

한살림가공생산연합회

축산분과

NON ANTIBIOTIC

안심하고 맛있는 닭고기



한살림 생산지 들판

친환경적인 환경으로 안전하고 건강한
무항생제 닭고기만을 조합원에게 공급합니다.

기업개요

안전하게 안심하고 먹을 수 있는 닭고기를 소비자에게 전하고 싶은 마음으로, 들판이 만듭니다.

회사명	(주) 들판
대표자	박성일
소재지	전라북도 김제시 봉산로 382
직원수	14명
설립일	2005년 7월
한살림공급연도	2005년 8월
주요사업	닭고기 물품 제조 및 판매
생산지규모	4854m ² / 연간 약 60만수
매출현황	2023년도 기준 45억

기업연혁

15년간의 변치 않는 좋은 품질과 믿을 수 있는 무항생제 닭고기를 만들어온 들판입니다.

- 들판설립
- 한살림및두레상협물품공급

2005

2006

- CLEAN사업장지정

2007

- 한마음공동체및초록마을공급

2008

- HACCP인증및무항생제축산물인증

2010

- 들판법인전환
- 국산닭고기인증

2011

- 보건복지부장관상수상

경영이념

안전하게 안심하고 먹을 수 있는 무항생제 닭고기를 소비자에게 전하는 마음



안심하고 맛있는 닭고기를 통해 생산자와 소비자를 연결합니다.

생산농가에는 안정된 소득을 보전하고, 소비자에게는 내 가족이 먹는다는 마음으로
생명이 넘치는 들판에서 친환경 먹거리를 만듭니다.

생산원칙

건강한 축산물은 좋은 환경에서 건강한 사료를 먹으며 자라야 합니다.



전과정 무항생제

닭이 먹는 사료부터,
자라나는 전과정에서
“무항생제”가 이루어질 수 있도록 노력합니다.



넓고 쾌적한 사육환경

넓고 쾌적한 공간에서 자란 닭은 맛과 육질 또한 우수하기에
함께하는 5곳의 농가는 들판과 함께 키워내는 사육환경 또한
중요하게 생각합니다.

닭의 스트레스를 줄여주고 면역력을 높이기 위하여
평당 사육두수는 40-50로 제한하고 있습니다.



청결한 공정과정

끝까지 안심하고 먹을 수 있는
먹거리가 되기 위해
청결한 공정 공간 유지에 주의를 기울입니다.

대표물품

환경과 동물, 사람이 하나로 연결되는 건강한 먹거리,
무항생제 닭고기를 공급하는
(주)들판의 대표물품을 소개합니다.



통닭

무항생제



쾌적한 환경에서
건강한 사료를 먹고 자랐습니다.

물품유형

- 1마리 (1kg)

물품 특징

삼계닭보다 큰 1kg이상의 닭을 선별해 담았습니다.

삼계닭, 통닭, 백숙용닭은 크기만 다르고 모두 같은 방식으로 사육하였습니다.

무항생제인증농가에서 일반사육농가보다 약 30% 더 넓은 사육환경에서 자라 건강합니다.

수질검사에 합격한 깨끗한 지하수를 닭의 식수로 이용하며,

항생제, 합성항균제, 성장촉진제 없는 사료를 먹고 건강하게 자란 닭입니다.

원재료

통닭 1마리(국산)

볶음용닭



손질 없이 간편하게
이용할 수 있습니다.

물품유형

- 1마리 (1kg)

물품 특징

무항생제인증농가에서 일반사육농가보다 약 30% 더 넓은 사육환경에서 자란 건강한 닭.

수질검사에 합격한 깨끗한 지하수를 닭의 식수로 이용하며,
항생제, 합성항균제, 성장촉진제 없는 사료를 먹고 건강하게 자란 닭입니다.

원재료

볶음용닭 1마리(국산)

닭가슴살(개별냉동)



신선한 상태로 개벽급속 냉동해
담백하고 맛있는 닭가슴살

물품유형

- 개별냉동/1kg

물품 특징

- 무항생제사료를 먹고 건강하게 자란 닭입니다.
- 도계직후 닭고기를 $-60^{\circ}\text{C} \sim -70^{\circ}\text{C}$ 이하에서 한 조각씩 급속 냉동하여 육질의 신선함이 살아 있습니다.
- 닭가슴살은 가장 지방이 적고 단백질이 풍부한 부위입니다.
- 닭가슴살 안쪽의 안심이 일부 포함될 수 있습니다.

원재료

닭가슴살(국내산)

닭다리 순살



쾌적한 기사에서
건강한 사료를 먹고 자랐습니다.

물품유형

- 400g

물품 특징

닭다리부위의뼈,지방,겉껍질을제거하고살만발라낸순살입니다.

다릿살은쫄깃하게씹히는맛이좋으며육즙이풍부하고지방이적당히포함돼감칠맛이좋은부위입니다.

무항생제인증농가에서일반사육농가보다약30%더넓은사육환경에서자라건강합니다.

수질검사에합격한깨끗한지하수를닭의식수로이용하며,

항생제,합성항균제,성장촉진제없는사료를먹고건강하게자란닭입니다.

원재료

닭다리순살(국내산)

닭날개

무항생제



쫄깃한 식감과 진한 풍미가 좋은 닭날개

물품유형

- 500g (15-17조각)

물품 특징

날개부위를 정성껏 손질해 500g씩(15-17개)담았습니다.

날개는 지방함량이 높고 육즙이 풍부해 고소하고 진한 풍미를 느낄 수 있는 부위입니다.

무항생제 인증 농가에서 일반 사육 농가보다 약 30% 더 넓은 사육 환경에서 자라 건강합니다.

수질 검사에 합격한 깨끗한 지하수를 닭의 식수로 이용하며,

항생제, 합성항균제, 성장촉진제 없는 사료를 먹고 건강하게 자란 닭입니다.

원재료

닭날개(국내산)

인증현황

무항생제, 3단계에 걸쳐
소량의항생제라도 농칠수 없기에
확인하고또 확인합니다.



1차 무항생제 취급자 인증서 확인

검사 일자	입고 일자	생산자	검체명	결과	사진 첨부
2016.05.31	2016.05.30	각종살	가습살	음성 (색변화○)	
2016.06.01	2016.05.31	차형호	가습살	음성 (색변화○)	
2016.06.04	2016.06.02	박기현	등산 (색변화○)	음성 (색변화○)	
2016.06.04	2016.06.04	김광성	완성살	음성 (색변화○)	
2016.06.08	2016.06.07	김세현	안성살	음성 (색변화○)	
2016.06.10	2016.06.08	최창석	음성	음성 (색변화○)	
2016.06.14	2016.06.14	김기순	가습살	음성 (색변화○)	
2016.06.15	2016.06.15	권혁부	가습살	음성 (색변화○)	

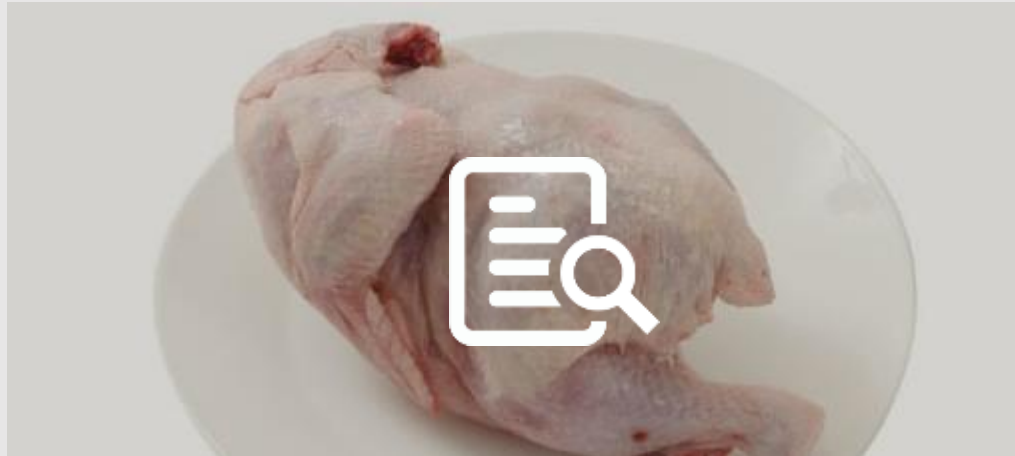
2차 자체실험을 통한 잔류항생제 검사

3차 외부검사기관 의뢰를 통한 검사

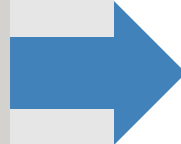
자료검정증명서

신선하고 건강한 닭고기 공급을 위한 (주)들판만의 기준

냉동식품의 법적 유통기한은 2년,
그러나 들판은 더 신선하고 건강한 닭고기를 조합원에게 전하기 위하여
9개월이라는 짧은 기간 동안만 판매하고 있습니다.



법적 유통기간
2년



들판 유통기간
9개월

통닭 가공공정도



원료육 입고



원료육 손질



계량

냉장 : 900g 이상, 냉동 : 1kg 이상



내포장

진공포장



검수

중량선별기, 금속검출기,
X-ray 이물검출기



외포장

냉동에 한함



물품보관

냉장 : -2℃~5℃, 냉동 : -18℃이하



물품배송



감사합니다.



(063) 545-3060



(063) 542-0106



전라북도 김제시 봉산로 382



deulpan@deulpan.co.kr