

맛의 감동을 더하다

NO1. 글로벌리더 - 소스플러스

sauce+

맛의 감동을 더하다

(주)소스플러스

저희 회사는 조미식품 제조 전문 회사로 안전하고 건강한 식품 문화 창조를 위해 2018년도에 설립된 조미식품 전문 회사입니다. 다양한 경험과 내부 기술로 국내 유수의 식품회사, 프랜차이즈, 지상파 등 많은 회사들과 동행하며 성장하고 있습니다.

(주)소스플러스 R&D센터는 끊임없는 신제품 개발과 철저한 품질관리 시스템으로 위생적이고 건강한 식품을 공급하기 위해 꾸준히 노력하고 있습니다. 철저한 생산방식의 제품으로 맛의 품격을 더 높여 발전해 나가는 기업이 되도록 최선을 다하겠습니다.



The Best

세계 최고의
외식전문기업



Honesty

정직하고
성실한 기업



Happiness

고객과 직원이
행복한 기업

(주)소스플러스의 식품 안전 시스템

안전하고 차별된 맛을 제공하기 위해 꾸준한 제품 개발연구를 진행합니다. 또한 위생적인 제조환경 구축, 엄격한 품질관리 체계로 이루어져 있습니다.



제품 실현

- 고객의 니즈에 맞춘 제품 개발 · 생산
- 차별화 된 맛을 위한 개발 연구



품질관리 · 위생검사

- HACCP 공정을 거쳐 품질 및 안정성이 확보된 제품 출고
- 해외진출을 위한 관리



HACCP

- HACCP의 식품유형관리를 통한 철저한 품질



위생교육 · 관리

- 생산설비, 시설, 작업자 등의 철저한 위생 상태 확인 및 체계유지

**(주)소스플러스
R&D센터**

체계적이고 과학적인 데이터로 고객 니즈에 맞는 제품을 연구·개발·카피 해드립니다.



Consulting

- 소스플러스의 전문 연구원과 상담으로 원하는 방향성 기획



Research

- 상담 내용을 바탕으로 연구 개발 진행, 샘플과 피드백을 통해 소통



Development

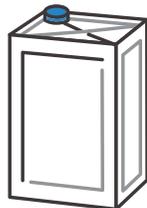
- 확정 시 품질검사를 통한 안전한 제품 출시

포장 규격

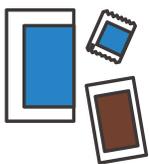
다양한 범위 내에서 원하는 규격과 디자인을 선정하여 생산 가능합니다.



파우치 포장



말통



소포장



병제품

액상 삼면 2열 고속 자동포장기



- SERVO 구동 방식
- 충전량 : 5G~100G까지 가능
- 액체류 : 일체 (고점도, 저점도)
- 생산량 : 50~200 X 열수 / 1min
- 포장열수 : 1열~2열 (1열, 2열 겸용)

주요 생산 품목

- **소스류** 다양한 원료를 이용하여 특별한 레시피를 개발 생산하는 특별함

예시

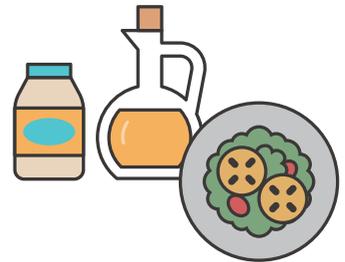
#치킨·바베큐 #한식·분식 #중식·닭발·족발
#양식·돈까스·햄버거 #일회용소스·소포장
#불향소스



- **드레싱류** 신선한 야채와 곁들일 수 있는 취향저격 드레싱 레시피

예시

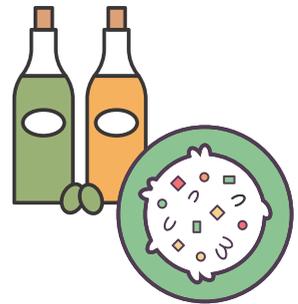
#다양한종류의디핑 #드레싱



- **향미유** 식용유지에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 다양하게 혼합하여 다양한 풍미를 가진 레시피

예시

#불향미유 #감바스오일 #대파오일
#시즈닝오일



제조 공정

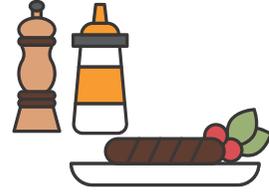


• 시즈닝파우더

맛을 극대화 시키고 간편사용 가능한
특별 레시피

예시

#치킨시즈닝 #고기류시즈닝 #요리분말
#배터믹스 #염지제 #튀김파우더
#향신료시즈닝



• 즉석조리식품

간편하고 든든한 한끼 대용식

예시

#크림스프 #옥수수스프 #브로콜리스프
#버섯크림스프



• OEM제품

우리 회사만의 고유 레시피가 필요하다면?

예시

#프렌차이즈제품 #홈쇼핑제품
#다양한패키지가공



제품 포장



검출기 통과



제품 냉각



검출기 통과



액상 냉장 보관



제품 출하



본사

경기도 이천시 진상미로 2170-18, 1층 (고담동)

 T:031-631-0222

 F:031-622-9462

 M:sauceplus@sauceplus.co.kr

R&D센터

경기도 이천시 진상미로 2157, 2층

 T:070-4185-1214

 F:031-622-9462