

별식품 특징점
Features of STAR(Byul) Food Products

1. 서해안최상급원초 / Best Quality Laver Produces from Yellow Sea

서해안 청정지역에서 채취되는 참김과 돌김을 별맛김 만의 특유한 비율로 혼합하여 최상급 품질의 원초만을 엄선하여 사용합니다.
We carefully select purple laver and rock laver from the clean seawaters of the Yellow Sea for our production.

2. FSSC22000인증 및 ISO22000인증 / Certified for FSSC22000 and ISO22000

별식품은 제품의 안전관리 강화를 위해 식품안전시스템 FSSC22000 과 ISO22000을 획득 하였습니다.
특히 별식품은 GFSI(Golbal Food Safety Initiative)의 승인 규격인 FSSC22000 획득으로, 국제규격에서 요구하는 식품안전의 사고와 시스템을 강화하고, 지속적으로 유지하여 식품의 글로벌화에 앞장 서고 있습니다.
Star Food has been certified for FSSC22000 and ISO22000 in its effort to strengthen product safety management. Particularly by being certified for FSSC22000, a approval standard for GFSI (Golbal Food Safety Initiative), Star Food has upgraded and continuously maintained its thinking and safety for food safety as required by global standard, thus taking the lead in globalizing the Korean food.

3. HACCP(위해요소중점관리기준)인증 및 전통식품 인증 / Certified for HACCP (Hazard analysis and critical control points) and as traditional food With a view to producing products which consumers can feel safe in eating
별식품은 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 제품생산을 위해 국제식품규격인 HACCP(위해요소중점관리기준)인증을 획득하여, 원초채취에서 부터 고객의 식탁에 오르기 까지 국내 최고수준의 위생적인 시설에서 엄격하게 생산 및 관리 합니다. 또한 국산 농수산물을 주원료로 제조, 가공한 우수식품으로 국립수산물품질관리원에서 직접 관리하는 전통식품인증을 받았습니다.

Star Food made it to HACCP certification, thus boasting a strict production and management system from collection of food materials and delivery to customer's dining table at its facilities that boast the country's top-of-the-line hygiene. Furthermore, the company-produced food, which uses homegrown farm and fishery products as its main ingredients, has been certified as traditional food managed by National Fishery Products Quality Management Service (NFQS).

4. FDA인증 및 HALAL, USDA인증 / Certified by FDA and certified for Halal and by USDA

별식품은 식품의약품(FDA)의 승인을 받은 믿을수 있는 제품이며, 식품 및 의약품 안전에 엄격하게 통제하는 HALAL인증과 유기농 식품에 적용되는 NOP(USDA유기농)인증을 받았습니다.

Star Food makes trusted food which has been approved by USFDA. Furthermore, the company products have been certified for Halal, which enforces strict control on food and drug safety and for NOP (USDA), which applies to organic food.

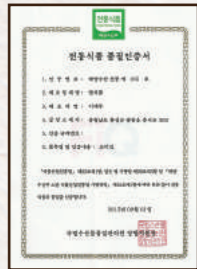
5. 장인정신 / Artisan Spirit

광천김 제조의 30년 전통과 노하우로 정성껏 구운 김입니다.
The roast laver is made with the know-how from the 30-year tradition in making Gwangcheon laver.

품질인증관리
Quality Certifications



1. HACCP



2. 전통식품 / Traditional food quality certificate



3. FSSC22000



4. ISO22000



5. Certificate of FDA



6. HALAL



7. USDA



8. 중국수산물 생산·가공시설 등록증
Facilities registered in China for
fisheries production and processing



9. 품목별 원산지인증수출자
Certificate of Product
Specific Approved
Exporter



10. 유망중소기업 지정서
Certificate of Promising
SMBs



11. 수출유망중소기업지정증
Certificate of Promising
SMBs Export Firm



12. MAIN-BIZ/경영혁신형 중소기업
Certificate of MAIN-BIZ



BYUL FOOD

360,Chungseo-ro Gwangcheon-eup, Hongseong-gun, Chungcheongnam-do, Korea
TEL. 82-41-642-3750 FAX. 82-41-642-3751 E-MAIL. 6423750@naver.com
HOME. www.starkim.co.kr(KOR) / <http://starkim.koreasme.com>(ENG)



우리가족이
먹는김
BYUL FOOD (STAR FOOD)

우리가족이
먹는김

A Reliable Laver Producer For Families



우리가족이 먹는 김
광천별식품
www.starkim.co.kr



Gwangcheon Star(Byul) Seasoned Laver is a local specialty of Gwangcheon in Hongseong-gun, Chungnam. The product features a thin layer and a smooth, rich flavor.

대표자 인사말 및 경영이념 President Message

안녕하십니까? “우리가족이 먹는 김” 별식품 대표 이재부입니다.

별식품은 김 특산물의 고향인 충남 광천에 위치하고 있으며, 30년 전통의 조미김 노하우로 김 본연의 맛을 살리기 위해 노력하는 맛김 전문 제조업체입니다. 특히 서해안 청정해역에서 생산되는 최상급 원초만을 엄선하여 철저한 위생관리를 통해 정성껏 가공하기에 품질과 맛 면에서 특별한 제품임을 자부합니다.

식품은 곧 제조자의 **정직**과 **정성**입니다.

이는 수십 년의 세월 동안 조미김을 직접 생산해 오면서 터득한 철학입니다. 단기적인 이익을 위해 더 많은 상품을 만들거보다는 고객 여러분의 건강을 위하여 정직과 정성이 담긴 장기적인 상품을 만들겠습니다.

“우리가족”

이 단어가 세상에서 가장 소중하듯 “우리고객 한 분 한 분”도 세상에서 가장 소중합니다. “우리가족이 먹는 김”이란 일념 하에 올바른 식품으로 신뢰받는 기업이 되도록 최선을 다할 것을 고객 여러분께 약속 드립니다.

별식품 대표 이재부

Hello, everyone.

My name is Lee Jae-boo, and I am the CEO of Star(Byul) Food, **"a reliable laver producer for families"**.

Located in Gwangcheon, Chungnam, known as the hometown of authentic laver specialties, Star(Byul) Food is a specialized producer of seasoned lavers that has 30 years of seasoning expertise in retaining the original taste of lavers. We take great pride in presenting special products of high quality and taste: we carefully select only the best raw lavers produced in clean ocean water around the Yellow Sea’s coastal area, and then process them with thorough hygienic management.

Food directly reflects the **honesty** and **devotion** of its manufacturer.

This is the philosophy we have learnt by producing seasoned lavers for decades. Rather than prioritizing quantity for short-term interest, we will make long-lasting products that prove our commitment to ethical quality for our customers’ health.

"Our family"

As this phrase holds great importance for us, we also place great priority on pleasing and meeting the standards for **“every single customer of our products.”** Under our commitment to producing “lavers that we’d definitely share with our families”, we promise you that we will do our best to earn your trust as a company that produces high quality food.

Lee Jae-boo, CEO of Star(Byul) Food

경영방침 Management Philosophy and Policy

우리는 최고의 제품을 제공하여 올바른 먹거리 문화발전에 이바지한다

We contribute to the development of healthy food culture by producing the best quality of products.

조직도 Organizational Chart



연혁 History

- 2006.11 별식품 설립 / Established Star(Byul) Food
- 2007.08 ISO 9001 품질경영시스템 인증, ISO 14001 환경경영시스템 인증 / Certified with ISO 9001 Quality Management System and ISO 14001 Environmental Management System
- 2008.08 별맛 파래김 신상품 개발 / Developed Star(Byul) Flavored Sea Lettuce Laver
- 2009.01 ISO 22000 식품안전경영시스템 인증 / Certified with ISO 22000 Food Safety Management System
- 2009.09 충청남도지사 품질 추천 농특산물 지정 / Designated as a recommendable local specialty product by Chungnam Province Governor
- 2009.12 대만시장 진출 / Launched products in Taiwan
- 2010.03 중국시장 진출 / Launched products in China
- 2010.11 클린 시설 완비 / Installed a sanitation facility
- 2011.05 자동화 설비 신축공장 확장이전 / Built an automated plant and relocated facilities to the new plant
- 2012.01 미국시장 진출, FDA 미국 식품의 약국 승인 및 공장등록 / Launched products in the United States and obtained product approvals and plant registrations from FDA
- 2013.07 유럽시장 진출 / Launched products in Europe
- 유망중소기업 선정 / Selected as a promising small and medium-sized enterprise
- 2013.12 수출유망중소기업 선정 / Selected as a promising small and medium-sized enterprise for export
- 2014.01 한·EU 원산지인증수출자 인증 / 'Korea·EU-approved exporter'
- 2014.10 일본, 베트남 시장진출 / Launched products in Japan and Vietnam
- 2015.05 홍콩 시장진출 / Launched products in Hong Kong
- 2015.06 중국 수산물·생산, 가공시설 등록 / Facilities registered in China for fishes production and processing
- 2015.07 식품 안전관리 인증기준(HACCP)적용업소 인증서 획득 / Certified for HACCP (hazard analysis and critical control points)
- 2015.09 전통식품 품질인증서 획득 / Certified for traditional food quality
- 2016.05 NOP(USDA)인증 / Certified with NOP(USDA)
- 2016.09 HALAL 인증 / Certified with HALAL
- 2017.07 FSSC22000 국제 식품 안전경영시스템 인증서 획득 / Certified for FSSC22000 International food safety management system
- 2017.12 제2공장 신축 / The second factory expansion

제조공정 Production Process

