 / ISO 14001:2015

Scope of Certification

Development and Manufacture of Ingredient Feed (Poultry Meal, Feather
Meal) and Poultry Oil

Certification Date: December 18, 2023 Valid Until: December 18, 2028 Issue Date: December 04, 2023
Initial Certification Date: November 08, 2023



Authorized By :

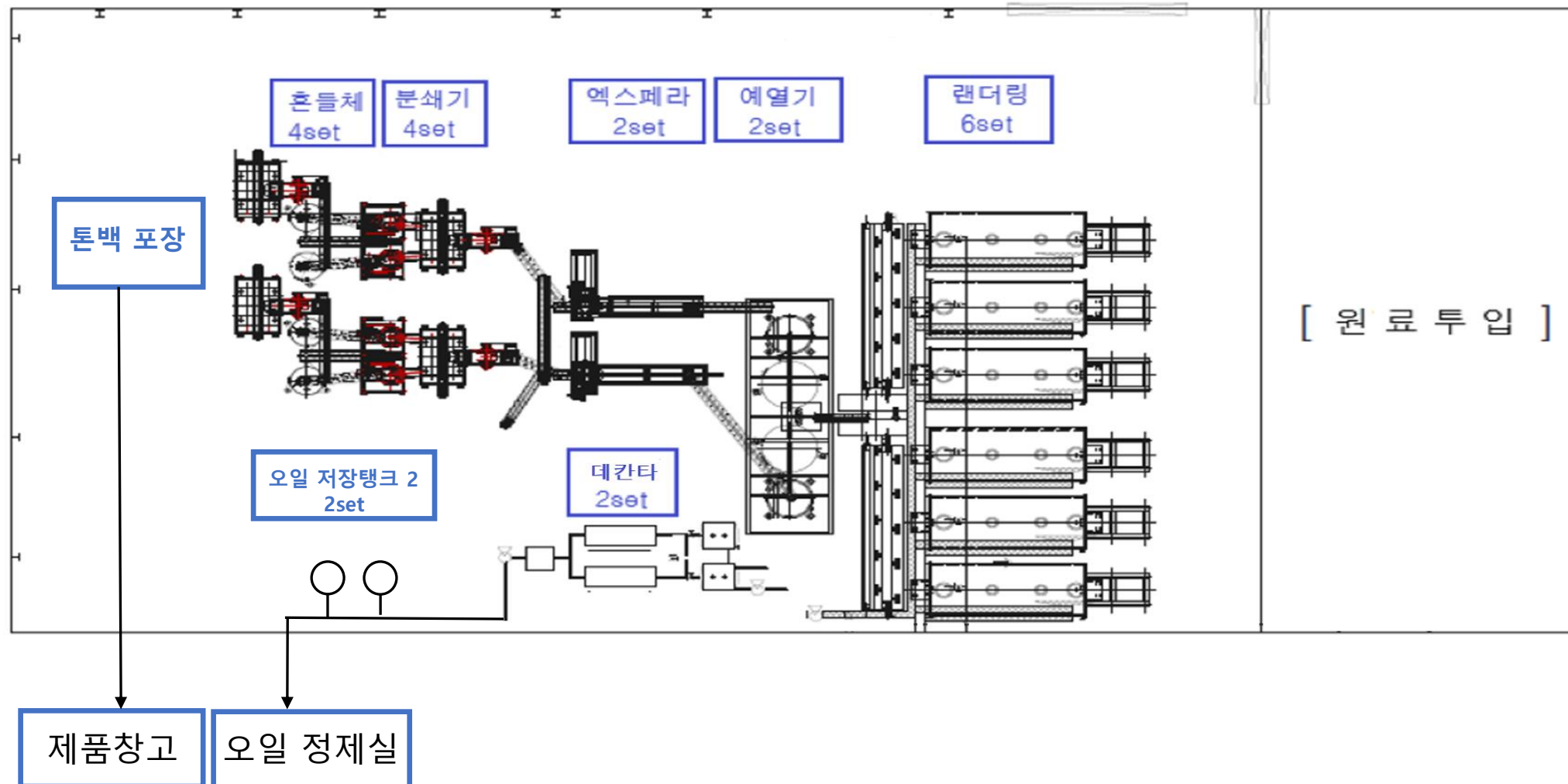

President
Seyoul Lee

KOREA SYSTEM CERTIFICATION
RM 1803, 200, Yeongnam-ro, Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea
Phone: +82 2 2039 7272/Fax: +82 2 2039 7279/www.kscs.com
Initial Certification Date (Previous CB): 2016.02.19



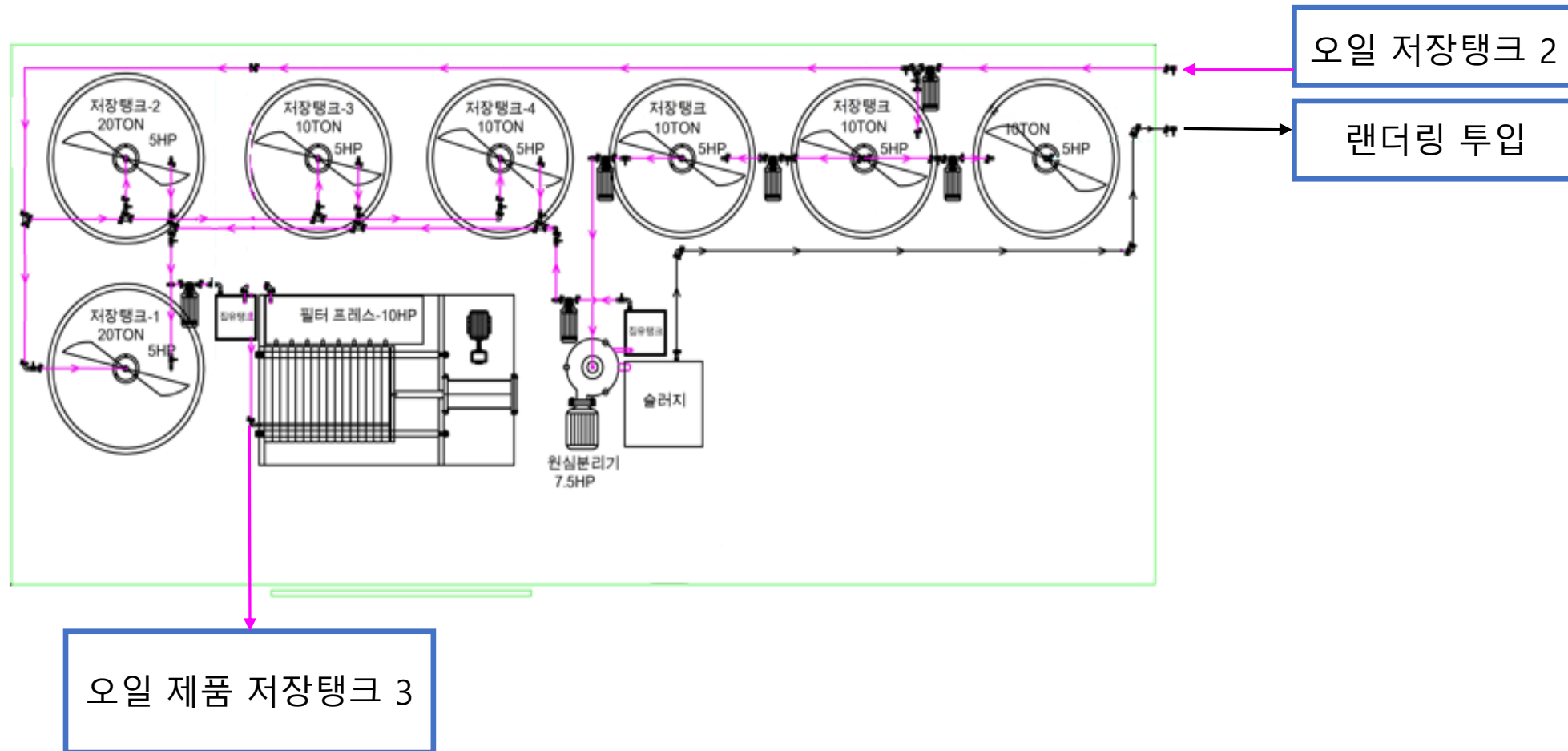
2. 공장 평면도 및 설비

2.1 공장 평면도(LAY OUT) : 생산설비



2. 공장 평면도 및 설비

2.1 공장 평면도(LAY OUT) : 오일 정제실



2. 공장 평면도 및 설비

2.2 설비사진



랜더링 Rendering

ø2,100×4,500L

6SET



예열기 Kettle

ø1,500×2,000L

2SET



엑스페라 Expeller

1,500H×5,500L×900W

2SET

2. 공장 평면도 및 설비

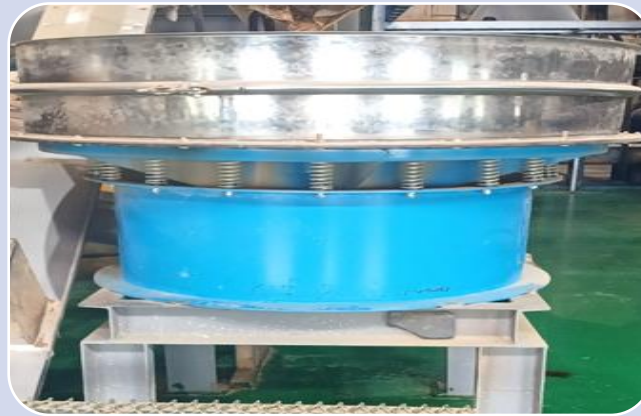
2.2 설비사진



분쇄기 Crusher

900H×900L×900W

4SET



선별기 Rotary Vibrating Screen

Ø1,500×1,200H

4SET



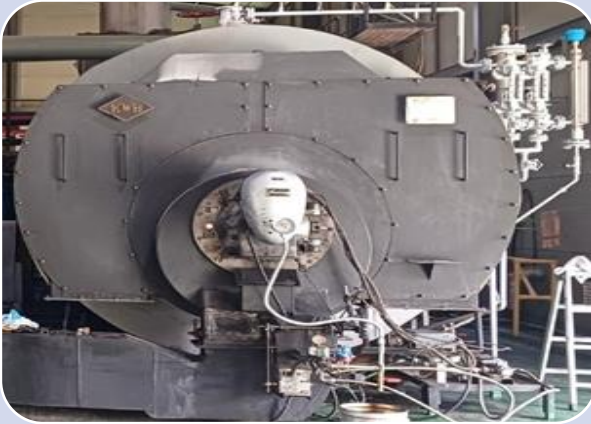
데칸타 Decanter

900H×2,400L×900W

2SET

2. 공장 평면도 및 설비

2.2 설비사진



보일러 Boiler

8ton/hr

2SET



필터프레스 Filterpresse

2,200H×5,000L×1,300W

1SET



분석기 NIR

BUCHI, ProxiMate

Wavelength range 900~1700nm

1SET

3.1 제조 공정도



3. 공정 흐름도

3.2 각 공정 상세 내용

구분	공정명	상세내용	비고
MEAL & OIL	① 원 료 투 입	선별된 원료는 내장, 뼈 및 기타를 정해진 비율대로 투입	기타: 머리, 목, 발
	② 랜 더 링	a. 원료를 스팀으로 Cooking하는 설비 b. 내부온도 125℃ 까지 가열 c. 소요시간 : 2시간	
	③ 액 반 이	랜더링에서 쿠킹완료된 가공물이 배출되어 MEAL과 OIL 1차 분리	
	④ 예 열 기	OIL이 1차분리된 가공물을 엑스페라에 넣기 전 보관하는 설비	
MEAL	⑤ 엑 스 페 라	랜더링에서 쿠킹완료된 가공물을 조지방 함량 15%미만으로 압착	MEAL과 OIL 분리
	⑥ 분 쇠 기	압착되어 나온 고형분을 햄머밀 분쇄 - 타공망 8ø	
	⑦ 선 별 기	Rotary Vibrating Screen으로 선별 - 스텐망 10mesh	
	⑧ 포 장 기	a. 선별된 제품을 판매처별 톤백 구분하여 포장 b. 수출 bag size 95*95*105 / 국내 bag size 90*90*130	제품창고
	⑨ 출 고	계 육 분 수출-컨테이너, 국내-윙바디 차량으로 출고	NIR 분석
OIL	계 유	탱크로리차량으로 출고	산가 분석
	⑩ 오 일 저 장 탱 크 (1)	생산된 계유를 1차 저장 - 5TON 2기	
	⑪ 데 칸 타	⑩의 계유를 1차 정제하는 설비	
	⑫ 오 일 저 장 탱 크 (2)	데칸타로 1차 정제한 계유를 저장 - 30TON 2기	
	⑬ 필 터 프 레 스	⑫의 1차 정제된 계유를 2차 정제하는 설비	
	⑭ 오 일 저 장 탱 크 (3)	필터프레스 정제 후 제품화된 계유를 출고전 저장 - 100TON 2기, 150TON 2기	

3. 공정 흐름도

3.3 원료 운송 및 선별

1) 원료 운송방법 및 운송차량



암롤박스

암롤차 (25TON)



원료통

원바디차량 (25TON, 5TON)

3. 공정 흐름도

3.3 원료 운송 및 선별

- 2) 입고된 원료를 부분별 검수 후 선별
- 3) 원료 투입 및 생산현황 기록

가

주 간

아

내장

ccm

비

기타

기타2

내장

ccm

비

1호기

*

5

1

1

5

1

1

2

5

2호기

5

1

1

*

5

1

1

5

1

1

3호기

★

5

1

1

★

5

1

1

4

2

1

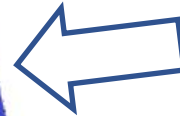
★

5

1

5

4



◆ 일일 생산 현황 (2024년 05월 09일 08시 ~ 05월 11일 08시) ◆

가 동 현 황										전일 작업종류 쿠키													
내장	ccm	비	기타	기타2	내장	ccm	비	기타	기타2	합계	주입 완료시간	주입 종료시간	주입 종료시간	주입 소요시간	내출 완료시간	생산현황	구분	주입 완료시간	주입 종료시간	주입 종료시간	주입 소요시간	비율 완료시간	
1호기																	계	1호기					
																	2호기						
																	3호기						
																	4호기						
																	5호기						
																	6호기						
2호기																	주간 1 BAG						
																	이전 BAG						
																	수출물						
																	주간 10 BAG						
																	이전 10 BAG						
3호기																	계						
																	TON						
																	전월이월						
																	원료재고						
																	내장						
																	기타						
4호기																							
5호기																							
6호기																							
합계																							

3. 공정 흐름도

3.4 포장



포장작업



수출용
800KG/bag



로얄캐닌 납품용
995KG/bag



국내용
1,000KG/bag

3. 공정 흐름도

3.5 제품창고 입고 및 반출

1) 수출용 제품

A. 상차 : 파렛트에 2단 적재 후 지게차를 이용
수출용 컨테이너에 상차(20bag)



B. 수출 출하기록지 및 수출라벨 표기

2024년 월 수출 수출제품 출항(컨테이너)별 로트넘버

출고날짜	출항일%컨테이너 No.(차량)	LOT No.(수출)	Product Company	SUOL CO.,LTD
월 일			Product Name	POULTRY MEAL - CODE 1
			Product Lot Number	SOAAU-0613-
			Country Origin	Republic of Korea
			Net Weight	800 Kg
			Production Date	20 .MAY. 2024
월 일			Expiration Date	19 .MAY. 2025
			Inspector	김 현 중

3. 공정 흐름도

3.5 제품창고 입고 및 반출

2) 국내 판매용 제품

- 2단 적재 후 지게차를 이용, 윙바디차량에 상차(26bag)



3.6 완제품 사양

A. 65%

수분

5%미만

단백질

65%이상

지방

15%미만

회분

17%미만

B. 60%

수분

5%미만

단백질

60%이상

지방

17%미만

회분

20%미만

3. 공정 흐름도

3.7 보일러 사용기록 및 점검내역

보일러 운전 및 점검 일지													
2024년 월 일		최고 : ℃		최저 : ℃		날씨 :		담당		차장			
								이사		대표			
구 분	보일러	노 동 (1 호 기)			노 동 (2 호 기)			노 동 (호 기)					
	점검시간	:	:	:	:	:	:	:	:	:			
보일러압력		kg / cm ²											
급수온도		℃											
배기가스 온도		℃											
스팀 공급압력		kg / cm ²											
급수량		m ³		전일	금일	누계	전일	금일	누계	전일	금일		
보일러 가동시간	구 분	가동시간		정지시간		사용시간		전일누계		금일누계			
	1호기												
	2호기												
경제유사용량	구 분	전일검침		금일검침		사 용 량		전일누계		금일누계			
	1호기												
	2호기												
				점검 결과		일일 점검내용						점검 결과	
1		가스 배관 및 밸브류 누설 유무				11		압력스위치 작동 및 압력계 지시이상 유무					
2		부식 및 기계적 손상 유무				12		연소 안전제어 장치 및 점화장치의 연소시간					
3		밸브류의 조작상태 및 스트레이너의 막힘 유무				13		급배기 설비의 이상유무					
4		압력조정기의 작동 상태				14		연도의 이상과열 상태					
5		버너의 막힘, 손상 등의 유무				15		연도 밸퍼의 개폐 및 막힘상태					
6		정화·소화시의 상태 및 연소상태의 안정성				16		제어반 내의 청결 유무					
7		링크의 이상유무				17		제어반 이상률 및 이상온도 유무					
8		송풍기 구동 배어링 및 홀터의 이상유무				18		제어반의 각 표시등 동작 유무					
9		안전차단 밸브의 작동 및 내부누설 유무				19		제어반의 각종 릴레이 작동상태 점검					
10		연소 감지장치의 기능이상 유무				20		연소실 주변의 가연물, 위험물, 장애물 유무					
특기사항													

▶ 일일점검은 보일러 버너청소, 정비내용 기재합니다.

점 검 일 자	점 검 시 각	점검 및 정비 내용	이 상 유무	점검자 (서 명)	확 인 (이 사)

4. 품질 관리

4.1 원료 품질관리 계획(검사 결과지)

1) 수의사 등에 의해 검사받은 원재료 검사 증명서

▶ A업체(정우식품)

▶ B업체(들 념)

[illegible]

절식 확인서

제 2 장 - 제 10 조

농장 출하 전 정밀검사 증명서

1. 축 종 : 육용종계 (80주형)
2. 농장주(농장명) : 농업허가법인 주식회사 한국농흥
(농업허가법인 (주)한국농흥을 부여농장)
3. 농장 주소 : 충청남도 부여군 옥산면 안남로5번길 56
4. 검사 대상 수주(도축장 출하 수주에 한함) : 20,000수
5. 검 사 항 목 : 살충제 잔류
6. 검 사 일 자 : 2024년 4월 12일
7. 검 사 결 과 : 적합
8. 기 타 참
(유조기간) : 6개월(2024. 4. 12~2024. 10. 11.)

*단, 기준 검사사항에 해당 품종이 없거나 2년 검사 대상의 사용종이 같은 '정밀 농장'에서 출하할 경우에는 면함

발 급 일

2024년 4월 12일

검사가관명

충청남도동물위생시험소장

충청남도
동물위생시험소
사무장
김민우

농장 출하 전 정밀검사 증명서

제1기 제2회 시정

예방법점증확인서

농림부(농림청)	한글로 된 농림부	대표 지	시정
시정지	농림부	주관부서	농림부
가점증 종류	농림부	신청일자	2024. 3. 23
품종	농림부	신청번호	85296
출처(재원)	농림부(농림청)	신청처	농림부
신청 품목	농림부	제출서류	점증서
1차(가점)	농림부	제출서류	점증서
2차(가점)	농림부	제출서류	점증서
3차(가점)	농림부	제출서류	점증서
4차(가점)	농림부	제출서류	점증서

상기 가점증은 가점위원회(제13회)에서 가점증명서를 작성하여 확인합니다.
 2024. 3. 23

확인(차소장) [인]
 [인]

*대표지: 농림부 주관부서 지정

*대표지: 농림부 주관부서 지정

*제1차: 농림부 주관부서 지정

*제2차: 농림부 주관부서 지정

*제3차: 농림부 주관부서 지정

*제4차: 농림부 주관부서 지정

*제1차: 농림부 주관부서 지정

*제2차: 농림부 주관부서 지정

*제3차: 농림부 주관부서 지정

*제4차: 농림부 주관부서 지정

가점증 발급확인서

대표지: 농림부

확인(차소장)

1. 가점증은 시정지(농림부)에서 작성한다.

2. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

3. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

4. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

5. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

6. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

7. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

8. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

9. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

10. 가점증은 농림부(농림청)에서 작성한다.

예방접종확인서

에 박집증과 원서

구분	제출 순서	제출 일자	제출 장소	제출 방법	제출 수
1차	제출 순서	제출 일자	제출 장소	제출 방법	제출 수
2차	제출 순서	제출 일자	제출 장소	제출 방법	제출 수
3차	제출 순서	제출 일자	제출 장소	제출 방법	제출 수
4차	제출 순서	제출 일자	제출 장소	제출 방법	제출 수

본기 제출은 제출규정제출방법 제5조 제2항의 2차 규정에 의하여 제출하여야 함을
확인합니다.

2012. 6. 25
 원서접수(순수구)

원서 접수인사(계정)

구분	제출 순서	제출 일자	제출 방법	제출 수
1차	제출 순서	제출 일자	제출 방법	제출 수
2차	제출 순서	제출 일자	제출 방법	제출 수
3차	제출 순서	제출 일자	제출 방법	제출 수
4차	제출 순서	제출 일자	제출 방법	제출 수

본기 제출은 제출규정제출방법 제5조 제2항의 2차 규정에 의하여 제출하여야 함을
확인합니다.

2012. 6. 25
 원서접수(순수구)

예방접종확인서
절식 확인서

장소: 22호 서각

날짜: 2024. 11. 16

작성: 김민준

예방접종 확인서

대상: 이윤

주요: 예방접종 완료

종류	종류명	종류명	종류명	종류명
예방접종	예방접종	예방접종	예방접종	예방접종
예방접종	예방접종	예방접종	예방접종	예방접종
예방접종	예방접종	예방접종	예방접종	예방접종
예방접종	예방접종	예방접종	예방접종	예방접종

예방접종 완료 일자: 2024. 11. 16

예방접종 완료 횟수: 2회

예방접종 완료 장소: 서울특별시 강남구

예방접종 완료 병원: 서울특별시 강남구

예방접종 완료 의사: 김민준

예방접종 완료 환자: 이윤

예방접종 완료 환자 주소: 서울특별시 강남구

예방접종 완료 환자 연락처: 010-1234-5678

예방접종 완료 환자 주민등록번호: 1234567890123

예방접종 완료 환자 생년월일: 2000. 01. 01

예방접종 완료 환자 성별: 남

예방접종 완료 환자 직업: 학생

예방접종 완료 환자 학년: 고등학교 1학년

예방접종 완료 환자 학교: 서울특별시 강남구

예방접종 완료 환자 교사: 김민준

예방접종 완료 환자 학부모: 이윤

예방접종 완료 환자 학부모 연락처: 010-1234-5678

예방접종 완료 환자 학부모 주민등록번호: 1234567890123

예방접종 완료 환자 학부모 생년월일: 2000. 01. 01

예방접종 완료 환자 학부모 성별: 남

예방접종 완료 환자 학부모 직업: 학생

예방접종 완료 환자 학부모 학년: 고등학교 1학년

예방접종 완료 환자 학부모 학교: 서울특별시 강남구

예방접종 완료 환자 학부모 교사: 김민준

예방접종확인서
절식 확인서

4. 품질 관리

4.1 원료 품질관리(검사 결과지)

2) 드라이아이스 투입

- 투입 이유 : 원료 신선도 유지
- 투입 시기 : 외부온도 30℃ 이상 상승시
- 투 입 량 : 암롤박스 1대당 5kg



3) 원료상태 검수 결과지

- 항목 : 색깔, 냄새, 온도, 적합여부

원료 검수 결과

2024.

일 자	시 각	색깔	냄새	온도	적합여부(O,×)	점검자(서명)

4. 품질 관리

4.2 생산 청결관리

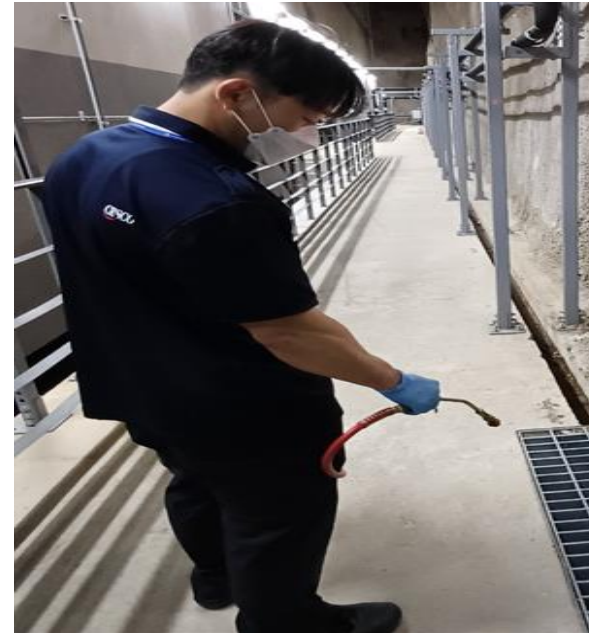
1) 생산동 및 제품창고동 청결관리

A. 관리업체 : (주)세스코

B. 소독 및 점검횟수: 월3회(05월~09월)
월1회(10월~04월)

C. 쥐트랩 : 공장 및 제품창고 주변 설치

D. 썬더블루 : 비래해충 포집
(파리, 모기, 날파리, 깔따구 등)



4. 품질 관리

4.3 완제품 품질관리

1) 계육분 입자도 분석

내 용

- 제품의 입자를 균일하게 유지

결과적용

- 입자도 22%이하 양호
- 입자도 22~25% 국내판매
- 입자도 25%이상 재분쇄

2) 계유 산가 분석

내 용

- 유지의 품질지표인 산가를 측정하여 제품 품질 관리

결과적용

- 산가 12%이하 상태 유지

4. 품질 관리

4.3 완제품 품질관리

3) 살모넬라 소독 및 검사

A. 생산설비 주변 및 전체라인 소독제 살포

- 제품명 : 이화클린팜
- 업체명 : 이화팜텍(주)



B. 완제품 포장시 소독제 살포

- 제품명 : 살컵(Sal curb K2)
- 업체명 : 케민코리아주식회사



C. 살모넬라 TEST : 매월 외부공인분석기관에 의뢰

4. 품질 관리

4.4 검사기록

1) 샘플링 및 기록지

단계별 샘플 채취 방법

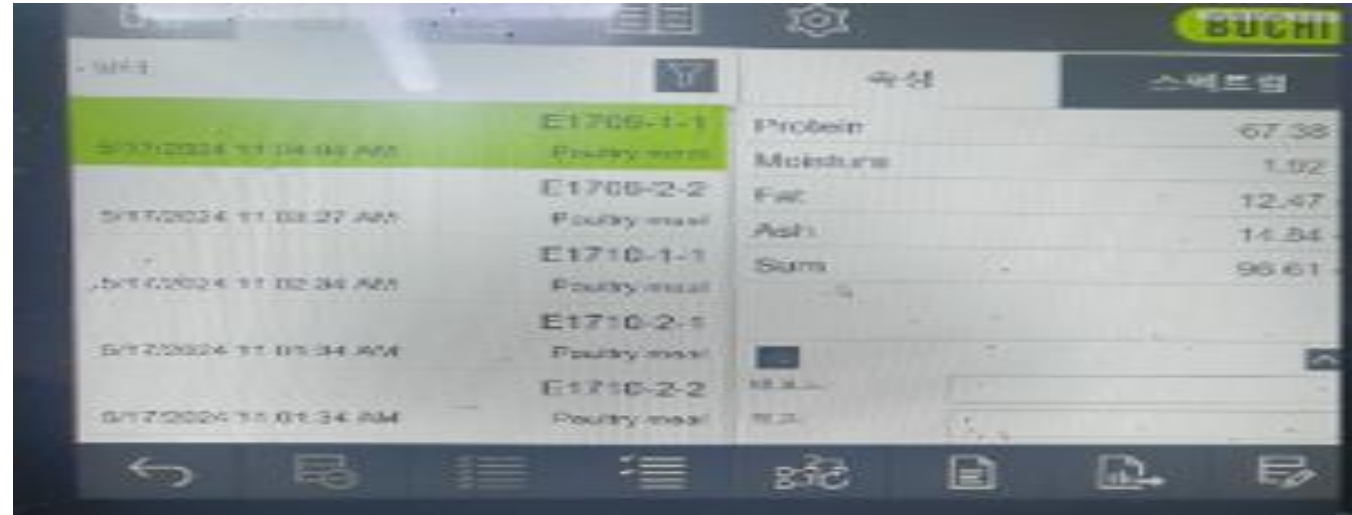
- 1** — **중간부 샘플링**
톤백의 중간 부분에서 무작위로 샘플을 채취합니다. 균일한 품질 확인을 위해 모서리와 중앙 부분을 모두 포함시킵니다.
- 2** — **상단부 샘플링**
톤백의 상단부에서도 마찬가지로 모서리와 중앙 부분을 포함하여 샘플을 채취합니다. 제품의 편차 정도를 파악할 수 있습니다.
- 3** — **채취 후 기록**
채취한 샘플에는 생산 날짜와 시간을 표기하여 추적 관리가 가능하도록 합니다.



4. 품질 관리

4.4 검사기록

2) 담당 부서의 NIR검사 기록지



날짜	시료명	속성	스펙트럼
5/17/2024 11:04:03 AM	E1709-1-1 Poultry meal	Protein	67.38
		Moisture	1.92
5/17/2024 11:08:27 AM	E1709-2-2 Poultry meal	Fat	12.47
		Ash	14.54
5/17/2024 11:02:34 AM	E1710-1-1 Poultry meal	Sum	96.61
5/17/2024 11:05:34 AM	E1710-2-1 Poultry meal		
5/17/2024 11:01:34 AM	E1710-2-2 Poultry meal		

3) 분석기록 보관

매일 샘플링

당일 생산된 모든 제품의 백에서 샘플 채취

NIR분석

채취한 샘플을 NIR분석기로 분석하여 결과값 기록

데이터 보관

NIR분석 결과값을 매일 기록하고 보관

5. 분석방법

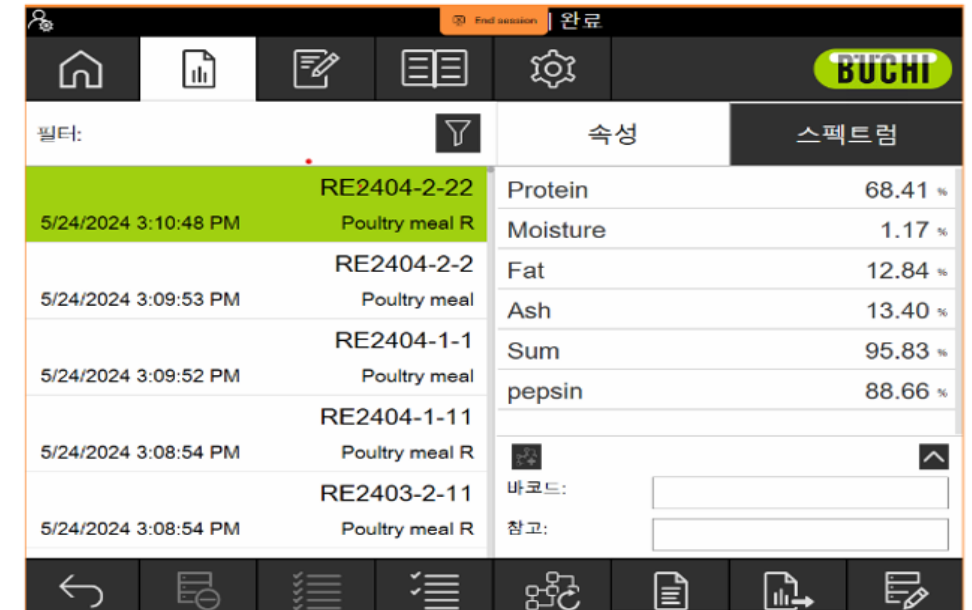
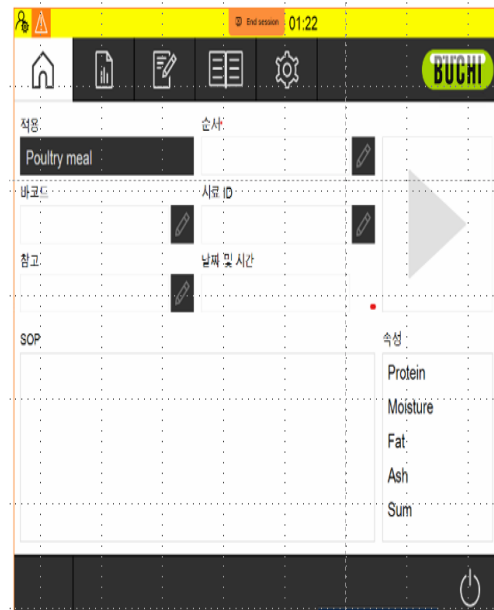
5.1 기기분석 방법 및 설명

1) 사용기기 : NIR (BUCHI, ProxiMate)

2) 분석방법

① 2분 예열 후 Sample 분석 및 Data 정리

② 검사항목 : 조단백질, 수분, 조지방, 조회분, 펩신소화율



The screenshot shows the BUCHI ProxiMate software interface displaying analysis results. The top bar shows 'End session' and '완료' (Complete). The main area is divided into '필터' (Filter), '속성' (Properties), and '스펙트럼' (Spectrum). The '속성' section shows a list of analysis results for 'Poultry meal R'.

필터	속성	스펙트럼
5/24/2024 3:10:48 PM	RE2404-2-22 Poultry meal R	Protein 68.41 % Moisture 1.17 % Fat 12.84 % Ash 13.40 % Sum 95.83 % pepsin 88.66 %
5/24/2024 3:09:53 PM	RE2404-2-2 Poultry meal	
5/24/2024 3:09:52 PM	RE2404-1-1 Poultry meal	
5/24/2024 3:08:54 PM	RE2404-1-11 Poultry meal R	
5/24/2024 3:08:54 PM	RE2403-2-11 Poultry meal R	

At the bottom, there are input fields for '바코드' (Barcode) and '참고' (Reference), and a navigation bar with icons for back, home, list, edit, settings, and the BUCHI logo.

5. 분석방법

3) NIR 기기분석 결과 기록지

No.	수율 완제품	비 율			수 분 (8% 이하)	조단백질% (65%이상)	조지방% (15%이하)	조회분% (17%이하)	MO.+CP+ EE+ASH	컬 러
	Lot No.	내장	뼈	기타						
1	E2308-2-1	5:1:1			3.47	62.91	12.57	18.07	97.02	갈색
2	E2309-2-1	5:1:1			2.85	64.59	11.93	17.37	96.74	갈색
3	E2309-1-1	5:1:1			2.19	66.14	10.85	17.00	96.18	갈색
4	E2309-2-2	5:1:1			1.81	64.00	12.66	17.64	96.11	갈색
5	E2310-1-1	5:1:1			1.68	65.56	11.10	17.40	95.74	갈색
6	E2310-1-2	5:1:1			0.97	64.40	11.89	18.75	96.01	갈색
7	E2310-2-1	5:1:1			1.43	66.02	11.92	16.71	96.08	갈색
8	E2311-1-1	5:1:1			0.70	66.51	11.69	16.89	95.79	갈색
9	E2311-2-1	5:1:1			0.88	66.08	12.55	16.75	96.26	갈색
10	E2311-1-2	5:1:1			1.82	68.14	12.48	13.58	96.02	갈색
11	E2312-2-1	5:1:1			0.73	66.59	12.93	14.97	95.22	갈색
12	E2312-1-1	5:1:1			1.77	68.96	12.00	13.26	95.99	갈색
13	E2312-2-2	0:5:2			0.96	62.28	10.85	22.58	96.67	갈색
14	E2313-1-1	0:5:2			0.60	62.93	12.25	20.57	96.35	갈색
	평 균	-			1.56	65.37	11.98	17.25	96.16	

5. 분석방법

5.2 계육분 입자도 분석

A. 분석방법

- ① 저울 위에 컵을 올린다.
- ② 저울 0점 조정한다(저울 오른쪽 아래 버튼)
- ③ 컵에 Sample을 채워한다(100g).
- ④ 저울 위에 Sample담긴 컵을 올려 무게 측정.
- ⑤ 1mm체에 Sample을 넣고 걸러낸다.
- ⑥ 체에 남은 알갱이를 컵에 담고 무게 측정.
- ⑦ 계산 $\% = (\text{⑥} / \text{④}) * 100$

B. 분석사진



제품 입자도 일지

2024. . . . 주간 : 08:00~18:00 / 야간 : 18:00~08:00 (Test : 100g)

일 자	1mm	%	일 자	1mm	%
8시			21시		
9시			22시		
10시			23시		
11시			24시		
12시			1시		
13시			2시		
14시			3시		
15시			4시		
16시			5시		
17시			6시		
18시			7시		
19시			8시		
20시					

5. 분석방법

5.3 계유 산가 분석

A. 분석방법

- ① Sample 5g을 250mℓ 비이커에 취한다.
- ② 에탄올·에테르 혼액(1:2) 100mℓ를 가하여 완전히 녹인 후 페놀프탈레인용액을 2~3방울 넣는다.
- ③ 0.1N KOH용액으로 적정한다.
- ④ 시료가 열린 홍색으로 30초간 지속될 때를 종말점으로 한다.

B. 분석사진



계유 정제실 일일 가동 현황
[2024년 5월 24일(화요일)]

필터프레스 일일 정제 현황

구분	내부 스텝 ON	원료 투입				필터프레스 가동		산가		계유탱크 이송 Number	구분
		온도 (℃)	이송량 (ℓ)	규조토 (ℓ)	교반시간 (분)	START	FINISH	1차	2차		
1회	07:55	78	9	4	40	09:40	11:50	2-4			
2회	13:10	82	9	4	40	14:30	16:20	2-4			
3회	16:20	85	9	4	40	17:40	20:30	2-4			
4회	:	:	:	:	:	:	:	:			

정비·기타사항

현황기록판

일시	조종	필터	온도(℃)	이송량(ℓ)	규조토(ℓ)	교반시간(분)	산가(ℓ)	이송량(ℓ)	이송속도(ℓ/분)	이송시간(분)	이송량(ℓ)	이송속도(ℓ/분)	이송시간(분)	이송량(ℓ)	이송속도(ℓ/분)	이송시간(분)	이송량(ℓ)	이송속도(ℓ/분)	이송시간(분)
2024-05-20	조	1회	80	9	4	40	11:00	12:30	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-21	조	1회	80	9	4	40	14:00	15:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-22	조	1회	80	9	4	40	17:40	19:40	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-23	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-24	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-25	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-26	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-27	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2024-05-28	조	1회	80	9	4	40	19:00	21:00	10.7	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0

분석기록지



분석기구



TEST

5. 분석방법

5.4 외부 검사기관 의뢰(자가품질검사, 살모넬라, BSE검사, 대장균군)

A. 자가품질검사 : 단미사료협회 / 반기별 분석의뢰

CERTIFICATE OF FEED ANALYSIS				
(30007) 95, Miraesandan 4-ro, Jeonui-myeon, Sejong-si, Republic of Korea				
KFIA FEED RESEARCH INSTITUTE		Dept. Feed Analysis	Mgr. YI Kim	Admin. MK Kang
TEL (044) 863-5790		FAX (044) 863-5795		
Certificate No.	DAN 2023-28805-2			
Date of Notification	December 15, 2023			
Applicant	suol			
Registration No.	JA 12 - 242	Date of Receipt	December 06, 2023	
Serial No. of Analysis	2012-408	Date of Analysis	December 15, 2023	
Manufacturer Importers	Company Name	suol Lim Hyegyeong		
	Address	32-100, Jeongannonggongdanji-gil, Jeongan-myeon Gongju-si, Chungcheongnam-do TEL 041-853-8070 FAX 041-853-8079		
Name of Product	Poultry meal			
Feed Type	Mash Feed			
Date of import			Date of production	
Component of analysis	Unit	Result of analysis	Method of analysis	Remarks
Moisture(135°C, 2hr)	%	2.30	AOAC 930.15	
Crude Protein	%	67.34	AOAC 990.03, AOCS Ba4e-93	
Crude Fat(Ether extract)	%	13.22	AOCS Am 5-04	
Crude Ash	%	14.94	AOAC 942.05, AOCS Ba5a-49	
Pb, Lead	ppm	0.52	AOAC 990.08	
Cd, Cadmium	ppm	0.10	AOAC 990.08	
Hg, Mercury	ppm	ND *	US EPA 7473	
F, Fluorine	ppm	68.05	AOAC 975.08	
VBN(TVN)	%	0.08	AOAC 920.03	
Pepsin digestibility	%	86.78	AOAC 971.09	
Butylated hydroxy anisole	%	ND *	LC method	
Butylated hydroxy toluene	%	ND *	LC method	
E.coli	cfu/g	ND *	AOAC 991.14	
Salmonella D Group		ND *	AOAC 997.16	
Presence of ruminant protein(by ELISA)		ND *	MELISA-TEK method	
Melamine		ND *	GC-MS method(FDA ver. 2.1)	
* ND = Not Detected				
MAFRA certifies that the above results are analyzed to comply with article 20 of 'CONTROL OF LIVESTOCK AND FISH FEED' Law.				
December 15, 2023				
Korea Feed Ingredients Association Feed Research Institute - the Government authorized laboratory of Korea for feed analysis -				
Usage Quality Control				

계육분

CERTIFICATE OF FEED ANALYSIS				
(30007) 95, Miraesandan 4-ro, Jeonui-myeon, Sejong-si, Republic of Korea				
KFIA FEED RESEARCH INSTITUTE		Dept. Feed Analysis	Mgr. YI Kim	Admin. MK Kang
TEL (044) 863-5790		FAX (044) 863-5795		
Certificate No.	DAN 2023-28795-2			
Date of Notification	December 14, 2023			
Applicant	suol			
Registration No.	JA 12 - 243	Date of Receipt	December 06, 2023	
Serial No. of Analysis	2012-398	Date of Analysis	December 14, 2023	
Manufacturer Importers	Company Name	suol Lim Hyegyeong		
	Address	32-100, Jeongannonggongdanji-gil, Jeongan-myeon Gongju-si, Chungcheongnam-do TEL 041-853-8070 FAX 041-853-8079		
Name of Product	Poultry oil			
Feed Type	Liquid Feed			
Date of import			Date of production	
Component of analysis	Unit	Result of analysis	Method of analysis	Remarks
Moisture(135°C, 2hr)	%	0.29	AOAC 930.15	
Crude Fat(Ether extract)	%	99.68	AOCS Am 5-04	
Acid Value(on fat)	mgKOH/g	3.86	AOCS Cd 3d-63	
Peroxide Value	meq/Kg	0.01	AOCS Cd 8-53	
Insoluble Impurity	%	0.07	AOCS Ca 3a-46	
Iodine Value	%	84.73	AOAC 993.20	
Ethoxyquin	%	ND *	AOAC 996.13	
Butylated hydroxy anisole	%	ND *	LC method	
Calorie(Gross Energy)	Kcal/Kg	9,417.60	by Bomb calorimeter	
* ND = Not Detected				
MAFRA certifies that the above results are analyzed to comply with article 20 of 'CONTROL OF LIVESTOCK AND FISH FEED' Law.				
December 14, 2023				
Korea Feed Ingredients Association Feed Research Institute - the Government authorized laboratory of Korea for feed analysis -				
Usage Quality Control				

계유

[illegible]

6. 각종 증명서

6.1 사료 제조증명서

6440000-502-2014-0026 호

(단미) 사료 제조업 등록증

성명: 임혜경 (임혜경) 생년월일: (307814-0969)
법인등록번호: (307814-0969)

제조업체명: (주)수울

소재지: 충청남도 공주시 정안농공단지길 32-100

생산사료 종류: 동물성단백질(가금도축부산물)

생산능력(1일 생산량): 40,000 톤

등록조건: 위쪽 참조

사료관리법 제8조제1항 및 같은 법 시행규칙 제5조2항에 따라 위와 같이
(단미) 사료 제조업의 등록을 하였음을 증명합니다.

2014년 08월 05일

충청남도지사 

사료제조업 등록증(동물성단백질)

6440000-502-2014-0027 호

(단미) 사료 제조업 등록증

성명: 임혜경 (임혜경) 생년월일: (307814-0969)
법인등록번호: (307814-0969)

제조업체명: (주)수울

소재지: 충청남도 공주시 정안농공단지길 32-100

생산사료 종류: 동물성유지류

생산능력(1일 생산량): 20,000 톤

등록조건: 위쪽 참조

사료관리법 제8조제1항 및 같은 법 시행규칙 제5조2항에 따라 위와 같이
(단미) 사료 제조업의 등록을 하였음을 증명합니다.

2014년 08월 13일

충청남도지사 

사료제조업 등록증(동물성유지류)

6.2 제조시설 등록증

충청남도지사 및 충청남도농업기술원(공식 제8호제2서) <제8호 2012.10.9> 6.40제2호로 신청할 수 있습니다.

공장등록증명(신청서)

* 비방색이 어두운 신청인이 적지 않으며, []에는 해당되는 곳에 표를 합니다. [말쪽]

접수번호	접수일자	처리기간	특시
회사명 (주)수울	전화번호 041) 853-8070		
신청인 대표자 성명 임혜경	생년월일(법인등록번호) 161211-0029942		
대표자주소(법인소재지) 충청남도 공주시 정안농공단지길 32-100(정안면)			
공장소재지 도로명: 충청남도 공주시 정안면 사원리 520-1 (정안2농공단지내) 지번: 충청남도 공주시 정안면 사원리 520-1 (정안2농공단지내)	지목 공장용지	보유구분 자가[v] 임대[]	
등록내용 공장등록일 2014-07-28 공장의 업종(분류번호) 10800,10401	사업시작일 2013-05-23	종업원 수 남:18 여:2	
공장의 업종(분류번호) 동물용 사료 및 조제식품 제조업 외 1종 (10800,10401)			
공장부지면적 6,290.90 m²	제조시설면적 1,924.03 m²	부대시설면적 360.00 m²	
등록조건			
등록변경·증설등 기재사항 변경내용(변경 날짜 및 내용)			
「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률 시행규칙」 제12조의3에 따라 위와 같이 공장등록증명서를 신청합니다.			
2014년 07월 29일			
신청인 수울 			
한국산업단지공단 귀하			
첨부서류 없음	수수료		
「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」 제16조([] 제1항· [] 제2항· [] 제3항)에 따라 위와 같이 등록된 공장임을 증명합니다.			
2014년 07월 29일			
한국산업단지공단 			

6. 각종 증명서

6.3 검역증 견본

ORIGINAL

대한민국 농림축산식품부 축산물(사료 등) 검역증명서
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Republic of Korea
[HEALTH CERTIFICATE FOR ANIMAL PRODUCTS(FEEDSTUFF, etc.)]

발행연월일 : 2024.05.30
Date of issue :
검역증번호 : ES-MB-24050179-01
Certificate No.

종류 (Type of products)	POULTRY MEAL
포장수량 및 포장형태 (Type and Number of packages)	200 BAG
중량 (Weight)	G/W : 160,000.000 KGs N/W : 160,000.000 KGs
표시 (Identification Marks)	
보내는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignor)	SU OL CO., LTD. 32-100, JEONGANNONGGONG COMPLEX GIL, JEONGAN-MYEON, GONGJU-SI, CHUNGCHONGNAM-DO, KOREA
받는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignee)	
선박 또는 항공기명 (Name of ship and flight)	DONGJIN CONTINENTAL 0168W
생산지 (Place of production)	KOREA
수출국 또는 수입국 (Country of export or import)	VIET NAM
선적지 및 선적 연월일 (Place & Date of shipping)	PYONGTAEK PORT 2024/06/02
도착항 및 도착 연월일 (Port & Date of arrival)	HAIPHONG PORT, VIETNAM 2024/06/06
검사결과 (Results of inspection)	GOOD
비고 (Remarks)	

위와 축산물(사료 등)은 대한민국 「가축전염병 예방법」에 따라 검역을 마쳤음을 증명합니다.
This is to certify that the above described animal products(feedstuff, etc.) was inspected or
treated in accordance with the regulations in 'Act on the Prevention of Contagious Animal
Diseases' of the Republic of Korea.

대한민국 농림축산식품부
Animal and Plant Quarantine Agency, REPUBLIC OF KOREA

성명
(Signature) 
검역관 MOON MINHYEOK, DVM
(QUARANTINE OFFICIAL)


Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea
HEALTH CERTIFICATE

1. Certificate No : ES-MB-24050179-01
2. Name of animal product type : Feed Ingredient Derived from Poultry (Poultry Meal)
3. Invoice No. and Date : SOAAU-2024-0507 & MAY 29, 2024
4. Number of package, weight
- Number of package : 200 Bags
- N/W : 160,000 kg
- G/W : 160,600 kg
5. Name & Address of manufacturing plant :

Name	SU OL CO., LTD.
Address	32-100, JEONGANNONGGONG COMPLEX GIL, JEONGAN-MYEON, GONGJU-SI, CHUNGCHONGNAM-DO, KOREA

6. Mean of transport, seal number, container number :

Means of transport	BY VESSEL	
Container No. / Seal No.	DJLU2014415	B99408
	PHRU2609943	B99425
	PHRU2606190	B99407
	DJLU2412424	B99390
	DJLU2180334	B99404
	DJLU2179138	B99454
	DJLU2179328	B99455
	FTAU1614657	B99451
	FTAU1616691	B99530
	BMOU1558679	B99549

7. Health Declaration
I, the undersigned official veterinarian, certify in respect of the above mentioned goods that:

① The products is produced in animal diseases safety area and has no worry of spreading animal epidemic diseases.
- The poultry products are derived exclusively from poultry, which originate from areas that have been free from highly pathogenic Avian Influenza for the past 28 days prior to export following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of WOAHP Terrestrial Animal Health Code prior to export.
- The poultry products have been derive poultry of areas free from Newcastle Disease, Fowl Cholera, Duck Viral Hepatitis, Duck Viral Enteritis within 6 months prior to the export.

② The products taken from health animals and taken from animals that receive ante-mortem and post-mortem inspection.

③ The products do not contain ruminant ingredients.

④ The product has subjected to heat treatment which achieves thermal destruction of target contaminant microorganisms. (*E. coli* and *Salmonella*)

⑤ The products have been produced at feed manufacturing facilities which have been approved by the competent authority of the Republic of Korea under the Korean regulation.

⑥ The product contains no harmful ingredients to the human body.

⑦ Purpose of use (mentioning clearly use for which kind of animal, feed for pig, poultry, dog, cat, fishery etc.)
: This is for feed of all kinds of animals (pig, poultry, dog, cat, fishery etc.,)

Date of issue : 2024.05.30

MOON MINHYEOK, DVM 
Printed Name & Signature of official veterinarian

Cheonan District Office
Animal and Plant Quarantine Agency,
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

6.4 수의사 등에 의해 검사 받은 원재료 기록 내용

▶ A업체(정우식품)

[illegible]

절식 확인서

제 24 - 002-1

농장 출하 전 정밀검사 증명서

1. 축 종 : 육용종계 (80주형)
2. 농장주(농장명) : 농업회사법인 주식회사 한국농림
(농업회사법인 市한국농림을 부여농림)
3. 농장 주소 : 충청남도 부여군 옥산면 안남로51번길 50
4. 검사 대상 수주도축장 출하 수수에 한함 : 20,000수
5. 검 사 항 목 : 살충제 34종
6. 검 사 일 자 : 2024년 4월 12일
7. 검 사 결 과 : 적합
8. 기 타 사 항
(유조기진) : 6개월(2024. 4. 12 ~ 2024. 10. 11.)

※ 저산 계사사육에서 전담 되어 있지 않은 검사 대상과 사육환경이 같은 '정밀 농장'에서 출하될 경우에도 전담

발 급 일

2024년 4월 12일

검사가관명

충청남도동물위생시험소장

주장검인도
동물위생관
CHUNGCHANG DO ANIMAL HEALTH SERVICE CENTER

농장 출하 전 정밀검사 증명서

[illegible]

예방접종확인서

[illegible]

예방접종확인서
절식 확인서

월 (일) 연

제 12 회

예상 점검 확인서

제 1 회

이

3월

주 발 명	간사	주 발	대 표 자	이	3월
주 제 자	김영남	김영남	3월	주 발명자	
가속개발주					
개발책임					
발 명 주 소	김영남	개발자	개발책임	개발명	개발주 소
1회	3월 14	3월		발 명	3월 14
2회	3월 16	3월 16		발 명	3월 16
3회	3월 24	3월 24		발 명	3월 24
4회					

상기 가속은 가속개발책임자 제 1 회 제 2 회 3 회 4 회 5 회 6 회 7 회 8 회 9 회 10 회 11 회 12 회 13 회 14 회 15 회 16 회 17 회 18 회 19 회 20 회 21 회 22 회 23 회 24 회 25 회 26 회 27 회 28 회 29 회 30 회 31 회 32 회 33 회 34 회 35 회 36 회 37 회 38 회 39 회 40 회 41 회 42 회 43 회 44 회 45 회 46 회 47 회 48 회 49 회 50 회 51 회 52 회 53 회 54 회 55 회 56 회 57 회 58 회 59 회 60 회 61 회 62 회 63 회 64 회 65 회 66 회 67 회 68 회 69 회 70 회 71 회 72 회 73 회 74 회 75 회 76 회 77 회 78 회 79 회 80 회 81 회 82 회 83 회 84 회 85 회 86 회 87 회 88 회 89 회 90 회 91 회 92 회 93 회 94 회 95 회 96 회 97 회 98 회 99 회 100 회 101 회 102 회 103 회 104 회 105 회 106 회 107 회 108 회 109 회 110 회 111 회 112 회 113 회 114 회 115 회 116 회 117 회 118 회 119 회 120 회 121 회 122 회 123 회 124 회 125 회 126 회 127 회 128 회 129 회 130 회 131 회 132 회 133 회 134 회 135 회 136 회 137 회 138 회 139 회 140 회 141 회 142 회 143 회 144 회 145 회 146 회 147 회 148 회 149 회 150 회 151 회 152 회 153 회 154 회 155 회 156 회 157 회 158 회 159 회 160 회 161 회 162 회 163 회 164 회 165 회 166 회 167 회 168 회 169 회 170 회 171 회 172 회 173 회 174 회 175 회 176 회 177 회 178 회 179 회 180 회 181 회 182 회 183 회 184 회 185 회 186 회 187 회 188 회 189 회 190 회 191 회 192 회 193 회 194 회 195 회 196 회 197 회 198 회 199 회 200 회 201 회 202 회 203 회 204 회 205 회 206 회 207 회 208 회 209 회 210 회 211 회 212 회 213 회 214 회 215 회 216 회 217 회 218 회 219 회 220 회 221 회 222 회 223 회 224 회 225 회 226 회 227 회 228 회 229 회 230 회 231 회 232 회 233 회 234 회 235 회 236 회 237 회 238 회 239 회 240 회 241 회 242 회 243 회 244 회 245 회 246 회 247 회 248 회 249 회 250 회 251 회 252 회 253 회 254 회 255 회 256 회 257 회 258 회 259 회 260 회 261 회 262 회 263 회 264 회 265 회 266 회 267 회 268 회 269 회 270 회 271 회 272 회 273 회 274 회 275 회 276 회 277 회 278 회 279 회 280 회 281 회 282 회 283 회 284 회 285 회 286 회 287 회 288 회 289 회 290 회 291 회 292 회 293 회 294 회 295 회 296 회 297 회 298 회 299 회 300 회 301 회 302 회 303 회 304 회 305 회 306 회 307 회 308 회 309 회 310 회 311 회 312 회 313 회 314 회 315 회 316 회 317 회 318 회 319 회 320 회 321 회 322 회 323 회 324 회 325 회 326 회 327 회 328 회 329 회 330 회 331 회 332 회 333 회 334 회 335 회 336 회 337 회 338 회 339 회 340 회 341 회 342 회 343 회 344 회 345 회 346 회 347 회 348 회 349 회 350 회 351 회 352 회 353 회 354 회 355 회 356 회 357 회 358 회 359 회 360 회 361 회 362 회 363 회 364 회 365 회 366 회 367 회 368 회 369 회 370 회 371 회 372 회 373 회 374 회 375 회 376 회 377 회 378 회 379 회 380 회 381 회 382 회 383 회 384 회 385 회 386 회 387 회 388 회 389 회 390 회 391 회 392 회 393 회 394 회 395 회 396 회 397 회 398 회 399 회 400 회 401 회 402 회 403 회 404 회 405 회 406 회 407 회 408 회 409 회 410 회 411 회 412 회 413 회 414 회 415 회 416 회 417 회 418 회 419 회 420 회 421 회 422 회 423 회 424 회 425 회 426 회 427 회 428 회 429 회 430 회 431 회 432 회 433 회 434 회 435 회 436 회 437 회 438 회 439 회 440 회 441 회 442 회 443 회 444 회 445 회 446 회 447 회 448 회 449 회 450 회 451 회 452 회 453 회 454 회 455 회 456 회 457 회 458 회 459 회 460 회 461 회 462 회 463 회 464 회 465 회 466 회 467 회 468 회 469 회 470 회 471 회 472 회 473 회 474 회 475 회 476 회 477 회 478 회 479 회 480 회 481 회 482 회 483 회 484 회 485 회 486 회 487 회 488 회 489 회 490 회 491 회 492 회 493 회 494 회 495 회 496 회 497 회 498 회 499 회 500 회 501 회 502 회 503 회 504 회 505 회 506 회 507 회 508 회 509 회 510 회 511 회 512 회 513 회 514 회 515 회 516 회 517 회 518 회 519 회 520 회 521 회 522 회 523 회 524 회 525 회 526 회 527 회 528 회 529 회 530 회 531 회 532 회 533 회 534 회 535 회 536 회 537 회 538 회 539 회 540 회 541 회 542 회 543 회 544 회 545 회 546 회 547 회 548 회 549 회 550 회 551 회 552 회 553 회 554 회 555 회 556 회 557 회 558 회 559 회 560 회 561 회 562 회 563 회 564 회 565 회 566 회 567 회 568 회 569 회 570 회 571 회 572 회 573 회 574 회 575 회 576 회 577 회 578 회 579 회 580 회 581 회 582 회 583 회 584 회 585 회 586 회 587 회 588 회 589 회 590 회 591 회 592 회 593 회 594 회 595 회 596 회 597 회 598 회 599 회 600 회 601 회 602 회 603 회 604 회 605 회 606 회 607 회 608 회 609 회 610 회 611 회 612 회 613 회 614 회 615 회 616 회 617 회 618 회 619 회 620 회 621 회 622 회 623 회 624 회 625 회 626 회 627 회 628 회 629 회 630 회 631 회 632 회 633 회 634 회 635 회 636 회 637 회 638 회 639 회 640 회 641 회 642 회 643 회 644 회 645 회 646 회 647 회 648 회 649 회 650 회 651 회 652 회 653 회 654 회 655 회 656 회 657 회 658 회 659 회 660 회 661 회 662 회 663 회 664 회 665 회 666 회 667 회 668 회 669 회 670 회 671 회 672 회 673 회 674 회 675 회 676 회 677 회 678 회 679 회 680 회 681 회 682 회 683 회 684 회 685 회 686 회 687 회 688 회 689 회 690 회 691 회 692 회 693 회 694 회 695 회 696 회 697 회 698 회 699 회 700 회 701 회 702 회 703 회 704 회 705 회 706 회 7

예방접종확인서
절식 확인서

7. 공급업체 명단

7.1 공급처별 세부정보

업 체 명	주 소
A 정우식품	경기도 포천시 신북면 가채리 295-1번지
B 들 념	충남 아산시 인주면 공세리 68-5

7.2 공급처별 입고현황

	인 입 일	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	합계
2024. 05 월	정우식품(포천)	87,830	118,460	121,750			100,970	114,900	116,780	89,080	119,360			134,120	122,650	68,720	127,830	119,240			109,980	108,460	128,310	131,760	121,830	35,150		135,660	109,020	117,780	105,840	102,570	2,648,050
	들념(아산)	45,220	72,950	71,180			66,880	73,280	75,220	59,100	72,200			84,900	76,780	37,980	83,400	67,300			72,490	67,950	76,870	86,100	78,470			88,010	69,350	71,850	63,340	62,890	1,623,710
(단위 : Kg)	합 계	133,050	191,410	192,930	-	-	167,850	188,180	192,000	148,180	191,560	-	-	219,020	199,430	106,700	211,230	186,540	-	-	182,470	176,410	205,180	217,860	200,300	35,150	-	223,670	178,370	189,630	169,180	165,460	4,271,760

SU OL CO., LTD

(주)수올은

우수한 제품경쟁력과 브랜드 인지도를 바탕으로
국내를 넘어 해외시장에서도 입지가 강화되고 있으며,
세계적인 동물사료 기업으로 성장하는 것이 목표입니다.

앞으로도 친환경 공정 도입 및 공정자동화 등
혁신적인 기술을 적용하여,
더 나은 제품과 서비스로
국내외 고객들을 만족시키기 위해 힘쓰겠습니다.

감사합니다.

