회 사 소 개

(주)아미아이스

목 차

1. 개요 및 소개

2. 제품생산 및 세부사항

3. 부지 / 시설 현황

4. 맺 는 말

Chapter 01. 개요 및 소개

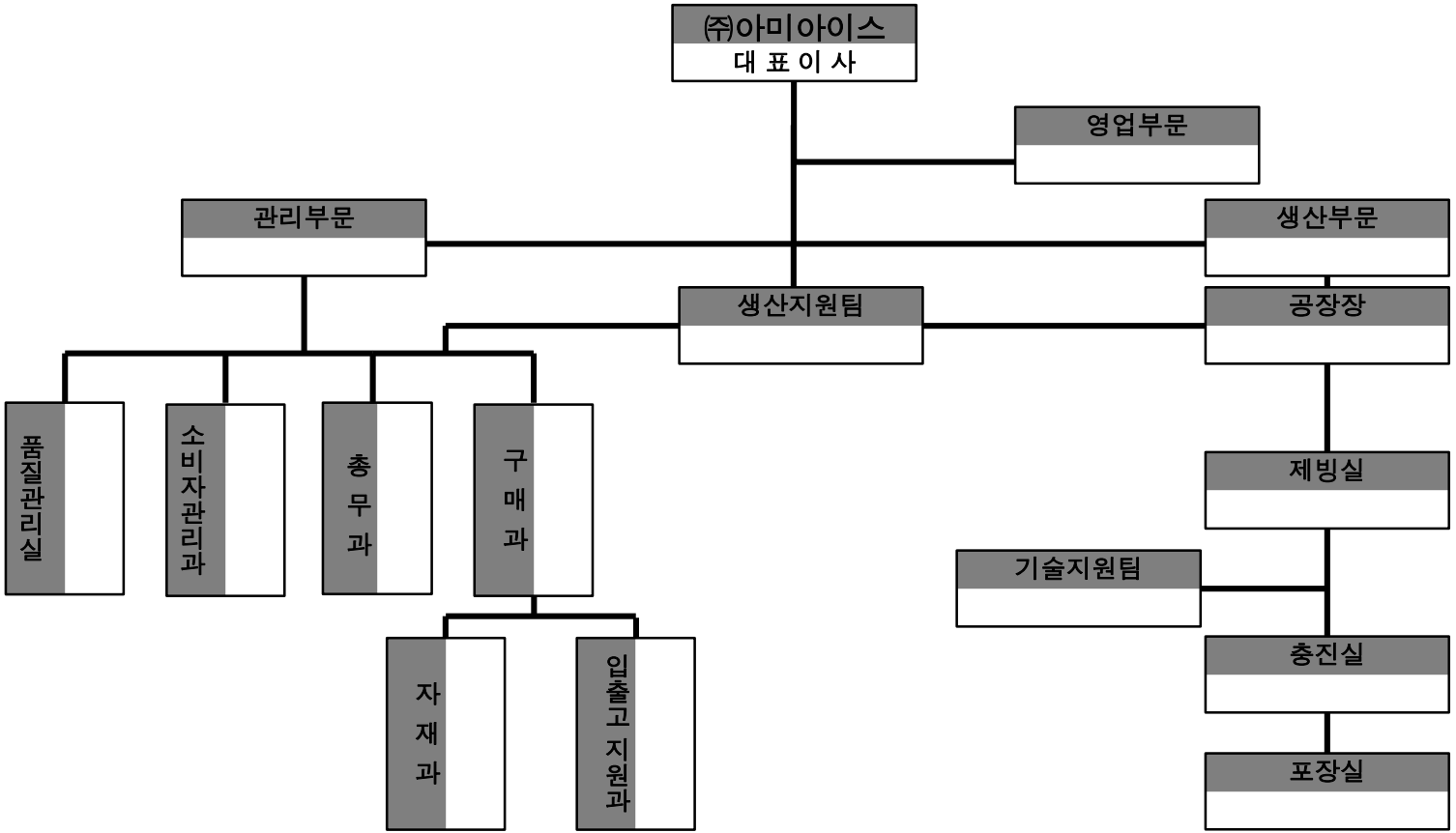
주요연혁

- 2013년 1월 24일 : 회사 인수 및 설립인가
- 2013년 2월 17일 : ㈜ 롯데푸드 협력업체로 선정
- 2013년 2월 : 세븐일레븐 컵얼음 생산
- 2013년 3월 20일 : 2차급속경화기 추가 설치
- 2013년 4월 8일 : 제품생산 개시 (컵얼음, 봉지얼음)
- 2013년 5월 4일 : 제품출하개시 ㈜ 롯데푸드
- 2015년 4월 11일 : 미니스톱 컵얼음 생산
- 2018년 3월 : BGF리테일 컵얼음 생산
- 2019년 5월 : 이스타항공 컵얼음 생산

조직도

(주)아미아이스

01
02
03
04



생산품목 소개

(주)아미아이스

01

02

03

04

생산제품 소개

- 식용얼음 (무색의 천연)
- 산업 및 식품보존 얼음
- 편의점 및 마켓용 식용얼음
- 기획상품 (행사용, 주문용)얼음

생산제품

미니스톱	세븐일레븐
Ice Cup 120g, 180g 봉지얼음 : 1kg, 1.5kg, 3kg, 기타	Ice Cup 180g, 240g 파우치 180g, 240g

제품의 특징

(주)아미아이스

01

02

03

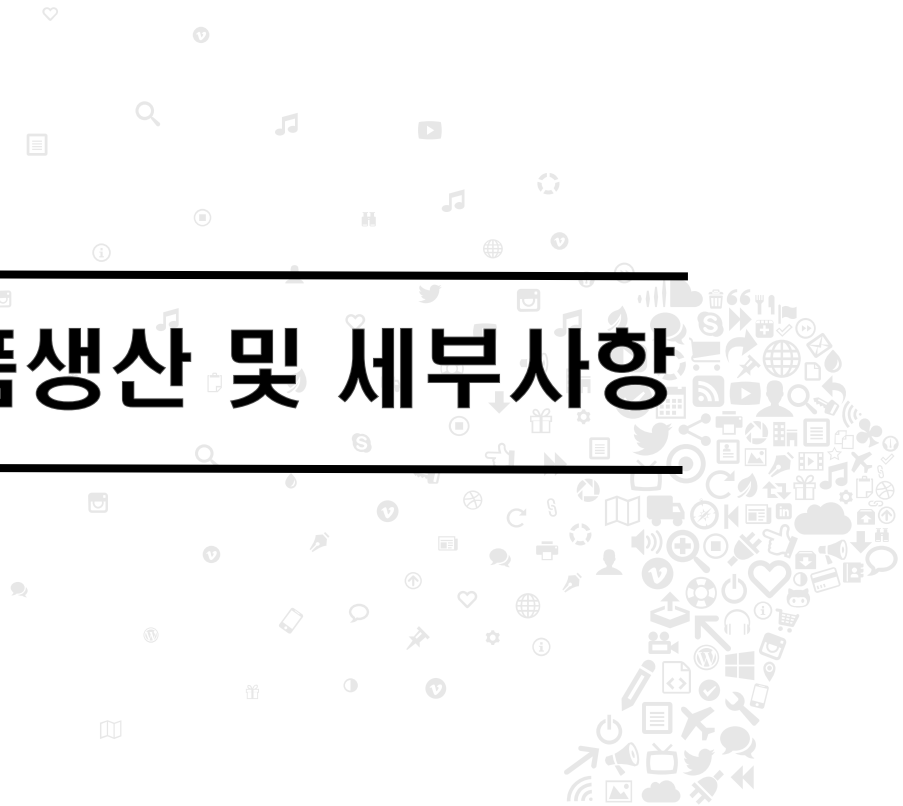
04

- 타사의 제품과 다르게 1차 홀얼음 제빙 후 2차 급속표면 경화 (급속냉동터널-40℃)로 얼음의 뭉침 현상 제거 및 완화

- 유통과정 중 뭉침 현상의 극소화

- 각 음료와의 혼합 음용시 얼음의 분산이 용의하여 혼합음료의 빠른 냉각효과

Chapter 02. 제품생산 및 세부사항



제품생산능력

- 1호기 얼음라인(120g) : 분당 200EA생산 1일 : 240,000EA생산
- 2호기 얼음라인(180g) : 분당 200EA생산 1일 : 240,000EA생산
- 3호기 얼음라인(180~240g) : 분당 200EA생산 1일 : 240,000EA생산
- 4호기 얼음라인(240g) : 분당 180EA생산 1일 : 200,000EA생산
  - 생산량 판단(포장기계 성능고려)

- 봉지 얼음 : 1일 20시간 작업시
  - 생산량 판단 : 1일/17,000,000g * 80% = 13,600kg
  ※ 월 생산량 = 25일 * 13,600 kg= 340,000kg(ea)

- 제빙기 1일 생산능력 판단

계	23mm	28mm~32mm	너겟형
200 ton	25 ton	140 ton	35 ton

제품제조 공정

(주)아미아이스

01
02
03
04

1. 취 수	2. 정 수	3. 살 균
4. 제 빙	**5. 계 량**	**6. 포 장1**
7. 포 장2	**8. 저 장**	**9. 출 하**

세부관리 중점

(주)아미아이스

01

02

03

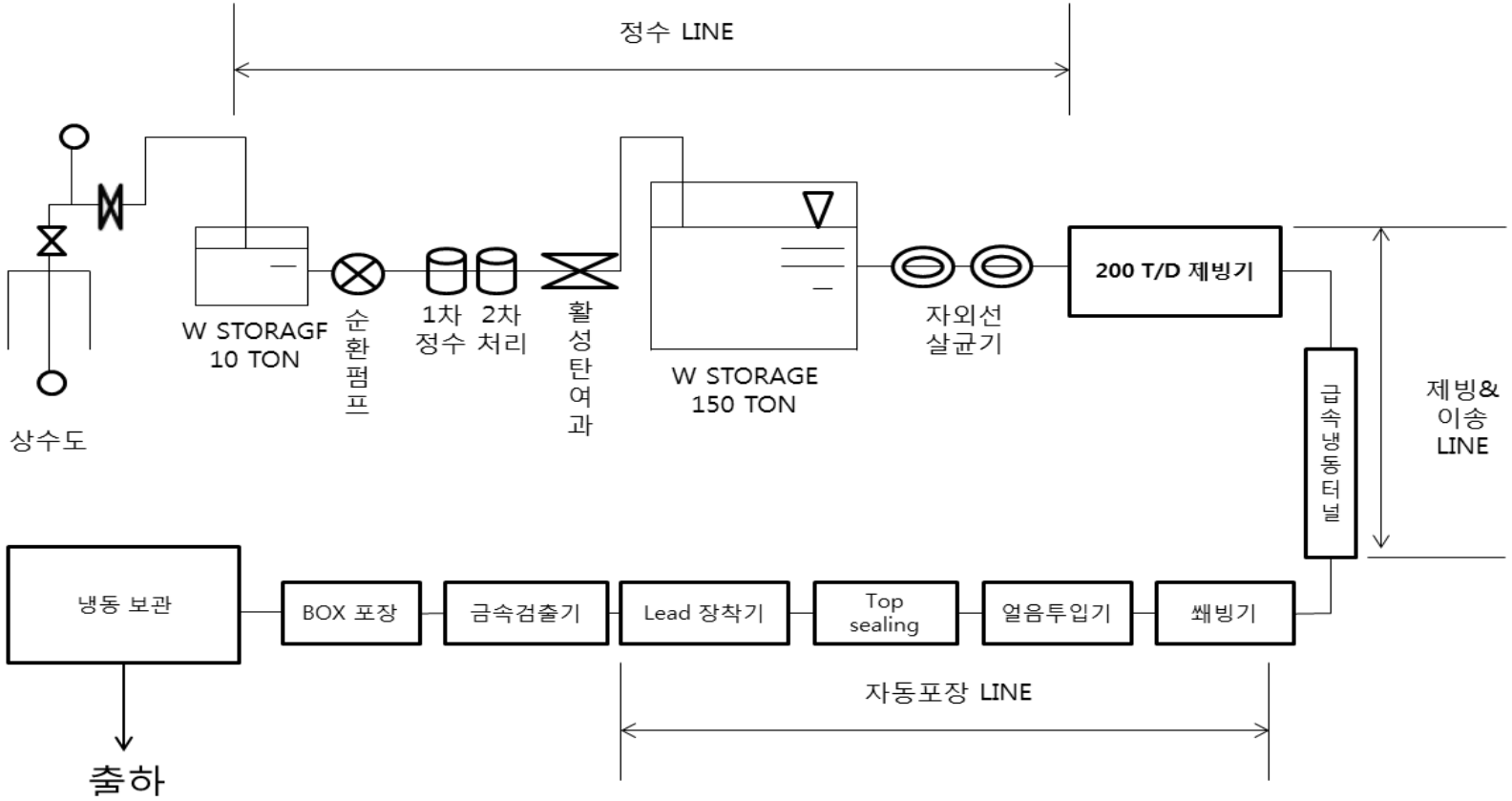
04

- 취 수 : 상수도 사용으로 최상의 식수 사용
- 정 수 : 카본필터에 의한 1차 정수, 마이크로 필터에 의한 2차 정수
- 살 균 : 자외선 살균 소독기를 거쳐 살균 및 소독
- 급 수 : 펌핑기 7대 (tube ice 6대 / nugget ice 1대) 형태별 제빙기 급수
- 제 빙 : 튜브형, 너겟형 2가지 형태의 얼음제품 생산 가능토록 장비가동
- 포 장 : 자동컨베이어로 얼음을 퇴출하여 계량작업을 거쳐 용량 별로 위생포장
- 저 장 / 출 하 : 자체배송 및 물류용역, 사용처 직배 시스템 유지

컵얼음 제조 공정도

(주)아미아이스

01
02
03
04



제빙실 레이아웃

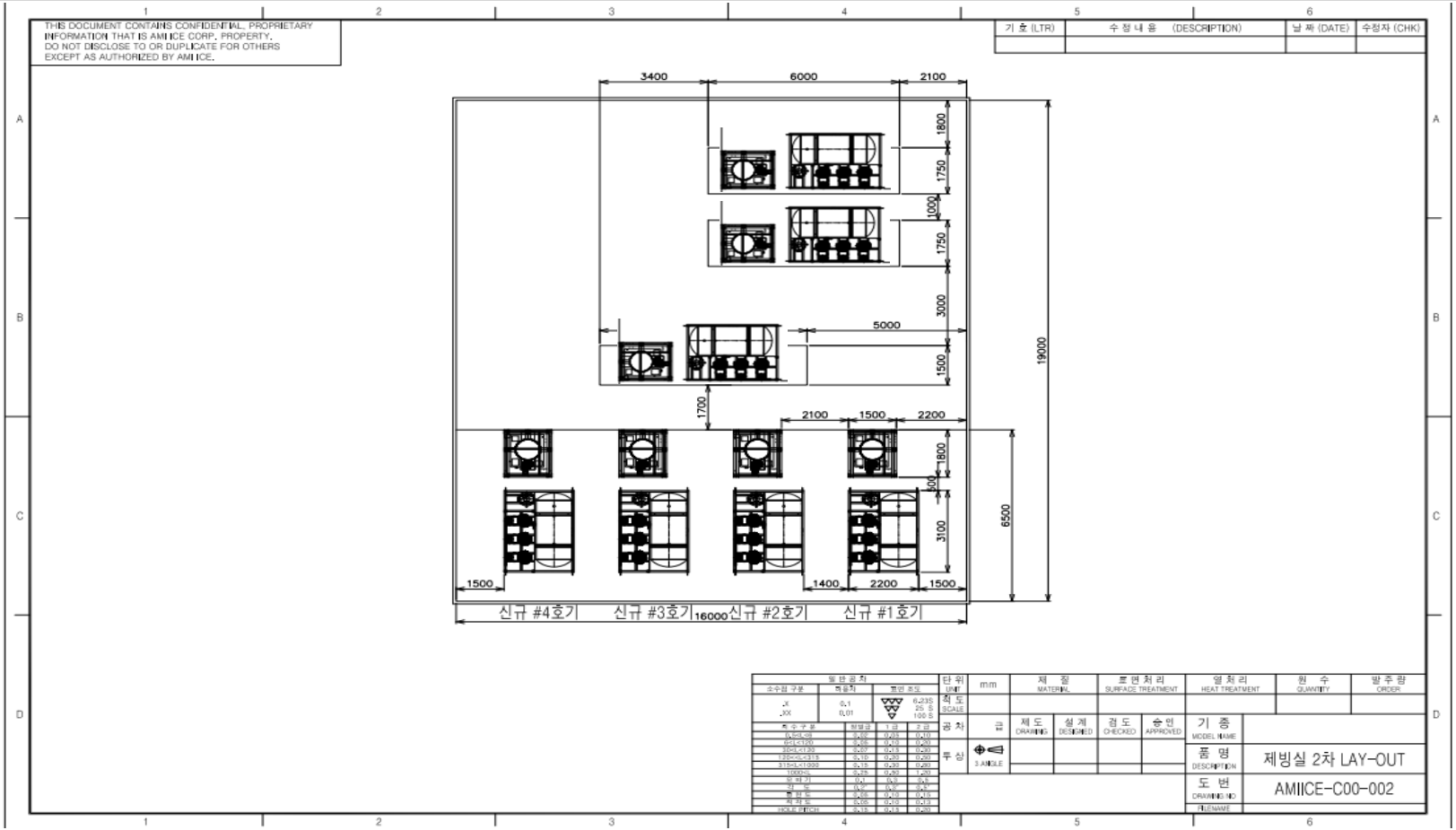
(주)아미아이스

01

02

03

04



생산 및 포장실 레이아웃

(주)아미아이스

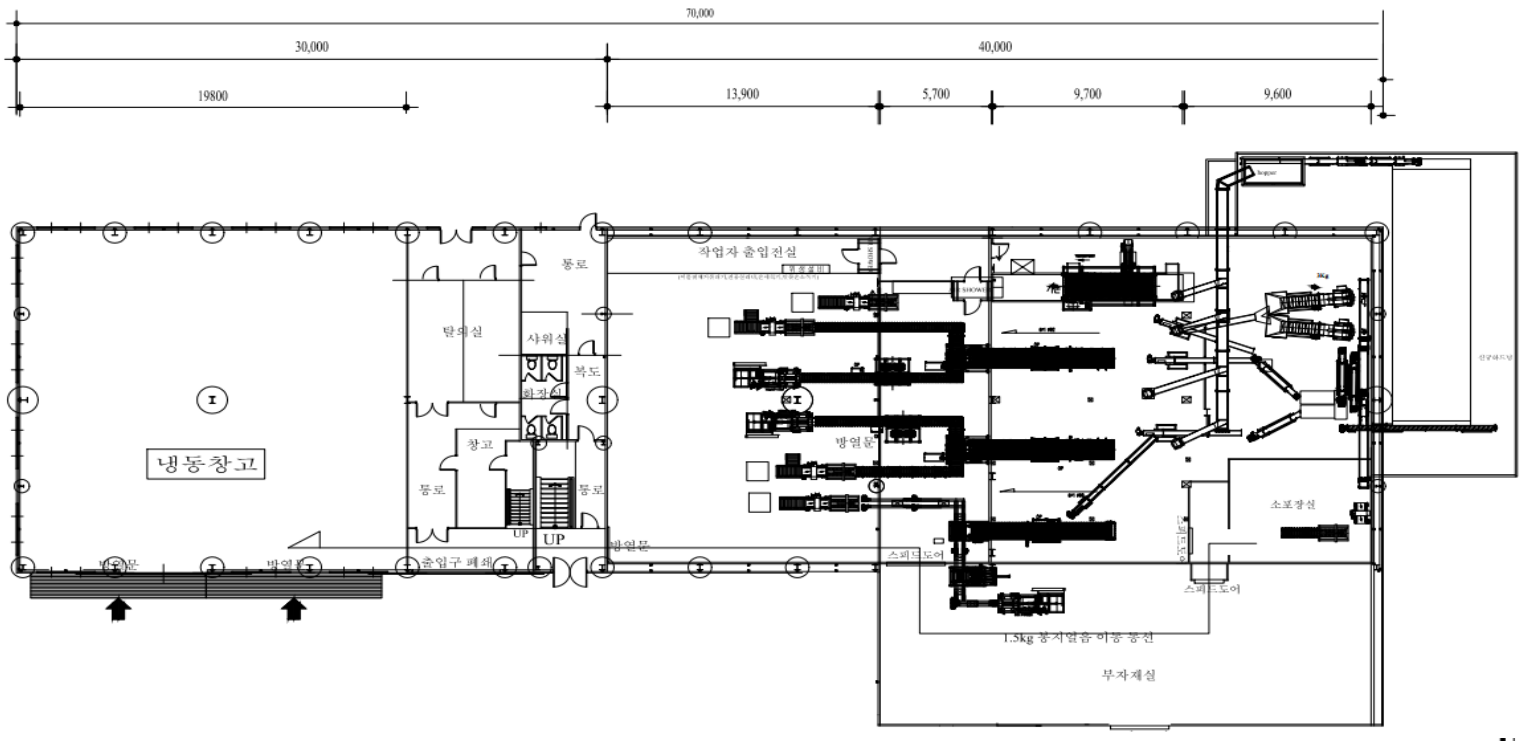
01

02

03

04

아미아이스 배치도



시험평가 관리

(주)아미아이스

01
02
03
04

- 시험평가 담 당
  - 시험평가용액 확보 / 장비 관리
  - 시험평가교육 / 평가결과 조치
  - ※ 평가관리 / 감독

- 시험평가 소요 장비 / 시약확보 및 운용
  - 각종 장비 예방정비(배양, 기타)
  - 시약확보 (종류별 구입처/필수량 확보)
  - 시험평가실 출입통제 (근무자/감독관 제외 출입엄금)
  - ※ 일일 무작위 정수물, 생산제품 채취 시험

- 평가결과 / 조치
  - 평가자료 유지 / 사전 예방활동 강구
  - ※ 한국식품정보원 / 한국식품산업협회 교육 참석(책임자/근무자)

위생관리

(주)아미아이스

01
02
03
04

- 인력 (근무자)
  - 출입절차 준수 : 신발보관, 슬리퍼착용, 위생복 /모자/신발 착용
  - 보건검사, 개인청결상태 유지, 강조사항 이행여부 확인

- 장비 (제빙 / 포장라인)
  - 담당 근무자 제외 출입통제, 장비 / 공구출입통제
  - 수시 보고체제 유지

- 시설 (운반 / 저장 / 출고)
  - 담당관리자를 제외한 인원 출입통제
  - 규정된 절차 준수

냉동시설 / 포장라인

(주)아미아이스

01
02
03
04

- 정기점검 / 자체점검의 내실화 (장비가동상태유지)
  - 정기점검 (매 3년마다 오버홀 정비) : 가스안전공사 통제
  - 자율점검 (매 6개월마다 예방정비차원) : 자체
  - 정기적인 수리부속 교체 / 확보 관리

※ 안전관리총괄자 (CEO), 안전관리책임자, 안전관리원

- 상시 가동상태 유지 : 사전 예방활동 관리철저
  - 에어콘프레셔 가동상태 점검 / 불순물 투입예방대책 강구 (커버, 청소 등)
  - 각종 벨트, 부품 사전 확보 유지 (청결상태 확인)
  - 부식상태, 오물발생여부 정밀 확인 조치

※ 지정된 근무자 외 통제구역 출입 통제 철저

품질관리

(주)아미아이스

01
02
03
04

- 과정별 관리책임

과 정	취 수	정 수	살 균	급 수	제 빙	포 장	저장/출고
책임자	제빙기 운용과장					포장 담당 과장	포장담당 /행정관리
내 용	상수도 확인 / 1일 2회	필터 교체 / 확보	소독기 작동	펌프 가동 상태	엔진 가동 / 예방 정비	포장 라인 예방 정비	저장 출고 정리 보고

Chapter 03. 부지 / 시설 현황

부지 / 시설 현황

(주)아미아이스

01
02
03
04

- 부지 : 8,707 평방미터 (2,640여평)
- 냉동 / 포장 / 보관시설 : 1동 (1,777평방미터)
- 전력 사용 : 1일 / 2000kw
- 일반 용수 : 1일 / 150톤 (상수도) / 150톤 내외사용예상
- 제조가스명 : 후레온 (R-22)
  - ※23mm / 26mm / 32mm 제빙기, 너겟형 제빙기

Chapter 04. 맺음말

맺음말

(주)아미아이스

01

02

03

04

- 최고의 청결과 위생적인 관리로 제품 생산
  ※ 신뢰를 바탕으로 대내외 관계 유지

- 신뢰와 약속을 바탕으로 회사와 협력업체 Win-Win

- 적시 적량 생산을 통해 효율적인 지원

감사합니다

(주)아미아이스