

[2020년 4호] 부록 2. Sanzan gum과 같은 21가지 새로운 식품첨가물 개정

- 신규 식품첨가물

이름: 싼잔 검(三贊膠, Sansan gum)

기능: 증점제, 안정제 및 응고제

사용기준 및 사용 범위

식품유형번호	식품유형	최대 사용량 (g/kg)	비고
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.4	고형 음료의 경우, 희석계수 적용
14.03.02	식물성 단백질 음료	1.3	

- 식품 첨가물의 사용 범위 확대

번호	이름	기능	식품유형번호	식품유형	최대 사용량 (g/kg)	비고
1	황산칼슘	안정제 및 응고제	06.05.02	전분 제품	10.0	—
			07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	10.0	
			08.02.01	사전처리 육제품 (조미된 생육류)	5.0	
			08.03.09	기타 익힌 육류제품	5.0	
			09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	3.0	
			12.10.02.04	기타 반고체 복합 조미료	10.0	
			16.01	젤리	10.0	
2	로즈마리 추출물	산화방지 제	14.03.02	식물성 단백질 음료	0.15	즉석음료, 고형 음료의 경우, 희석계수 적용

3	스테비아 글리코사 이드	감미료	04.02.02.03	절인 채소	0.23	스테비올당량 계산
			04.02.02.06	발효채소 제품	0.20	
			04.04.01.05	새로운 콩 제품 (대두단백질, 팽화대두, 두육 등)	0.09	
			05.01	코코아 가공품류	0.83	
			07.03	쿠키	0.43	
4	아세살팜 칼륨	감미료	04.04.01.02	건조 두부류	0.2	—
			06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.8	—
			07.02	제과류	0.5	—
			14.05.01	차(류) 음료	0.58	즉석음료, 고형 음료의 경우, 희석계수 적용
			15.02	혼합주	0.35	—
5	숯	착색제	12.10	복합 조미료	5.0	—
			16.06	팽화식품		

시행일: 2020. 5. 20.