

www.icfood.com

IC FOOD

International Citizen Food

차별화된 **기술**과 엄선된 **품질**로
최고의 제품을 생산합니다



고객의 성원에 보답하는 길은 더욱더 **안전한 식품**을 공급하는 유일한 길!

저희 회사는 고객님들의 성원에 힘입어 해를 거듭할수록 성장을 하고 있습니다.

식품원료산업의 특성상 해외 의존도가 높은 만큼, 해외에 지사를 설립하여 식품원료 및 기타 상품의 국제적 공급을 목표로 회사의 모든 조직을 작게 나누어서 속도를 높였습니다.

회사 조직의 분할에 의한 소통의 단절을 해결하기 위하여 모든 업무를 전산화, 공개, 공유, 참여라는 WEB 2.0을 도입하여 자율의 책임감으로 열정적으로 모든 직원들이 일류 회사를 만들기 위해 열심히 일하고 있습니다.

기업의 사회적 책임을 다하기 위하여 베트남 유학생, 다문화 가정 및 지역 소외계층 지원과 지구환경 보존에 많은 관심을 갖고 실천하고 있습니다. 저희 회사의 주 품목이 식품인 만큼, 식품에서 가장 중요한 식품의 안전성 확보를 위하여 최선의 노력을 하고 있습니다.

이 길만이 고객의 성원에 보답하는 유일한 길이라 생각하며 더욱더 안전한 식품을 공급할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

확고한 가치관으로 목표를 달성하여
이 시대를 앞서가고자 노력하는
아이씨푸드를 믿고
지지해 주시는 여러 고객님들께
존경과 깊은 감사를 드리며,
앞으로도 많은 성원과 관심을 부탁드립니다.

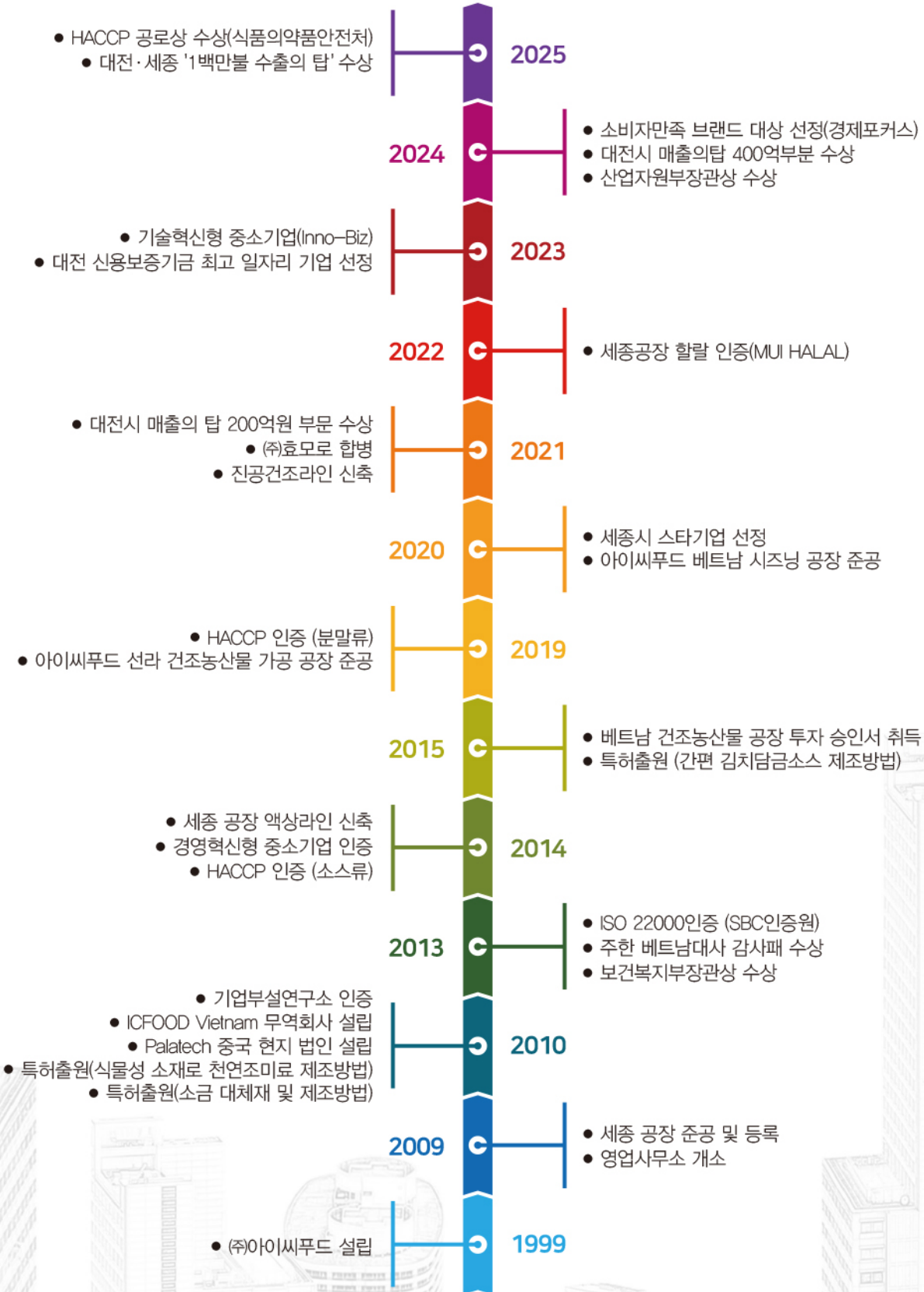
회장 박 균 익 (각자대표 박균익, 박필구)



글로벌 식품 전문기업

식품 제조 및 기업의 사회적 책임을 다하는 (주)아이씨푸드의 연혁입니다.
글로벌 기업으로서 다양한 이해관계자와 사회의 요구에 부응하는 윤리적 책임을 다하고 투명경영을 실천하기 위해 노력하겠습니다.

HISTORY



회사소개



[국내사업]

아이씨푸드 (세종공장)

- 식품소재 및 식품제조업
- 식품소재 수입 스탁 판매
- 조미소재 개발 및 생산
- 시즈닝, 소스류 개발 및 생산
- 국제적 인증(VEGAN, HALAL, ISO22000)
- 안전한 식품소재 공급



[해외사업]

ICFOOD VIETNAM HOCHIMINH

- 2010년 아이씨푸드 호치민 법인 설립
- 다양한 시즈닝 및 소스 생산
- 식품소재 베트남 수입 스탁 판매
- 베트남산 식품, 원료 등 해외 수출

ICFOOD VIETNAM SONLA

- 2015년 아이씨푸드 선라 법인 설립
- 우수한 품질의 건조농산물 생산
- 건조 야채류(양배추, 청경채, 쪽파, 당근 등)
- 김치와 장아찌 등
- 공장규모 4ha(건평 1ha), 1700mt/년

ICFOOD 온정(Onjeong)

- 2023년 아이씨푸드 하노이 법인 설립
- 한식의 현지화 목표
- 하노이 소재 프리미엄 한식 프랜차이즈 온정 1호점 오픈
- 분식류 프랜차이즈/유통 사업



사회공헌

“ 더 나은 사회를 만들기 위하여 다양한 **나눔활동**을 바탕으로 **사회적 책임**을 이어 나갑니다 ”

(주)아이씨푸드의 사회공헌활동은 작은 것에서부터 출발하여 받는 이가 진심으로 고마움을 느낄 수 있는 진정성 있는 활동을 중심으로 전개하고 있습니다. 특히 꿈을 가진 사회적 약자가 그 꿈을 이루어 사회에 기여하고 다른 사회적 약자를 지원하는 사회인으로 성장할 수 있도록 지속적인 후원을 이어 나갈 것입니다.

유학생 지원



학비 지원

매년 한국에서 공부하는 성실한 유학생을 선정하여 어학당부터 학사 및 석·박사 기간 동안의 등록금을 지원하여 배움의 기회를 제공하고 있습니다.



ICFOOD CUP

베트남 유학생들을 위한 축구대회를 매년 개최하고 있습니다. ICFOOD CUP에 참석하는 유학생이 매년 증가하고 있으며 매회 1,000여 명 이상의 베트남 유학생들이 1박 2일로 참석하여 대한민국에 대한 긍정적인 인식을 고취시키고 있습니다.

다문화가정



이주여성과 다문화 가정

대전 지역에 있는 이주여성 및 그들의 가정을 지원하고 있습니다. 설과 추석에 명절맞이 행사를 지원하고 생필품 및 효모로 나눔 보따리를 제공하여 다문화 가정의 지역 내 유대관계를 장려하고 하고 있습니다.

지역 소외계층 지원



연탄 나눔

연탄 나눔 봉사활동을 통해 독거 어르신 가정과 취약계층이 따뜻한 겨울을 보낼 수 있도록 지원하고 있습니다.



나눔 보따리

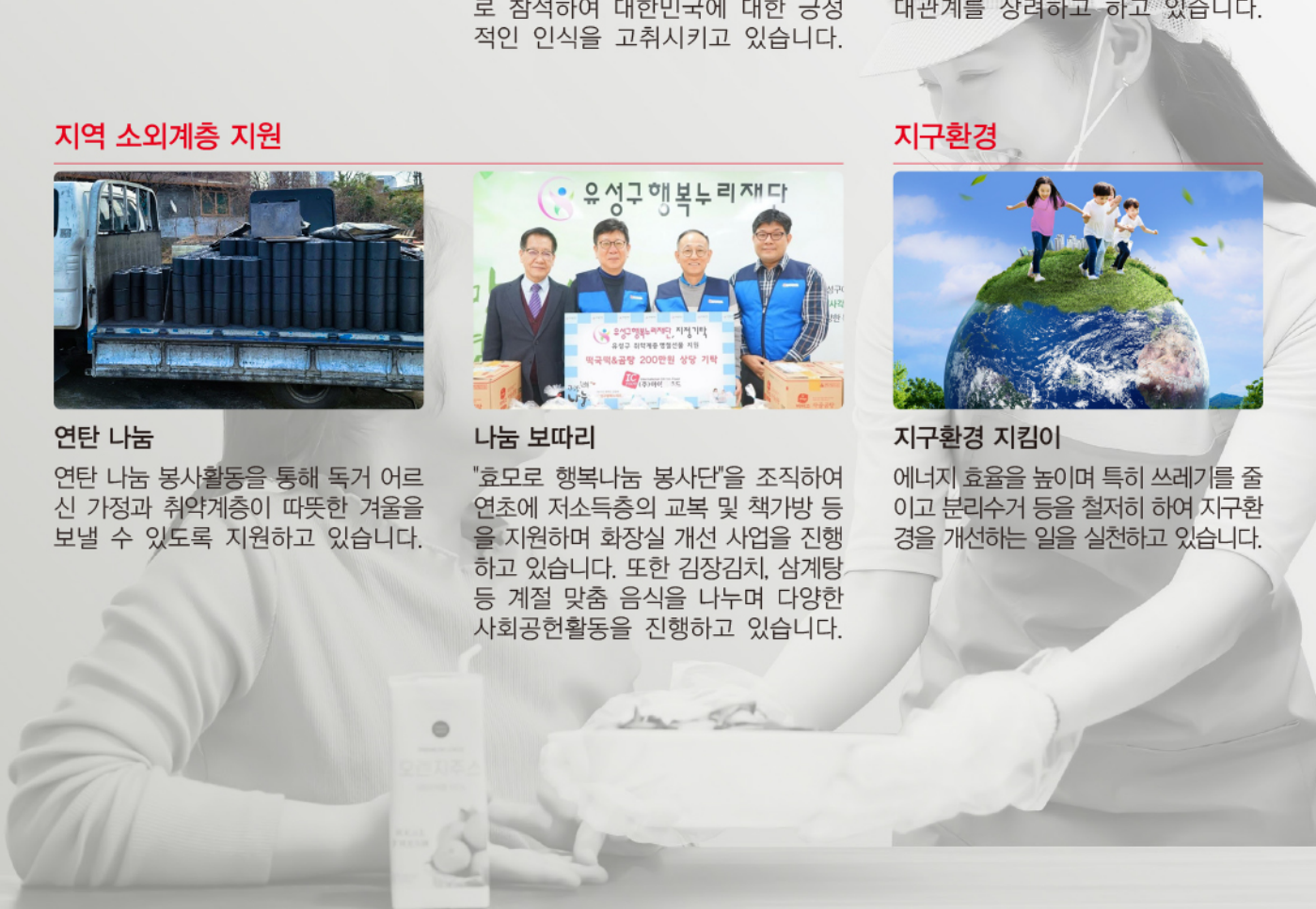
"효모로 행복나눔 봉사단"을 조직하여 연초에 저소득층의 교복 및 책가방 등을 지원하며 화장실 개선 사업을 진행하고 있습니다. 또한 김장김치, 삼계탕 등 계절 맞춤 음식을 나누며 다양한 사회공헌활동을 진행하고 있습니다.

지구환경



지구환경 지킴이

에너지 효율을 높이며 특히 쓰레기를 줄이고 분리수거 등을 철저히 하여 지구환경을 개선하는 일을 실천하고 있습니다.





연구소

아이씨푸드 연구소는 우수한 전문인력을 기반으로 고객에게 보다 건강하고 안전한 식품을 공급하기 위하여 노력하고 있습니다.

천연 효모추출물을 이용한 천연 우마미 소재 개발을 지향하고, 보다 향상된 제품과 고객의 가치 창출을 위하여 주력하고 있습니다.

또한, R&D센터를 통하여 전세계의 우수한 식품소재를 발굴하고 이의 관리에 만전을 기하고 있습니다.

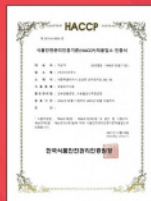
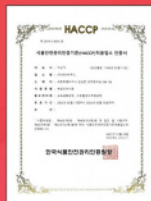


특허 및 인증



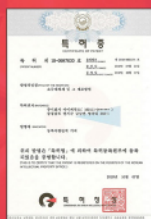
국제적 인증

- MUI HALAL
- EU 수산물가공시설
- ISO22000
- 한국비건인증



품질안전관리(HACCP)

- 복합조미식품
- 두류가공품
- 가공소금
- 조미액젓
- 소스
- 기타가공품
- 효모식품



특허출원

- 간편 김치담금소스 제조방법
- 천연조미료 제조방법
- 소금대체제 및 그 제조방법

설비현황



BATCH 형 건조기



진공건조기



추출 및 농축기



소포장라인

아이씨푸드 세종공장

설비명	용량	일생산량
소스탱크	2ton	5ton
	1.5ton	4ton
	500kg	2ton
리분믹서	1ton	5ton
	500kg	4ton
	500kg	4ton
소포장라인	5열 (10g)	40,000ea
	1열 (10g)	4,000ea × 2대
	1열 (40g)	1,000ea × 4대
진공건조기	500kg × 6대	750kg × 6대
추출기	2ton	4ton
농축기	1ton	1ton
가압탱크	500kg	2ton
니더탱크		
균질기	250 ~ 400bar	8ton
분쇄기		

아이씨푸드 호치민공장

설비명	용량	일생산량
진공건조기	500kg	750kg
	500kg	750kg
농축소스기	1ton	3ton
리분믹서	500kg	4ton
니더탱크	500L	2ton
가지와라솔	500L	2ton
분쇄기	500kg/h	4ton
핀분쇄기	800kg/h	6.4ton

아이씨푸드 선라공장

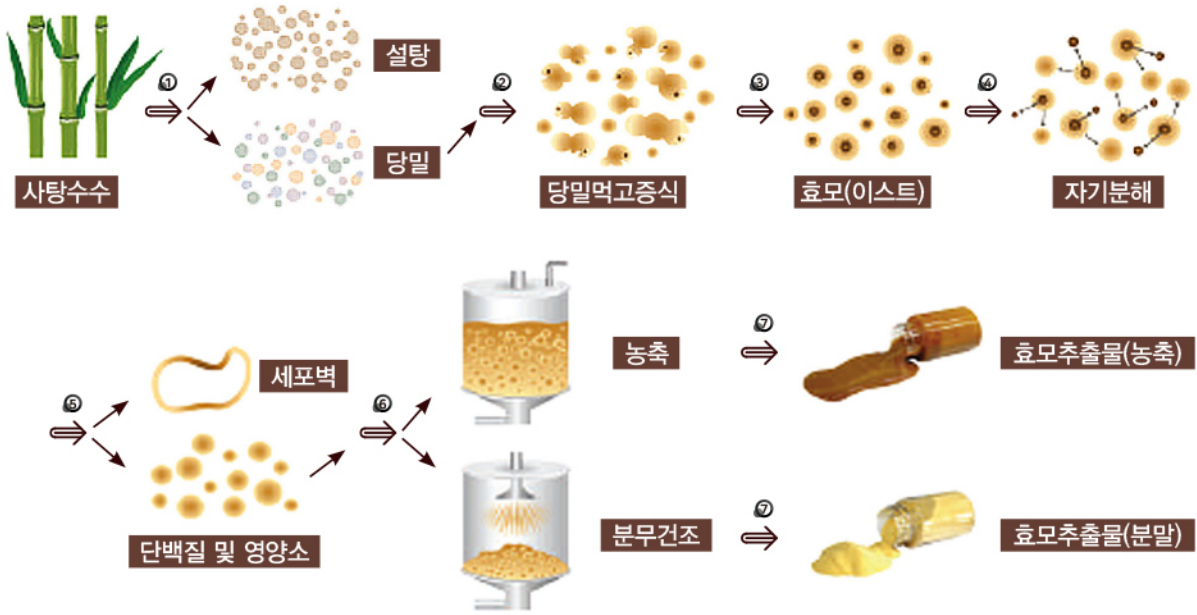
설비명	용량	일생산량
배치건조기		8ton
벨트건조기	500kg	750kg
구근채류 커팅기	1ton	3ton
엽채류 커팅기	500kg	4ton
금속검출 및 X-ray검사기	500L	2ton
사이즈선별기(풍력/진동)	500L	2ton
진공포장기	500kg/h	4ton

효모추출물

효모추출물이란?

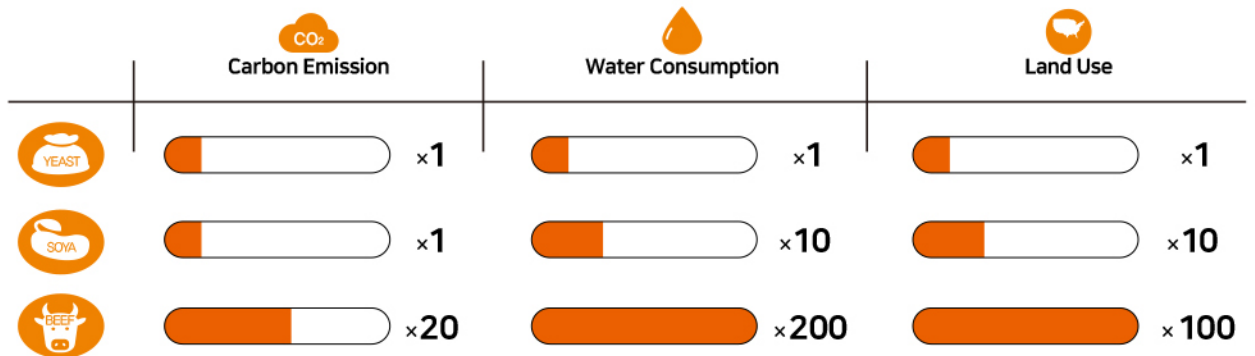
효모세포의 성분인 amino acids, peptides, carbohydrates 및 염류인 수용성 성분들로 이루어져 있고, 식용효모 내에 원래 존재하는 효소 또는 식품용 효소류의 첨가에 의해 폴리펩타이드결합이 가수분해되어 액체, 분말, 과립 또는 페이스트상의 천연첨가물

제조과정



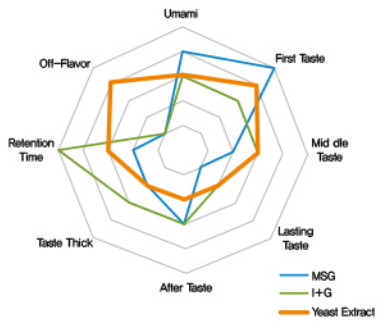
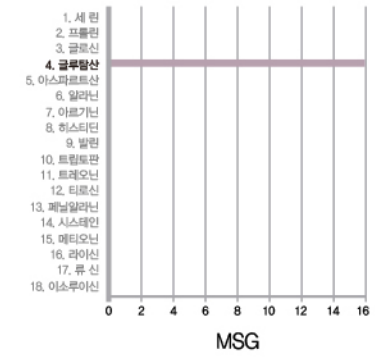
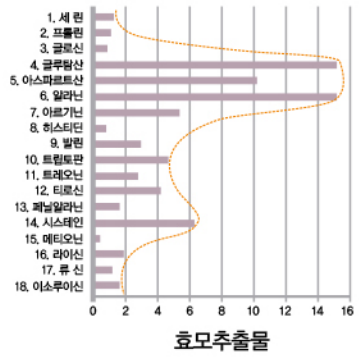
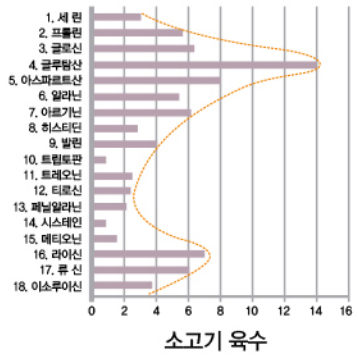
전 제조과정중 화학적 첨가물은 첨가되지 않는다. 효모추출물은 소금 외에 어떠한 화학적 첨가물도 첨가되지 않은 천연첨가물인 동시에 그 원료중 동물성 원료가 없기 때문에 Vegan Food는 물론 Halal Food 에 사용되는 등 그 활용도가 높다.

친환경



같은량의 단백질을 생산할 때, 효모는 식물이나 동물에 비해 더 적은 물과 토지를 필요로 하며, 더 적은 탄소를 배출한다.

맛의 특성



모든 식품은 각기 다른 맛과 색깔, 냄새를 가지고 있으며 이는 식품의 특성을 부여한다.
 효모추출물은 글루탐산을 포함하여 이노신산, 구아닐산 등의 아미노산을 포함, 펩타이드 성분, 단백질, 지질, 핵산, 각종 비타민과 미네랄 등을 함유하고 있다. 이러한 효모추출물의 구성 성분은 식품 안에서 자연스러운 맛의 균형을 맞추고, 묵직하면서도 풍부한 천연의 감칠맛을 제공한다.
 이러한 특성으로 인하여 효모추출물은 소고기 육수와 가장 유사한 맛과 영양학적 특성을 공유하며, 이는 고기 맛 제품군에 적용할 경우 고기 맛 특유의 맛과 풍미를 급격히 향상 시키는 효과를 부여한다.

기능적 특징

우마미 향상	고구미 향상	맛 균형	아로마 증진	나트륨 저감	설탕 저감	물리화학적 강화	영양학적 강화
식품의 감칠맛 향상 지미 효과 부여	식품에 풍성하고 보다 복잡한 맛 부여	고유의 전체적인 맛을 입안 가득 균형 있게 조화	특정 제품의 부족한 향 또는 특정 향 부여	감칠맛 성분에 의한 나트륨 저감효과 제공	펩타이드 제품의 설탕 저감효과 제공	질소 성분의 증가와 균형	특정 영양성분 강화

효모추출물은 감칠맛과 고구미 외에도 맛의 균형을 맞추어 주는 등 다양한 기능을 가진 천연첨가물이다.

국제적 인증

BRCGS	SEDEX	CQC	OU Kosher	MUI Halal	CNAS	EURO Leaf	V-Label
영국 소매업 협회 식품안전 인증	글로벌 보건/윤리 인증	중국내 자율성 제품인증	유대교	이슬람교	중국 국가인증	유럽 연합 인증	국제적 공신력을 확보한 비건 인증



Angeoprime

Angeoprime | 표준형

아미노산과 펩타이드 함량이 높아 순수한 감칠맛 기반(Base)을 마련하는데 효과적인 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	GA	I + G	특징
KA02	Powder	≤6%	≤2%	≥10%	≥4%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● Standard한 효모추출물 ● 높은 TN수치
KA04	Powder	≤6%	36~40%	≥10%	≥4%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● 가염타입 ● 높은 TN수치
MF00	Powder	≤6%	≤5%	≥5%	≥2.5%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● 저염 타입 ● 밝은 색상
LA00	Paste	30~35%	≤2%	≥6.5%	≥4%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● 페이스트 타입 ● 상온 유동성 우수
LA05	Paste	≤25%	14~18%	≥6.5%	≥2%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● 페이스트 타입 ● 적은 효모취
LA105	Paste	≤25%	14~18%	≥6.5%	≥3%	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ● 페이스트 타입 ● 높은 감칠맛

Angeotide

Angeotide | 고꾸미 / 깊은맛

펩타이드 함량 제어에 초점을 맞추어 개발한 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	성분	함량	특징
SG010	Powder	≤6%	≤5%	≥8%	≥2%	글루타치온	10~14%	● 글루타치온 성분 함유
SG020	Powder	≤6%	≤2%	≥8%	≥2%	글루타치온	18~22%	● 더 높은 글루타치온 성분 함유
KA301	Powder	≤6%	≤3%	≥9%	≥2%	Pep.	≥60%	● 뒷맛이 좋음 Good full body taste
KK02	Powder	≤6%	≤2%	≥9%	≥3%	Pep.	≥45%	● 뒷맛이 좋음 Good full body taste



Angeobüst

Angeobust | 우마미 / 고택산 & 고GA (글루탐산)

풍부한 우마미 성분(핵산, 글루탐산)에 초점을 둔 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	GA	I + G	특징
FIG01	Powder	≤6%	8~12%	≥9%	≥2%	-	4~7%	<ul style="list-style-type: none"> 가염타입 적은 효모취, 미황색(밝은 색상)
FIG03	Powder	≤6%	≤5%	≥10%	≥3%	-	2.5~3.5%	<ul style="list-style-type: none"> 높은 가성비 진하고 깔끔한 감칠맛
FIG12LS	Powder	≤6%	≤5%	≥8.5%	-	-	10~14%	<ul style="list-style-type: none"> 적은 효모취와 강한 우마미 모든 식품에 감칠맛 부여
FIG22LS	Powder	≤6%	≤5%	≥8.5%	-	-	20~24%	<ul style="list-style-type: none"> 적은 효모취와 강한 우마미 모든 식품에 감칠맛 부여
LIG02	paste	30~35%	8~15%	≥8%	≥2%	-	≥4%	<ul style="list-style-type: none"> 페이스트 타입, 높은 유동성 적은 효모취
KU012	Powder	≤6%	≤3%	≥8.5%	≥3%	9~13%	8~12.5%	<ul style="list-style-type: none"> 높은 핵산(I+G)과 GA 함유 우수한 Top & After note
KC012	Powder	≤6%	≤3%	≥8.5%	≥3%	8.8~11.7	10±2.2%	<ul style="list-style-type: none"> 높은 핵산(I+G)과 GA 함유 품목유형 : 효모식품
FGA012	Powder	≤6%	≤3%	≥8.5%	≥3%	12±2%	-	<ul style="list-style-type: none"> 높은 GA함량 우수한 Top note 제공
KU227	Powder	≤6%	≤3%	≥8%	-	-	14~18%	<ul style="list-style-type: none"> 효모 RNA에서 나오는 IMP/GMP 풍부 천연 뉴클레오티드 함량 약 16%
KU228	Powder	≤6%	16~21%	7~9%	-	-	11.5~14%	<ul style="list-style-type: none"> 효모 RNA에서 나오는 IMP/GMP 풍부 천연 뉴클레오티드 함량 약 12%
KU248	Powder	≤6%	≤10%	≥8.5%	-	-	20~24%	<ul style="list-style-type: none"> 효모 RNA에서 나오는 IMP/GMP 풍부 천연 뉴클레오티드 함량 약 20%
KU720	Powder	≤6%	≤2%	≥8%	-	-	3~5%	<ul style="list-style-type: none"> 치즈향 향상
KU722	Powder	≤6%	≤2%	≥10%	-	-	3~5%	<ul style="list-style-type: none"> 치즈향 향상



Angearom

Angearom | 리액션 / 반응향

효모추출물에 MR(Maillard Reaction)등을 통하여 특정 풍미를 갖는 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	비고	특징
VKA236	Powder	≤6%	≤3%	≥8%	<ul style="list-style-type: none"> 저염 및 가염 타입 보유 No-Meat, Vegan 주원료: 효모추출물, 해바라기유 첨가물 무첨가 	● Chicken Flavor
VKA246	Powder	≤6%	34~40%	≥7%		● Beef Flavor
VTC232	Powder	≤6%	30~40%	≥7%	<ul style="list-style-type: none"> No-Meat, Vegan 강한 고기 맛과 육향 제공 주원료: 효모추출물, 소금, *향료, 해바라기유 (*향료: L-시스테인, 비타민C, 비타민B1염산염) 	● Chicken Flavor
VTB232	Powder	≤6%	30~36%	≥7%		● Beef Flavor
TDK002	Powder	≤6%	≤3%	≥7%	<ul style="list-style-type: none"> 효모추출물을 로스팅 → 색/향 형성 	<ul style="list-style-type: none"> Roasted Flavor 진한색상(*카라멜 색소 대체 가능) (*3.5배 비율)
TS01	Paste	35~40%	6~10%	≥8%	<ul style="list-style-type: none"> 주원료: 효모추출물, 소금, 간장, 향료, H₂O, 설탕 	● Soy Sauce Flavor

Angeocell

Angeocell | 건조효모

효모 세포벽을 함유하는 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	성분	함량	특징
F55	Powder	≤5%	-	-	-	단백질	≥50%	<ul style="list-style-type: none"> 비활성 건조효모 100% 높은 가성비
NY503	Powder	≤6%	-	-	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> F55보다 밝은 색상 깨끗한 맛(Pure Taste)
FA01	Powder	≤6%	-	-	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> 빵, 쿠키와 같은 베이킹 제품 적용 가능 시즈닝 제품 사용 가능
YDF50	Powder	≤6%	-	-	-	식이섬유	≥45%	<ul style="list-style-type: none"> 밝은 색상의 부드러운 맛 식이섬유 및 베타글루칸(≥20%)



Functional item

Functional Item | 기능성 제품

인체 필수 영양소(미네랄, 비타민 등)를 포함한 효모 및 제빵용 이스트

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	성분	함량	특징
SG010	Powder	≤6%	≤5%	≥8%	≥2%	글루타치온	10~14%	● 글루타치온 성분 함유
SG020	Powder	≤6%	≤2%	≥8%	≥2%	글루타치온	18~22%	● 더 높은 글루타치온 성분 함유
SE2000	Powder	≤6%	-	-	-	셀레늄	2,000ppm	● 비활성 건조효모 100% ● 필수미네랄 셀레늄 2,000mg/kg
Copper Yeast	Powder	≤6%	-	-	-	구리	50,000ppm	● 비활성 건조효모 100% ● 필수미네랄 구리 50,000mg/kg
건조효모분말 (Dry Yeast Powder)	Granule	≤6%	30~36%	≥7%	-	-	-	● 제빵용 인스턴트 건조 효모

Blend item

Blend Item | 혼합형 제품

아이씨푸드의 자체적인 노하우로 배합된 감칠맛 제품군

제품명	형태	수분	염도	TN	AN	GA	H+G	특징
슈퍼효모추출물	Powder	≤8%	7±2%	≥8%	-	-	-	● 효모의 아미노산 조성을 최대치로 끌어올려 맛을 극대화 ● 품목유형: 복합조미식품
발효효모농축분말	Powder	≤8%	≤2%	≥8%	-	-	-	● 맛의 밸런스를 맞추며 부드러운 지미를 부여 ● 품목유형: 효모식품
YE-M	Powder	≤8%	≤2%	≥8%	-	-	-	● 효모추출물 + MSG ● MSG 단독 사용시의 단점 보강



ICFOOD Product Portfolio



조미소재

- 감칠맛소재
- 해산물소재
- 야채소재
- 기타소재(육류/장류)



베트남산 농산물가공품

- 건조 후레이크
- 건조 분말
- 냉동 과채류



건조농산물

- 중국산
- 국내산



수산물

- 냉동
- 냉동건조



가공품

- 곡류
- 두류
- 면류



기타

- 가공소금
- 첨가물



감칠맛 소재

높은 감칠맛을 제공하는 제품군

제품명	염도	Brix	소비기한	원산지	특징
감칠맛베이스	40±2%		12M	국내산	● 만두 등 냉동식품에 잘 어울리는 지미소재
고핵산효모인핸서	11±2%		12M	국내산	● 효모추출물 + 핵산조미료로 강한 감칠맛을 내는 소재
맛베이스	4±2%		12M	국내산	● MSG대체품, MSG와 1:1 동량 대체 가능
숙성조미맛분	33±2%		12M	국내산	● 깊고 풍부한 감칠맛 소재
우마미 베이스	-		24M	국내산	● 핵산과 1:1 동량 대체 가능한 지미소재
우마미베이스분말	22±2%		12M	국내산	● 반응된 감칠맛이 풍부한 분말형태의 제품
우마미후레바베이스-NM	19±2%	56±2%	12M	국내산	● 반응된 감칠맛이 풍부한 액상형태의 제품
조미효모분말	5±2%		12M	국내산	● 맛베이스에 지미를 더욱 강화시킨 제품
콩단백발효물	22±2%		12M	국내산	● 깊은 간장풍미의 감칠맛 소재
효모조미베이스NM	30±2%		18M	국내산	● 깊고 진한 야채맛의 감칠맛 소재
효모추출분말C	29±2%		12M	국내산	● 효모추출물, HVP-IC 등으로 맛을 낸 감칠맛 소재
Savory powder(지미분)	≤10%		24M	중국산	● 효모추출물 등으로 맛을 낸 복합 감칠맛 소재





해산물 소재

신선한 해산물을 베이스로 한 제품군

제품명	염도	Brix	소비기한	원산지	특징
꽃게오징어분말	15±2%		12M	국내산	● 꽃게와 오징어맛을 살린 복합해산물 베이스 제품
꽃게풍미분말	10±2%		18M	중국산	● 꽃게를 추출하여 분말화한 제품
다시마엑기스	15±2%	40±2%	12M	국내산	● 국내산 다시마로 만든 엑기스 제품(냉장보관)
멸치맛베이스골드	44±2%		18M	국내산	● 멸치맛베이스분말에 아채, 지미소재를 가미한 제품
멸치맛베이스분말	38±2%		18M	국내산	● 높은 멸치함량의 VD 반제품
바지락육수분말	27±2%		12M	국내산	● 깊고 진한 바지락맛을 살린 육수베이스 제품
바지락농축액	17±1%	50±2%	9M	국내산	● 바지락을 직접 추출, 농축한 순수타입의 베이스 소재
바지락추출분말C	18.5±1%		12M	국내산	● 바지락을 직접 추출, 농축, 진공건조한 베이스 제품
황태엑기스분말NM	29±2%		12M	러시아산	● 황태의 깊고 구수한 맛을 살린 베이스 분말
새우분말(HXF00)	≤20%		24M	중국산	● 새우를 추출하여 분말화한 순수타입의 제품
새우분말YT	16±2%		12M	중국산	● 새우의 볶은 향미가 풍부한 제품
새우엑기스	12.5±2%	51±2%	3M	국내산	● 새우의 깊은 맛이 살아있는 제품 (냉장보관)
오징어분말(YF00)	15±2%		18M	중국산	● 오징어 고유의 특징이 살아있는 제품
오징어조미분	27±2%		18M	국내산	● 오징어 고유의 특징과 함께 감칠맛이 풍부한 제품
조개분말	41±2%		12M	국내산	● 얼큰 칼칼함이 살아있는 조개맛 베이스 분말
가쓰오훈합분말	13±2%		12M	국내산	● 가쓰오 풍미가 살아있는 제품
랍스터분말	12±2%		12M	국내산	● 랍스터를 분해 후 다시마, 지미소재를 혼합한 제품



야채 소재

다양한 야채 및 향신료를 기반으로 한 제품군

제품명	염도	Brix	소비기한	원산지	특징
고추분말	-		12M	국내산	● 캡시컴의 매운맛이 강한 제품
고추엑기스	10±2%	50±2%	12M	중국산	● 진한 고추맛이 특징인 엑기스 타입 제품
구운양파분말(ICF)	0.3±0.2%		12M	국내산	● 구운 양파풍미가 특징인 제품
마늘엑기스	≤5%	60±2%	12M	국내산	● 국산원료를 활용한 순수타입 농축 제품
복합야채맛엑기스	12±2%	63±2%	12M	국내산	● 각종 야채를 착즙 및 농축하여 만든 무첨가 액상제품
볶은야채분말-NM	15±2%		12M	국내산	● 순하고 구수한 야채맛이 특징인 제품
야채농축분말	19±2%		18M	국내산	● 각종 야채를 추출 농축하여 만든 무첨가 분말제품
야채농축액A	13.8±2%	54.8±2%	12M	국내산	● 반응된 맛의 깊고 풍부한 야채맛이 특징
야채짬뽕베이스	15±1%	55.5±1%	12M	중국산	● 각종 야채를 추출 농축하여 만든 무첨가 액상제품
야채풍미베이스골드	37±2%		12M	국내산	● 동물성 재료, 화학첨가물, 설탕 무첨가 제품
양파엑기스	≤5%	60±2%	12M	국내산	● 국산원료를 활용한 순수타입 농축 제품
양파페이스트	-	38±1%	24M	-	● 청정 뉴질랜드의 양파로 만든 페이스트 타입 제품
진한야채육수분말	38±2%		12M	국내산	● 순하고 구수한 야채맛에 감칠맛이 더해진 제품
토마토소스	7±1%	50±2%	12M	국내산	● 토마토의 맛을 살린 페이스트 제품 (냉장보관)
혼합야채분말ICF	13±2%		18M	베트남산	● 아이씨푸드 베트남 공장에서 생산된 야채 분말 제품



기타 소재

고기소재 및 장류 등 다양한 소재의 제품군

제품명	염도	Brix	소비기한	원산지	특징
고소한맛분말	4.5±2%		12M	국내산	● 강한 고소한 맛이 특징인 제품
김치맛시즈닝	25±2%		12M	국내산	● 김치타입 분말 소재
김치분말	24±2%		12M	베트남산	● 베트남 김치 후레이크를 분쇄한 제품
닭가슴살분말	≤5%		12M	국내산	● 닭가슴살을 추출/농축, 진공건조한 순수타입 제품
닭육수분말NM	27±2%		12M	국내산	● 맑은 닭국물과 같은 지미 효과를 부여하는 제품
된장분말CF	37±3%		12M	국내산	● 된장 90% 이상 함유된 VD 제품
똥양공베이스	26.5±2%		12M	국내산	● 똥양공맛 베이스 소재
매운고추풍미분	13±1.5%		12M	국내산	● 부트졸로키아, 캐롤라이나리퍼 등 매운맛을 극대화한 제품
청국장소스	5±2%	27±2%	6M	국내산	● 청국장분말을 사용해 청국장 특유의 맛을 재현한 제품
매운양념풍미분말	32±2%		18M	국내산	● 고춧가루, 마늘, 양파등을 사용한 매운맛 소재
볶음다대기분말	12.5±1%		12M	국내산	● 볶은 다대기의 맛이 특징인 제품
비건사골육수베이스	-		12M	국내산	● 견과류의 고소한 맛을 활용한 비건용 사골육수 제품
조미액젓류(품목유형)	-	액상류	-	국내산	● 액젓 기반의 조미액젓류 일체 (김치액젓, 어간장 등)
짜장분말	13±2%		12M	국내산	● 진한 짜장맛이 특징인 제품
차돌양지역기스	13±2%	61±2%	12M	국내산	● 소고기추출물에 지미소재를 가미한 제품
코코넛크림파우더	-		18M	말레이시아	● 크림이한 코코넛 제품
코코넛파우더	2±2%		12M	국내산	● 레몬향이 감도는 코코넛 제품
한우엑기스분말NM	26.6±2%		12M	국내산	● 한우(국내산)를 사용한 소고기 분말 제품
향신료분말	22±2%		12M	국내산	● 동남아풍 향신료 분말



베트남산 농산물 가공품

건조 후레이크

제품명	식품유형	규격	원산지	건조	포장단위	비고
쪽파후레이크	농·임산물	10mm	베트남산	AD	5kg	파 100%
갓후레이크	과채가공품	10mm×10mm	베트남산	AD	10kg	갓 95%, 포도당 5%
양배추후레이크	과채가공품	10mm×10mm	베트남산	AD	10kg	양배추 95%, 포도당 5%
청경채후레이크	과채가공품	10mm×10mm	베트남산	AD	10kg	청경채 95%, 포도당 5%
당근후레이크	과채가공품	5mm×5mm	베트남산	AD	10kg	당근 95%, 포도당 5%
마늘후레이크	천연향신료	10mm×10mm	베트남산	AD	10kg	마늘 100%
건조김치후레이크	김치(비살균제품)	10mm	베트남산	AD	10kg	배추 80%, 양념 20%
배추후레이크	과채가공품	10mm×10mm	베트남산	AD	10kg	배추 100%

건조 분말

제품명	식품유형	규격	원산지	건조	포장단위	비고
김치분말	복합조미식품	Powder	베트남산	AD	20kg	● 건조김치후레이크 100%
양배추분말	과채가공품	Powder	베트남산	AD	20kg	● 양배추후레이크 100%

냉동 과채류

제품명	식품유형	규격	원산지	유통	포장단위	비고
냉동볶음야채	과채가공품	볶음공정	베트남산	냉동보관	5kg	● 야채 커스터마이징 ● 야채 전처리(세척/탈피/절단) ● 볶음공정 (선택) ● 냉동유통
냉동훈합야채	과채가공품	BQF	베트남산	냉동보관	10kg	
냉동고구마	과채가공품	IQF	베트남산	냉동보관	10kg	● 형태 다양(슬라이스, 스틱) ● 포장, MOQ 협의필요
냉동과일	과채가공품	IQF	베트남산	냉동보관	1kg*10ea /BOX	● 품목: 망고, 용과, 파파야 등 ● 포장, MOQ 협의필요



건조농산물

중국 / 국내산

제품명	식품유형	규격	원산지	건조	포장단위	비고
건파	파(건조)	3×3/5×5mm, 8mm ring	중국산	AD	10kg	파 100%
건파분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	15kg	파 100%
동결건조파	파(건조)	12mm ring	중국산	FD	5kg	파 100%
건당근	과채가공품	3×3/3×3×20mm	중국산	AD	10kg	당근 95%, 포도당 5%
동결건조당근	과채가공품	5×5mm flake	중국산	FD	5kg	당근 100%
건양배추	과채가공품	3×3/15×15mm	중국산	AD	10kg	양배추 95%, 포도당 5%
건시금치	과채가공품	10mm	중국산	AD	10kg	시금치 100%
건시금치분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	시금치 100%
건청경채	과채가공품	5×5/12×12mm	중국산	AD	10kg	청경채 95%, 포도당 5%
건청경채분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	청경채 100%
건양파	양파(건조)	1×1/4×4/10×10mm	중국산	AD	10kg	양파 100%
건양파분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	양파 100%
건마늘분말	천연향신료	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	마늘 100%
		40mesh 90%이상	국내산	AD	10kg	마늘 100%
건마늘슬라이스	마늘(뿌리, 건조)	slice	중국산	AD	15kg	마늘 100%
건생강분말	천연향신료	40mesh 90%이상	중국산	AD	14kg	생강 100%
건무분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	무 100%
건표고버섯	표고버섯 (자실체, 건조)	줄기/SB/갓후레이크 등	중국산	AD	10kg	표고 100%
		갓후레이크	국내산	AD	10kg	표고 100%
표고버섯분말	과채가공품	40mesh 90%이상	중국산	AD	10kg	표고 100%
건목이버섯	목이버섯(자실체, 건조)	-	중국산	AD	10kg	목이 100%
건김치후레이크	김치	2mm, 12mm	중국산	AD	10kg	-
건조링홍고추	고추(건조)	ring	중국산	AD	10kg	고추 100%
컬미역	수산물가공품	-	국내산	-	15kg	염장미역 100%
구운김가루	수산물가공품	-	국내산	-	5kg	김 100%



수산물

제품명	식품유형	규격	소비기한	원산지	특징
냉동생새우살	기타수산물가공품	30M	24M	베트남산	● FRPD ● 사이즈별
냉동자숙새우살	기타수산물가공품	30M	12M	베트남산	● FRPD ● 사이즈별
냉동절단낙지	기타수산물가공품	30M	36M	베트남산	● 사이즈별
냉동생바지락살	기타수산물가공품	24M	24M	중국산	● 생(RAW)
냉동자숙바지락살	기타수산물가공품	24M	24M	중국산	● 자숙(COOKED)
냉동홍합살	기타수산물가공품	24M	24M	중국산	● 자숙(COOKED)
동결건조바지락살	기타수산물가공품	12M	24M	중국산	● 자숙(COOKED) ● 동결건조(F/D)

가공품

제품명	형태	규격	소비기한	원산지	특징
라이스 누들	건면	25g~50g/개	24M	베트남산	● 베트남산 쌀면 제품
라이스페이퍼	건면	10kg(1kg×10)	24M	베트남산	● 베트남산 라이스페이퍼
라이스포리지	곡류가공품	10kg	24M	베트남산	● 쌀 100%, 베트남산 라이스포리지 제품
계피분말	천연향신료	-	36M	베트남산	● 글로벌 기업 OLAM 재배 및 제조
밀글루텐	곡류가공품	-	24M	중국산	● Protein ≥ 70% 포장단위: 지대, 톤백
완두분말	두류가공품(살균)	-	12M	중국산	● 단백질함량: ≥ 18% ● 그린완두분말 가능
팥분말	두류가공품(살균)	-	12M	중국산	● 증숙 및 살균 완료 팥분말
분리대두단백(SP)	두류가공품	20kg	12M	중국산	● Protein ≥ 90%

기타 (가공소금 / 첨가물)

제품명	염도	나트륨	유통기한	원산지	특징
로나솔트	77±3%	23±1%	60M	국내산	● 식품유형:가공소금
염미인핸서	62±2%	7±1%	12M	국내산	● 식품유형:복합조미식품
비타민B1염산염	식품첨가물	25KG	36M	중국산	● 영양강화 및 Reaction 등에 사용

Angeopio

Yeast Protein

단백질의 새로운 패러다임, 효모단백질

✓ Non-GMO ✓ 동물성원료 FREE ✓ 알레르겐 FREE ✓ 락토 FREE



소화흡수율

92.7%

분리유청단백과 동일 수준

완전단백질

PDCAAS=1.0

균형잡힌 필수 아미노산

영양학적 강화

>20% | **>5%** | **>7%**

아미노산

아르기닌

라이신

고객만족을 넘어 더 큰 가치를 만듭니다



IC
FOOD International Citizen Food
(주)아이씨푸드

본사

대전광역시 유성구 대학로 87 파인빌딩 6층(공동 479-8)
TEL 042-826-6264 / FAX 044-864-6260

연구소

대전광역시 유성구 대학로 87 파인빌딩 3층, 4층(공동 479-8)
www.icfood.com

세종공장 (1st, 2nd)

세종특별자치시 금남면 성덕영곡길 266

영업사무소

경기도 성남시 분당구 성남대로43번길 10, 709호