

www.icfood.com

IC FOOD

IC FOOD VIETNAM

아이씨푸드 베트남 법인은
베트남 고원지대에서 기른 청정 농산물과
최첨단 식품 가공 기술의 접목을 통해
농산물의 종합솔루션을 제공합니다.





고객만족을 넘어 더 큰 가치를 만듭니다

비전소개

베트남 북부의 고원지대 청정 자연에서 시작되어 기술로 완성하는 종합 야채 · 김치 솔루션



TRUST | 청정 원료와 커스터마이징

- 베트남 북부 고산지대 청정 농산물 확보
- 입도, 절단 크기 등 100% 고객 맞춤형 솔루션 제안



EXPANSION | 야채의 모든 것

- 주력제품군 건조농산물, 냉동볶음야채
- 향후 야채 스톱·농축액·AD 분말·VD 시즈닝 등 전방위 확장



GLOBAL | 글로벌 김치 허브

- 고품질 생김치(배추, 무김치 등) 생산 및 수출 확장
- 김치 후레이크·김치분말·시즈닝과 농축액 등 융복합 소재 공급

역량소개

아이씨푸드의 강점



고산지대 청정 원료

선라(SON LA)와 목짜우(MOC CHAU)의 청정 고지대에서 재배되어, 우수한 원료 품질과 자연 그대로의 신선함을 보장합니다.



PLS 관리 계약

베트남 해발 1,000m 이상의 고산지대에 자리잡은 Hoa Binh 지역의 PLS 관리 계약 농장을 통해 안정적이고 청결한 농산물 원료를 공급 받습니다.



엄격한 품질관리

수출용 등급의 건조농산물 공급업체로서, 엄격한 농약 잔류 기준 및 글로벌 안전 규정을 준수하기 위한 체계적인 관리 프로세스를 시행하고 있습니다.

아이씨푸드의 제품군



건조농산물

아이씨푸드 베트남의 건조농산물은 일관된 제품 외관을 위해 균일한 절단 크기를 제공하며, 고객사별 특정 산업 요구사항에 적합한 맞춤형 사이즈 옵션을 제공합니다. 또한 분말 타입 역시 고객의 요구에 맞는 균질한 입도규격(20~40 MESH)을 제공합니다.



냉동볶음야채

아이씨푸드 베트남에서는 베트남의 청정야채를 사용 세척부터 절단, 볶음, 냉동에 이르는 전 과정을 직접 제조하며, 관리하여 고객에게 높은 품질의 볶은 야채를 제공합니다. 이는 프랜차이즈 및 급식사업의 원재료비와 인건비 절감을 통해 사업의 경쟁력 확보에 도움을 드립니다.

제품소개

후레이크



건조김치
Size 10-20mm



건양배추
Size 10-20mm



건조갓
Size 10-20mm



건당근
Size 3-20mm



건청경채
Size 10-20mm

분말



김치분말
Size 20-40mesh



양배추 분말
Size 20-40mesh



양배추 분말(갈색)
Size 20-40mesh



당근 분말
Size 20-40mesh



청경채 분말
Size 20-40mesh

야채가공품



짬뽕용 냉동볶음야채
(양파, 배추, 호박, 당근)



짜장용 냉동볶음야채
(양배추, 양파)

김치



김치



공장 및 설비 소개

아이씨푸드 선라 공장

SonLa Factory는 건조, 커팅, 증숙, 선별, 검사, 분쇄, 포장에 이르는 일관된 생산 라인을 갖추고 있습니다. 최신식 설비들을 통해 대량 생산이 가능하며, 높은 품질 관리 기준을 유지합니다.



사업영역	● 건조농산물, 김치, 장아찌 등
사업장규모	● 40,878 m ²
주요품목 생산능력	● 건조 농산물 (10톤/일) ● 김치 (5톤/일) ● 냉동볶음야채 (5톤/일)
사업장 주소	● Suoi Lin Village, Van Ho Ward, Van Ho District, Son La Province (Moc Chau 해발 1,000m 지역 위치)

아이씨푸드 호치민 공장

Ho Chi Minh Factory는 시즈닝, 소스 생산에 적합한 일관된 생산 라인을 갖추고 있습니다. 최신식 설비들을 통해 고객이 요구하는 맞춤형 제품의 대량 생산이 가능하며, 높은 품질 관리 기준을 유지합니다.



사업영역	● 각종 시즈닝 및 소스 제품 생산
사업장규모	● 3,000 m ²
주요품목 생산능력	● 진공건조 (1톤/일) ● 분말혼합 (24톤/일) ● 추출 및 농축 (12톤/일)
사업장 주소	● Lot III/21, CN10 Road, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward, HCMC(호치민시)

보유 설비 현황

구분	생산능력	상세내용
야채 전처리 라인	100 톤/일	원료 기준
커팅기(구근채/엽채)	100 톤/일	원료 기준
증숙기	100 톤/일	원료 기준
건조기(Batch/Belt)	10 톤/일	완제품 기준
금속 검출기	-	Fe 1.0mm / Sus 1.5mm
X-ray 검사기	-	Fe 1.0mm / Sus 1.5mm
분쇄기	-	≤ 40 Mesh
김치 라인	5 톤/일	완제품 기준
볶음 야채 라인	5 톤/일	완제품 기준
냉각 라인	5 톤/일	5℃ 냉각수 통과
냉장/냉동 창고	-	냉장(200m ²) 냉동(550m ²)

보유 설비 현황

구분	생산능력	상세내용
진공 건조기 (VD)	1.5 톤/일	500 kg * 2대
농축 / 소스	3 톤/일	1 톤 (W/V)
블렌더	2 톤/일	500 kg (W/V)
볶음솥	2 톤/일	500 kg (W/V)
야채 분쇄기	4 톤/일	완제품 기준
핀밀	6.5 톤/일	완제품 기준
리본 믹서	4 톤/일	500 kg (W/V)



아이씨푸드 한국본사

대전광역시 유성구 대학로 87 파인빌딩 6층(공동 479-8)

www.icfood.com

영업사무소

경기도 성남시 분당구 성남대로43번길 10, 709호
TEL 042-826-6264 / FAX 044-864-6260